



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

Suppen

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

Salate

Sautierte Eierschwammerl auf buntem Salat		16,6
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
Vogelersalat	klein/groß	5,5/7,1
Kartoffelsalat		5,1

Desserts (Hausgemacht)

2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade	6,5
Apfelstrudel mit Schlagobers	4,9
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!	

Frisch aus dem Wasser · Großmainer Frische

Forelle „Müllerin“ Art mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat	22,7
Saiblingsfilet gebraten mit Kartoffeln mit Weißwein-Sauce	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
Schweinefilet auf Eierschwammerl-Rahmsauce mit Kartoffel-Kroketten	21,8
Hirschburger mit Cheddar, 100% Hirschfleisch aus der Region & Süßkartoffel-Pommes	18,4
Rehragout mit Serviettenknödel und Preiselbeer-Birne	19,2

Gebackenes

Das Original Wiener Schnitzel vom Kalb, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilienkartoffeln, Salat und Preiselbeeren	25,8
Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn mit Petersilienkartoffeln, Salat und Preiselbeeren	18,2
Hühnerbrust in Knusperpanade gebacken mit Kartoffel-Vogerl-Salat	16,1

Vegetarisch

Zweierlei Knödel in zerlassener Butter und Parmesan	15,2
Gebratene Polentaschnitten auf Kokos-Gemüse-Curry (vegan)	15,7
Eierschwammerl in Rahmsauce mit Semmelknödel	18,2

Regionalität ist uns ein besonderes 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
-----------------	------	-----

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

Sonnentee 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'Spritzter (sauer/süß)		4,2
Rot G'Spritzter		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	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 Velue (Demeter), Weingut Johannes Zillinger		35,8
Weinviertel/Niederösterreich	Alk. 12,0 % Vol.	

Rotweine

	1/8l	0,75l
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.	
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