



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

<b>Pikanter Rindfleischsalat</b> (auf Wunsch mit steirischem Kürbiskernöl)	12,4
<b>Großgmainer Forellenfilet geräuchert</b> mit Oberskren & gemischtem Salat	14,4

### Suppen

<b>Hausgemachte kräftige Rindsuppe</b> mit hausgemachter Einlage nach Wahl: Leberknödel, Kaspresknödel oder Frittaten	5,7
<b>Kürbis-Creme-Suppe</b> mit Obershaube	6,9
<b>Suppe des Tages</b>	5,7

### Salate

<b>Grüner Salat</b>	klein/groß	4,6/6,1
<b>Gemischter Salat</b> (Gurke, Paprika, Karotte)	klein/groß	4,6/6,1
<b>Vogelersalat</b>	klein/groß	5,2/6,8
<b>Kartoffelsalat</b>		4,8
<b>Gebratene Hühnerstreifen</b> auf buntem Salat		13,2
<b>Schafkäsewürfel</b> auf buntem Salat		9,9

### Desserts (Hausgemacht)

<b>2 Stück Palatschinken</b> mit Marillenmarmelade	6,2
<b>Apfelstrudel</b> mit Schlagobers	4,9
<b>Topfenstrudel</b> mit Heidelbeerragout	5,2
<b>Kaiserschmarrn</b> mit hausgemachtem Zwetschkenröster	12,3
<b>Salzburger Nockerl</b> (20 Min. Vorfreude)	15,4
<b>Salzburger Nockerl</b> mit Preiselbeeren (20 Min. Vorfreude)	16,8
<b>Täglich frisch gebackene Kuchen!</b>	

### Frisch aus dem Wasser · Großgmainer Fische

<b>Forelle blau oder „Müllerin“ Art</b> mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat	22,4
<b>Saibling blau oder gebraten</b> mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat	23,4
<b>Saiblingsfilet gebraten</b> mit Kürbis-Risotto	21,1

### Die Klassiker

<b>Über Nacht gegarter Tafelspitz</b> mit Cremespinat und Röstkartoffeln dazu Schnittlauchsauce und Apfelkren	22,2
<b>Hühnerbrust in Kürbispanade</b> gefüllt mit Rohschinken und Bergkäse auf Kürbis-Creme und Balsamico-Salat	23,3
<b>Burger vom Hirsch</b> mit Cheddar-Käse, Preiselbeeren und Süßkartoffel-Pommes	18,4
<b>Hirschragout</b> mit Serviettenknödel und Preiselbeer-Birne	18,
<b>Hirsch-Laibchen</b> auf Waldpilz-Sauce und Sellerie-Creme	22,3
<b>Steak von der Ochsen-Beiried 200g</b> auf Kräuterjus, grüne Bohnen und Kartoffel-Spalten	28,6

### Gebackenes

<b>Das Original Wiener Schnitzel</b> vom Kalb, in Butterschmalz gebacken, mit Petersilienkartoffeln, Salat und Preiselbeeren	25,3
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn</b> mit Petersilienkartoffeln, Salat und Preiselbeeren	17,9
<b>Hühnerbrust gebacken</b> in Knusper-Panade mit Kartoffel-Vogelersalat	15,9

### Vegetarisch

<b>Käse-Knödel</b> auf Wirsing-Rahm	15,2
<b>Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi</b> in Basilikum-Pesto & Kirschtomaten	15,1

### 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 Holunderblütensirup	0,1l	4,1
Hugo Prosecco		6,7
Aperol Spritzer		6,2
Aperol mit Prosecco		6,8
Ingwer Spritzer		4,8
Campari Orange		7,1
Campari Soda		6,8
Martini Bianco, Dry oder Rosso	4cl	5,9

### Kaffee Österreichische Rösterei Naber

Espresso	3,1
Espresso doppelt	4,4
Verlängerter	3,8
Cappuccino	4,1
Latte Macchiato	4,6
Kaffee Hag	3,9

### Kakao

Bio-Trinkschokolade mit Schlagobers	4,3
-------------------------------------	-----

### Unser Tipp

Bio-Traubensaft	1/4l	3,0
Ingwer-Weißwein-Spritzer		4,8

### 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	3,1
	0,75l	5,5
	<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>
Johannisbeersaft		2,9 4,5
Johannisbeersaft gespritzt		2,8 4,0
Apfel-, Orangen- oder Multivitamin-saft		2,9 4,5
Apfel-, Orangen- oder Multivitamin-saft gespritzt		2,8 4,0
Traubensaft (Bioweingut Heideboden)		3,0 4,9
Traubensaft gespritzt		4,0
Hausgemachtes Holunder-Soda		3,5
Soda-Zitrone		2,6 3,5
Sprite/Fanta/Almdudler/Cola		2,7 3,8
Coca Cola light	0,33l	3,5
Bitter Lemon, Tonic Water	0,2l	3,5

