



H O T E L  
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
Rindfleischsalat vom Tafelspitz	13,1
Knödel-Carpaccio	10,2

### Suppen

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

### Salate

Käsespätzle Nuggets auf buntem Salat	14,4
Gebratene Hühnerstreifen auf buntem Salat	13,5
Grüner Salat	klein/groß
Gemischter Salat (Gurke, Paprika, Tomate)	klein/groß
Vogerlsalat	klein/groß
Kartoffelsalat	5,1

### Desserts (Hausgemacht)

2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade	6,5
Apfelstrudel mit Schlagobers	4,9
Topfenknödel mit hausgemachtem Zwetschkenröster	8,7
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 Gemüse und Kartoffeln mit Beurre blanc	21,8

### Die Klassiker

Dreierlei vom Grill (Schwein, Rind & Huhn) mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites	23,8
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
Rehragout mit Serviettenknödel und Preiselbeer-Birne	19,2
Hausgemachte Grammelknödel auf Sauerkraut	15,7
Geschmorte Entenkeule mit Kartoffel-Kroketten, Rotkraut und Jus	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
Hühnerbrust in Knusperpanade gebacken mit Kartoffel-Vogerl-Salat	15,9

### Vegetarisch

Zweierlei Knödel in zerlassener Butter und Parmesan	15,2
Gebratene Polentaschnitten auf Kokos-Gemüse-Curry (vegan)	15,7
Gnocchi á la Caprese mit Basilikumpesto	16,1
Spätzle in Käse-Rahm-Sauce und Röstzwiebel	16,2

### 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 Holunderblütsirup	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
-----------------	------	-----

### Aus der Region

Brennerei Guglhof, Hallein/Salzburg	
Whiskey Tauern Rogg	4cl
Gin Gin-Alpin	4cl
Hausgemachter Nuss-Geist	2cl

## 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
Saft gespritzt		3,1
Traubensaft (Bioweingut Heideboden)		3,6
Traubensaft gespritzt		3,2
Hausgemachtes Holunder-Soda		2,8
Soda-Zitrone		2,8
Sprite, Fanta, Almdudler oder Cola		2,9
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	

## Bier

	0,2l	0,3l	0,5l
Trumer Märzen vom Fass		3,5	4,3
Radler mit Sprite, Almdudler oder Fanta			4,5
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
Weißen 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

Riesling Seeberg DAC 2024, Weingut Groll	4,1	24,6
Kamptal/Niederösterreich	Alk. 13,0 % Vol.	
Chardonnay 2024, Weingut Groll	4,1	24,6
Kamptal/Niederösterreich	Alk. 11,5 % Vol.	
Gelber Muskateller 2023, Weingut Groll		25,6
Kamptal/Niederösterreich	Alk. 11,5 % Vol.	
Pinot Blanc 2023 Ried Seeberg, Weingut Georg Prieler	4,6	27,6
Neusiedlersee-Hügelland/Burgenland	Alk. 13,5 % Vol.	
Grüner Veltliner 2021 Veltue (Demeter), Weingut Johannes Zillinger		35,8
Weinviertel/Niederösterreich	Alk. 12,0 % Vol.	
Rosalie – Rosé vom Zweigelt 2020, Weingut Bernhard OTT		33,9
Feuersbrunn/Niederösterreich	Alk. 12,0 % Vol.	

## Rotweine

Rosé vom Zweigelt 2024, 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.	
Blaufränkisch 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 2024 (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	6,2



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

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