Völter's RESTAURANT

TISCHLEIN DECK DICH

Vorspeisen

Geflämmter Ziegenkäse € 14,50
auf buntem Salatbeet, Vinaigrette
& frischen Erdbeeren

Bruschetta € 13,90
mit Tomaten, Bergkäse & Oliven

Marinierte Rindfleischsalat € 14,90
mit Zwiebel, Bohnen und Kürbiskernöl

Aus dem Suppentopf

Klare Tafelspitzbouillon € 5,50
mit Kräuterfrittaten *oder* Leberknödel

Tomatencremesuppe € 5,90
mit Sahnehaube

Kokos-Curry-Suppe € 6,90
mit gegrillte Garnele & Frühlingszwiebel

Frische Salatkreationen

Caesar Salat
mit Maishähnchenstreifen € 16,80
oder
mit 4 Black Tiger Garnelen € 21,00

Bunte Salatvariation
mit Feta, Zwiebel & Oliven € 14,90
oder
mit Thunfisch & Zwiebel € 14,90

Alpenländische Schmankerl

Wiener Schnitzel vom Bio-Schwein € 19,90
mit Preiselbeeren,
Petersilienkartoffeln *oder* Pommes

Gekochter Tafelspitz € 24,50
mit Spinat, Röstkartoffeln & Apfelkren

Tiroler Gröstl € 17,90
mit Spiegelei

Burger „Burgamoasta“ € 22,90
mit 200 g Pinzgauer Beef, Coleslaw,
Trüffel-Mayonnaise, Cheddar, Tomate
& Pommes

BBQ Spareribs aus dem Ofen € 24,90
mit Wedges, Coleslaw, Sweet-Chili
& Sauerrahm-Dip

Pinzgauer Kasnocken € 16,50
Röstzwiebel & Schnittlauch

Rumpsteak vom Pinzgauer Rind € 37,00
mit Bratkartoffeln, Speckbohnen &
Kräuterbutter

Beilagen

Grüner Salat	€ 5,50
Kartoffel Wedges	€ 5,50
Pommes Frites	€ 5,50

Aus dem Wasser

Gegrilltes Saiblingsfilet € 24,90
mit Zitronen-Linguine & Zucchini

Zanderfilet „Müllerin Art“ € 23,90
Mandelbutter & Petersilienkartoffeln

Gebratene Dorade € 25,90
aus dem Ofen
mit mediterranem Gemüse

Veganer Genuss

Süßkartoffelcurry € 17,50
mit gegrilltem Tofu, Kokos, Ingwer
& Sprossen

Mediterrane Gnocchi-Pfanne € 16,50
mit Tomaten, Zucchini & Paprika

Pasta-Liebe

Linguine € 17,90
mit Spinat, Tomaten & Feta

Spaghetti Bolognese € 16,90
mit Parmesan

Tagliatelle Aglio e Olio € 16,00
mit Knoblauch & Olivenöl

Für unsere kleinen Gäste

Wiener Schnitzel € 10,80
vom Bio-Schwein
mit Salzkartoffel *oder* Pommes

Natur gebratene Hühnerbrust € 10,80
mit Reis

Chicken Nuggets € 10,80
mit Pommes

Fischstäbchen € 9,90
mit Salzkartoffel & Erbsen

Süßes Finale

Feine Käseauswahl € 14,50
mit Feigensenf &
Karamellisierte Walnüsse

Hausgemachter Apfelstrudel € 8,90
mit cremigem Vanilleeis & Sahne

Schokoladenmousse € 9,90
mit Erdbeerragout

„Positano“Becher € 8,90
Zitroneneis mit Fruchtfleisch

Sichert euch euren Wunschtisch:
☎ vom Zimmer: 100
☎ falls ihr außer Haus seid:
+43 6547 71340
🛎 oder einfach an der Rezeption fragen!

Wir wünschen
euch einen schönen Abend!
Eure Familie Vötter
Gernot & sein Team

Vötter's
RESTAURANT

TISCHLEIN DECK DICH