## Sonnentor Bio-Tee

<b>Grüntee</b>	Chinas Feinster, Grüne Brise	3,7
<b>Schwarztee</b>	English Breakfast, Earl Grey	
<b>Kräutertee</b>	Taufrisch, Kamille, Sanfter Morgen, Pfefferminz	
<b>Früchtetee</b>	Waldbeer, Früchte Harmonie	
<b>Gewürztee</b>	Kurkuma Kuss, Ingwer Genuss	

## Bier

	<b>0,2l</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
Trumer Märzen vom Fass	3,3	4,1	4,6
Radler Sprite/Almdudler/Fanta		4,3	5,0
Trumer Pils			4,8
Obertrumer Original Bio (Zwickl)			4,9
Kaiser Doppelmalz			4,9
Trumer Alkoholfreies Bier			4,5
Erdinger Urweisse hell		4,5	4,9
Erdinger Weizenbier dunkel			4,9
Erdinger Weizenbier alkoholfrei			4,9

## Schankweine

	<b>1/8l</b>	<b>1/4l</b>
<b>Weingut Groll, Kamptal, Niederösterreich</b>		
Grüner Veltliner	3,4	6,8
Zweigelt	3,4	6,8
Rivaner	3,4	6,8
Weiß G'Spritzter (sauer/süß)		3,9
Rot G'Spritzter		3,9
Rosé Spritzer		5,1
Sommer Spritzer	0,5l	5,1

## Sekt & Prosecco

	<b>0,75l</b>
Prosecco Nani Rizzi Valdobbiadene D.O.C.G.	24,9
Sekt Brut Rosé Weingut Bründlmayer Langenlois	41,7

## Weissweine

	<b>1/8l</b>	<b>0,75l</b>
<b>Riesling Seeberg DAC 2022</b> , Weingut Groll	3,8	22,8
Kamptal/Niederösterreich		Alk. 13,0 % Vol.
<b>Chardonnay 2022</b> , Weingut Groll	3,8	22,8
Kamptal/Niederösterreich		Alk. 11,5 % Vol.
<b>Gelber Muskateller 2020</b> , Weingut Groll		24,6
Kamptal/Niederösterreich		Alk. 11,5 % Vol.
<b>Pinot Blanc 2019 Ried Seeberg</b> , Weingut Georg Prieler	4,3	25,8
Neusiedlersee-Hügelland/Burgenland		Alk. 13,5 % Vol.
<b>Grüner Veltliner 2021 Velue (Demeter)</b> , Weingut Johannes Zillinger		33,8
Weinviertel/Niederösterreich		Alk. 12,0 % Vol.
<b>Rosalie – Rosé vom Zweigelt 2020</b> , Weingut Bergard OTT		31,9
Feuersbrunn/Niederösterreich		Alk. 12,0 % Vol.

## Rotweine

	<b>1/8l</b>	<b>0,75l</b>
<b>St. Laurent 2019</b> , Bioweingut Heideboden Kaintz		21,4
Frauenkirchen/Neusiedler See		Alk. 12,5 % Vol.
<b>Rosé vom Zweigelt 2022</b> , Weingut Groll		21,4
Kamptal/Niederösterreich		Alk. 12,5 % Vol.
<b>Zweigelt Kieselstein 2021</b> , Weingut Preisinger	4,2	23,4
Neusiedler See/Burgenland		Alk. 12,5 % Vol.
<b>Blaufränkisch Eisenberg DAC 2019</b> , Weingut Krutzler		34,7
Deutsch-Schützen/Burgenland		Alk. 13,0 % Vol.
<b>Zweigelt Seeberg 2019</b> , Weingut Groll		23,2
Kamptal/Niederösterreich		Alk. 13,0 % Vol.
<b>Pinot Noir Hofweingarten 2022 (Bio)</b> , Weingut Paul Achs	4,6	27,6
Neusiedler See/Burgenland		Alk. 13,5 % Vol.

## Edelbrände

<b>Destillerie Freihof, Lustenau</b>		
Marille	2cl	3,9
Williamsbirne, Obstler, Enzian	2cl	3,9
<b>Brennerei Guglhof, Hallein/Salzburg</b>		
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

<b>Cognac</b>		
Remy Martin VSOP	4cl	10,6
<b>Liköre</b>		
Baileys	4cl	6,8
<b>Gin</b>		
Hendricks	4cl	6,4
<b>Anisées &amp; Bitter</b>		
Pernod/Ricard	2cl	3,4
Fernet Branca	2cl	3,7
Ramazotti	2cl	3,5
Averna	2cl	3,7
<b>Wermut</b>		
Martini Bianco, Dry oder Rosso	4cl	4,6



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

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