



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
Rindfleischsalat	13,1
Knödel-Carpaccio	10,2

Suppen

Hausgemachte kräftige Rindsuppe mit hausgemachter Einlage nach Wahl: Leberknödel, Kaspressknödel oder Frittaten	5,9
Spargel-Cremesuppe mit Obershaube und Kräutercroutons	6,9

Salate

Gebackener Spargel auf buntem Salat	16,8
Gebatene 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
Vogerlsalat	klein/groß 5,5/7,1
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 Sauce Hollandaise	21,8

Die Klassiker

Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Röstkartoffeln und Gemüse	21,1
Über Nacht gegarter Tafelspitz mit Cremespinat und Röstkartoffeln dazu Schnittlauchsauce und Apfelkren	22,2
Frischer Spargel mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise	19,8
mit gebratenem Schinken	21,8
mit Medaillons vom Schweinefilet	24,8
Hirschburger mit Cheddar, 100% Hirschfleisch aus der Region & Süßkartoffel-Pommes	18,4
Rehragout mit Serviettenknödel und Preiselbeer-Birne	19,2
Hühnerbrust in Paprika-Rahm-Sauce mit Spätzle	16,7

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

Frischer Spargel mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise	19,8
Zweierlei Knödel in zerlassener Butter und Parmesan	15,2
Gebratene Polentaschnitten auf Kokos-Gemüse-Curry (vegan)	15,7
Gnocchi mit Gorgonzola-Sauce und Nüssen	16,1

Regionalität ist uns ein besonders Anliegen

Daher stammt der Großteil unserer Produkte aus den umliegenden Landgemeinden.

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

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	

Bier

	0,2l	0,3l	0,5l
Trumer Märzen vom Fass	3,5	4,3	4,8
Radler mit Sprite, Almdudler oder Fanta		4,5	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 2024 , Weingut Groll Kamptal/Niederösterreich Alk. 13,0 % Vol.	4,1	24,6
Chardonnay 2024 , Weingut Groll Kamptal/Niederösterreich Alk. 11,5 % Vol.	4,1	24,6
Gelber Muskateller 2023 , Weingut Groll Kamptal/Niederösterreich Alk. 11,5 % Vol.		25,6
Pinot Blanc 2023 Ried Seeberg , Weingut Georg Prieler Neusiedlersee-Hügelland/Burgenland Alk. 13,5 % Vol.	4,6	27,6
Grüner Veltliner 2021 Velue (Demeter) , Weingut Johannes Zillinger Weinviertel/Niederösterreich Alk. 12,0 % Vol.		35,8
Rosalie – Rosé vom Zweigelt 2020 , Weingut Bergard OTT Feuersbrunn/Niederösterreich Alk. 12,0 % Vol.		33,9

Rotweine

	1/8l	0,75l
Rosé vom Zweigelt 2024 , Weingut Groll Kamptal/Niederösterreich Alk. 12,5 % Vol.	4,1	24,6
Zweigelt Kieselstein 2021 , Weingut Preisinger Neusiedler See/Burgenland Alk. 12,5 % Vol.	4,6	27,6
Blaufränkisch Eisenberg DAC 2019 , Weingut Krutzler Deutsch-Schützen/Burgenland Alk. 13,0 % Vol.		36,7
Zweigelt Seeberg 2019 , Weingut Groll Kamptal/Niederösterreich Alk. 13,0 % Vol.		26,2
Pinot Noir Hofweingarten 2024 (Bio) , Weingut Paul Achs Neusiedler See/Burgenland Alk. 13,5 % Vol.	4,8	28,8

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
Aniséés & 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