



HOTEL
VÖTTERL

Heimischer Genuss

Wir sind ein traditioneller Familienbetrieb mit einer langen Geschichte und einer Leidenschaft für das Einfache. Wir wollen unsere Gäste mit Gerichten verwöhnen, wie wir sie selbst auch erwarten: regional angebaute Lebensmittel, möglichst viel Bio-Qualität und mit Sorgfalt zubereitet.

Vorspeisen

Pikanter Rindfleischsalat (auf Wunsch mit steirischem Kürbiskernöl)	12,7
Großmainer Forellenfilet geräuchert mit Erdbeer-Spargel-Salat	14,4

Suppen

Hausgemachte kräftige Rindsuppe mit hausgemachter Einlage nach Wahl: Leberknödel, Kaspressknödel oder Frittaten	5,7
Spargel-Creme-Suppe mit Obershaube	6,9
Suppe des Tages	5,7

Salate

Grüner Salat	klein/groß	4,9/6,4
Gemischter Salat (Gurke, Paprika, Karotte)	klein/groß	4,9/6,4
Vogelersalat	klein/groß	5,5/7,1
Kartoffelsalat		5,1
Gebratene Hühnerstreifen auf buntem Salat		13,5
Schafkäsewürfel auf buntem Salat		10,2

Desserts (Hausgemacht)

2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade	6,5
Apfelstrudel mit Schlagobers	4,9
Schokotörtchen mit Rhabarberragout	7,2
Topfenstrudel mit Heidelbeerragout	5,2
Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Zwetschkenröster	12,6
Salzburger Nockerl (20 Min. Vorfreude)	15,7
Salzburger Nockerl mit Preiselbeeren (20 Min. Vorfreude)	17,1
Täglich frisch gebackene Kuchen!	

Frisch aus dem Wasser · Großmainer Fische

Forelle blau oder „Müllerin“ Art mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat	22,7
Saibling blau oder gebraten mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat	23,7
Saiblingsfilet gebraten mit Spargel-Risotto	21,4

Die Klassiker

Über Nacht gegarter Tafelspitz mit Cremespinat und Röstkartoffeln dazu Schnittlauchsauce und Apfelkren	22,2
Frischer Spargel aus Bayern mit Sauce Hollandaise und Petersilien-Kartoffeln	18,1
mit Medaillons vom Schwein	24,3
mit gebratenem Bio-Landschinken	21,7
Burger vom Hirsch mit Cheddar-Käse, Preiselbeeren und Süßkartoffel-Pommes	18,4
Hirschragout mit Serviettenknödel und Preiselbeer-Birne	18,9
Steak von der Ochsen-Beiried 200g auf Kräuterjus, grüne Bohnen und Kartoffel-Spalten	29,1

Gebackenes

Das Original Wiener Schnitzel vom Kalb, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilienkartoffeln, Salat und Preiselbeeren	25,6
Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn mit Petersilienkartoffeln, Salat und Preiselbeeren	17,9
Halbes Backhuhn im Korb mit Kartoffel-Vogelersalat in Kürbiskern-Vinagrette	18,6

Vegetarisch

Käse-Knödel auf Meerrettich-Rahm	15,2
Tagliatelle mit Spargel mit Zitronen-Basilikum-Pesto	16,1

Regionalität ist uns ein besonders Anliegen

Daher stammt der Großteil unserer Gemüse-, Fleisch- & Fischprodukte aus den umliegenden Landgemeinden wie Wals oder Karlstein.

Aperitives

Glas Prosecco	0,1l	3,9
Prosecco mit Holunderblütensirup	0,1l	4,1
Hugo Prosecco		6,9
Aperol Spritzer		6,5
Aperol mit Prosecco		7,1
Ingwer Spritzer		5,1
Campari Orange		7,4
Campari Soda		7,1
Martini Bianco, Dry oder Rosso	4cl	6,2

Kaffee Österreichische Rösterei Naber

Espresso	3,1
Espresso doppelt	4,4
Verlängerter	3,8
Cappuccino	4,2
Latte Macchiato	4,9
Kaffee Hag	3,9

Kakao

Bio-Trinkschokolade mit Schlagobers	4,5
-------------------------------------	-----

Unser Tipp

Bio-Traubensaft	1/4l	3,0
Spritzer mit hausgemachtem Rhabarber-Sirup		6,5

Aus der Region

Brennerei Guglhof, Hallein/Salzburg

Whiskey Tauern Rogg	4cl	10,4
Gin Gin-Alpin	4cl	7,8
Hausgemachter Nuss-Geist	2cl	4,2

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über mögliche Allergene in unseren Speisen. Preise inklusive aller Steuern und Abgaben. Umbestellungen und zusätzliche Bestellungen müssen in Rechnung gestellt werden.

