



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

Forellenfilet geräuchert mit Oberskren	14,4
Rinder-Carpaccio von der Ochsen-Beiried	14,5
Schweine-Sülzchen mit Wachtelei und Gemüse	12,4

Suppen

Hausgemachte kräftige Rindsuppe mit hausgemachter Einlage nach Wahl: Leberknödel, Kaspressknödel oder Frittaten	5,7
Kürbis-Cremesuppe mit Obershaube	6,9
Schwarzwurzel-Cremesuppe mit Blätterteigstange	6,9

Salate

Karamellisierter Ziegenkäse auf buntem Buchweizen-Salat		14,4
Gebratene Hühnerstreifen auf buntem Salat		13,5
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
Mohn-Schupfnudeln mit Zwetschenröster	11,4
Topfenstrudel mit Heidelbeerragout	5,2
Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Zwetschenröster	12,6
Salzburger Nockerl (20 Min. Vorfreude)	15,7
Salzburger Nockerl mit Preiselbeeren (20 Min. Vorfreude)	17,1
Täglich frisch gebackene Kuchen!	

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
-------------------------------------	-----

Frisch aus dem Wasser · Großgmainer Fische

Forelle „Müllerin“ Art mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat	22,7
Saiblingsfilet gebraten auf Gemüse und Kartoffeln mit Beurre blanc	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
Hausgemachte Grammelknödel auf Sauerkraut	15,7
Geschmorte Entenkeule mit Schupfnudeln, Kürbis-Creme und Sauerkirsch-Sauce	23,7

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
---	------

Gebackene Hühnerstreifen in Kürbispanade mit Kartoffel-Vogerl-Salat und Kürbiskern-Vinaigrette	15,9
--	------

Vegetarisch

Zweierlei Knödel in zerlassener Butter und Parmesan	15,2
Mangold-Frischkäse-Tascherl auf Spinat-Creme	16,1
Gnocchi in Kürbis-Creme mit gerösteten Haselnusskernen und Ziegenkäse	16,1

Regionalität ist uns ein besonders Anliegen

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

Unser Tipp

Bio-Traubensaft	1/4l	3,6
-----------------	------	-----

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.