



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

Zweierlei Aufstrich: Melanzani-Creme und Kräuter-Dip mit Brot	8,6
Rinder-Carpaccio von der Ochsen-Beiried	14,5

### Suppen

Hausgemachte kräftige Rindsuppe mit hausgemachter Einlage nach Wahl: Leberknödel, Kaspressknödel oder Frittaten	5,7
Kräuterrahm-Suppe mit Obershaube	6,9
Eierschwammerl-Suppe mit Schüttelbrot-Brösel	6,9

### Salate

Karamellierter Ziegenkäse auf buntem Buchweizen-Salat	14,4	
Gebatene Hühnerstreifen auf buntem Salat	13,5	
Sautierte Eierschwammerl auf buntem Salat	15,6	
Grüner Salat	klein/groß	4,9/6,4
Gemischter Salat (Gurke, Paprika, Tomate)	klein/groß	4,9/6,4
Vogersalat	klein/groß	5,5/7,1
Kartoffelsalat		5,1

### Desserts (Hausgemacht)

2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade	6,5
Apfelstrudel mit Schlagobers	4,9
Hausgemachte Marillenknödel in Butter-Brösel	7,4
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 „Müllerin“ Art mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat	22,7
Saiblingsfilet gebraten auf Buchweizen mit Sommergemüse	21,4

### Die Klassiker

Über Nacht gegarter Tafelspitz mit Cremespinat und Röstkartoffeln dazu Schnittlauchsauce und Apfelkren	22,2
Hirschburger mit Cheddar, 100% Hirschfleisch aus der Region & Süßkartoffel-Pommes	18,4
Hirschragout mit Serviettenknödel und Preiselbeer-Birne	18,9
Steak von der Ochsen-Beiried 200g auf Kräuterbutter, Sommergemüse und Kartoffelspalten	29,1
Steak-Sandwich mit Süßkartoffel-Pommes und Sauerrahm-Dip	18,6

### 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
Hühnerbrust in Knusperpanade mit Kartoffel-Vogersalat	15,4

### Vegetarisch

Zweierlei Knödel in zerlassener Butter und Parmesan	15,2
Graukäse-Kaspressknödel auf Krautsalat	16,1
Gnocchi mit Brennessel-Pesto, Pinienkernen und Tomaten	16,1
Eierschwammerl in Rahmsauce mit Serviettenknödel	17,8

### 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	3,6
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.