Alkoholfrei

Vöslauer Mineralwasser Prickelnd/Still	0,33l	3,3
	0,75l	5,9
	0,25l	0,5l
Saft pur: Johannisbeere, Apfel, Orange oder Multivitamin	3,4	6,2
Saft gespritzt	3,1	4,4
Traubensaft (Bioweingut Heideboden)	3,6	6,4
Traubensaft gespritzt	3,2	4,6
Hausgemachtes Holunder-Soda	2,8	3,9
Soda-Zitrone	2,8	3,9
Sprite, Fanta, Almdudler oder Cola	2,9	5,4
Coca Cola light	0,33l	4,2
Bitter Lemon, Tonic Water	0,2l	4,2

Sonnentor Bio-Tee

Grüntee	Chinas Feinster, Grüne Brise	3,9
Schwarztee	English Breakfast, Earl Grey	
Kräutertee	Taufrisch, Kamille, Sanfter Morgen, Pfefferminz	
Früchtetee	Waldbeer, Früchte Harmonie	
Gewürztee	Kurkuma Kuss, Ingwer Genuss	

Unser Tipp: Hausgemacht

Rhabarber-Saft	3,6	6,4
Rhabarber-Saft gespritzt	3,2	4,6

Bier

	0,2l	0,3l	0,5l
Trumer Märzen vom Fass	3,3	4,1	4,8
Radler mit Sprite, Almdudler oder Fanta	4,3	5,2	
Trumer Pils			5,0
Obertrumer Original Bio (Zwickl)			5,1
Kaiser Doppelmalz			5,1
Trumer Alkoholfreies Bier			4,7
Erdinger Urweisse hell	4,7	5,1	
Erdinger Weizenbier dunkel			5,1
Erdinger Weizenbier alkoholfrei			5,1

Schankweine

	1/8l	1/4l
Weingut Groll, Kamptal, Niederösterreich		
Grüner Veltliner	3,6	7,2
Zweigelt	3,6	7,2
Rivaner	3,6	7,2
Weiß G'Spritzer (sauer/süß)		4,2
Rot G'Spritzer		4,2
Rosé Spritzer		5,3
Sommer Spritzer	0,5l	5,3

Sekt & Prosecco

	0,75l
Prosecco Nani Rizzi Valdobbiadene D.O.C.G.	25,9
Sekt Brut Rosé Weingut Bründlmayer Langenlois	42,7

Weissweine

	1/8l	0,75l
Riesling Seeberg DAC 2022 , Weingut Groll	4,1	24,6
Kamptal/Niederösterreich		Alk. 13,0 % Vol.
Chardonnay 2022 , Weingut Groll	4,1	24,6
Kamptal/Niederösterreich		Alk. 11,5 % Vol.
Gelber Muskateller 2020 , Weingut Groll		25,6
Kamptal/Niederösterreich		Alk. 11,5 % Vol.
Pinot Blanc 2019 Ried Seeberg , Weingut Georg Prieler	4,6	27,6
Neusiedlersee-Hügelland/Burgenland		Alk. 13,5 % Vol.
Grüner Veltliner 2021 Velue (Demeter) , Weingut Johannes Zillinger		35,8
Weinviertel/Niederösterreich		Alk. 12,0 % Vol.
Rosalie – Rosé vom Zweigelt 2020 , Weingut Berggard OTT		33,9
Feuersbrunn/Niederösterreich		Alk. 12,0 % Vol.

Rotweine

	1/8l	0,75l
Rosé vom Zweigelt 2022 , Weingut Groll	4,1	24,6
Kamptal/Niederösterreich		Alk. 12,5 % Vol.
Zweigelt Kieselstein 2021 , Weingut Preisinger	4,6	27,6
Neusiedler See/Burgenland		Alk. 12,5 % Vol.
Blafränkisch Eisenberg DAC 2019 , Weingut Krutzler		36,7
Deutsch-Schützen/Burgenland		Alk. 13,0 % Vol.
Zweigelt Seeberg 2019 , Weingut Groll		26,2
Kamptal/Niederösterreich		Alk. 13,0 % Vol.
Pinot Noir Hofweingarten 2022 (Bio) , Weingut Paul Achs	4,8	28,8
Neusiedler See/Burgenland		Alk. 13,5 % Vol.

Edelbrände

Destillerie Freihof, Lustenau		
Marille	2cl	3,9
Williamsbirne, Obstler, Enzian	2cl	3,9
Brennerei Guglhof, Hallein/Salzburg		
Williams-Brand	2cl	5,5
Marillen-Brand	2cl	5,7
Vogelbeer-Brand	2cl	7,7
Holler-Brand	2cl	7,7
Grappa Di Ramandolo	2cl	4,9

Spirituosen

Cognac		
Remy Martin VSOP	4cl	10,6
Liköre		
Baileys	4cl	6,8
Gin		
Hendricks	4cl	6,4
Anisées & Bitter		
Pernod/Ricard	2cl	3,4
Fernet Branca	2cl	3,7
Ramazotti	2cl	3,5
Averna	2cl	3,7
Wermut		
Martini Bianco, Dry oder Rosso	4cl	4,6



Mittwoch Ruhetag
Küchenzeiten
11:30 – 14:00 Uhr
17:00 – 21:00 Uhr

+43 (0) 6247 8203
info@voetterl.at
www.voetterl.at