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
Kürbiscremesuppe mit Obershaube	6,9

Salate

Gebackene Kürbisspalten auf buntem Salat		12,8
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
Vogerlsalat	klein/groß	5,5/7,1
Kartoffelsalat		5,1

Desserts (Hausgemacht)

2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade	6,5
Apfelstrudel mit Schlagobers	5,2
Topfenstrudel mit Heidelbeerragout	5,4
Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Zwetschkenröster	12,9
Salzburger Nockerl (20 Min. Vorfreude)	16,3
Salzburger Nockerl mit Preiselbeeren (20 Min. Vorfreude)	17,7
Täglich frisch gebackene Kuchen!	

Frisch aus dem Wasser · Großgmainer Fische

Forelle „Müllerin" Art mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat	22,7
Saiblingsfilet gebraten mit Kartoffeln, Gemüse und Weißwein-Sauce	22,2

Die Klassiker

Geschmorte Rindsbackerl mit Pastinakencreme und Gemüse	26,9
Über Nacht gegarter Tafelspitz mit Cremespinat und Röstkartoffeln dazu Schnittlauchsauce und Apfelkren	23,2
Schweinefilet auf Pfeffersauce, Gemüse und Kartoffel-Kroketten	21,4
Hirschburger mit Cheddar, 100% Hirschfleisch aus der Region & Süßkartoffel-Pommes	18,4
Rehragout mit Serviettenknödel und Preiselbeer-Birne	19,8
Selchfleischknödel (hausgemacht) mit Sauerkraut	15,7

Gebackenes

Das Original Wiener Schnitzel vom Kalb, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilienkartoffeln, Salat und Preiselbeeren	26,3
Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn mit Petersilienkartoffeln, Salat und Preiselbeeren	18,5
Hühnerbrust in Knusperpanade gebacken mit Kartoffel-Vogerl-Salat	16,6

Vegetarisch

Zweierlei Knödel in zerlassener Butter und Parmesan	15,2
Gebratene Polentaschnitten auf Kokos-Gemüse-Curry **(vegan)**	15,7
Kürbis-Risotto mit karamellisierten Ziegenkäse	15,7

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

Sonnentor Bio-Tee 3,9

Grüntee	Chinas Feinster, Grüne Brise
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	3,7	4,5	5,0
Radler mit Sprite, Almdudler oder Fanta		4,7	5,4
Trumer Pils			5,2
Obertrumer Original Bio (Zwickl)			5,3
Kaiser Doppelmalz			5,3
Trumer Alkoholfreies Bier			4,9
Erdinger Urweisse hell		4,9	5,3
Erdinger Weizenbier dunkel			5,3
Erdinger Weizenbier alkoholfrei			5,3

Schankweine

	1/8l	1/4l
Weingut Groll, Kamptal, Niederösterreich		
Grüner Veltliner	3,7	7,4
Zweigelt	3,7	7,4
Rivaner	3,7	7,4
Weiß G'Spritzter (sauer/süß)		4,3
Rot G'Spritzter		4,3
Rosé Spritzer		5,4
Sommer Spritzer 0,5l		5,4

Sekt & Prosecco

	0,75l
Prosecco Nani Rizzi Valdobbiadene D.O.C.G.	26,4
Sekt Brut Rosé Weingut Bründlmayer Langenlois	43,2

Weissweine

	1/8l	0,75l
Riesling Seeberg DAC 2025, Weingut Groll Kamptal/Niederösterreich Alk. 13,0 % Vol.	4,3	24,6
Chardonnay 2025, Weingut Groll Kamptal/Niederösterreich Alk. 11,5 % Vol.	4,3	24,6
Gelber Muskateller 2025, Weingut Groll Kamptal/Niederösterreich Alk. 11,5 % Vol.		25,6
Pinot Blanc 2025 Ried Seeberg, Weingut Georg Prieler Neusiedlersee-Hügelland/Burgenland Alk. 13,5 % Vol.	4,8	27,6
Grüner Veltliner 2021 Velue (Demeter), Weingut Johannes Zillinger Weinviertel/Niederösterreich Alk. 12,0 % Vol.		35,8

Rotweine

	1/8l	0,75l
Rosé vom Zweigelt 2025, Weingut Groll Kamptal/Niederösterreich Alk. 12,5 % Vol.	4,3	24,6
Zweigelt Kieselstein 2024, Weingut Preisinger Neusiedler See/Burgenland Alk. 12,5 % Vol.		27,6
Zweigelt G 2021, Weingut Assigal Leibnitz/Südsteiermark Alk. 14,0 % Vol.	6,3	37,8
Pinot Noir Hofweingarten 2024 (Bio), Weingut Paul Achs Neusiedler See/Burgenland Alk. 13,5 % Vol.	5,1	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
Anisées & Bitter		
Pernod/Ricard	2cl	3,4
Fernet Branca	2cl	3,7
Ramazotti	2cl	3,5
Averna	2cl	3,7
Wermut		
Martini Biano, 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