



Vorspeisen

Hausgemachtes Tafelspitzsülzchen mit rotem Zwiebel und Kernöl	7,90
Vitello tonnato mit Thunfischsauce und Kapern	8,70
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce, Salatbouquet und getoastetem Brot	8,20
Mousse vom Räucherlachs mit frischen Kräutern und Salatgarnitur	7,90

Suppen

Tomatencremesuppe mit Gin	4,40
Kartoffelcremesuppe mit Lauchstroh	4,40
Rindssuppe mit Spinatschöberl oder Grießnockerl	3,90

Salate

Kleine gemischte Salatschüssel	4,20
Defregger Bauernsalat Blattsalate mit Röstkartoffeln, Speck und Ei	8,50
Haussalat „Victoria“ Blattsalate mit gebratenen Hühnerstreifen und Kartoffeltaschen	9,20

Regionales

Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat	10,20
Spinatpolenta mit Bergkäse überbacken und Salatgarnitur	8,50



Aus Fluss und Meer

Pochiertes Saiblingsfilet auf Safranrisotto und Blattspinat	15,90
Gegrillter Zander auf Tomatenreis und Zucchini, an Proseccoschaum	15,20

Fleischgerichte

Gekochter Alt-Wiener Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren	18,50
Hauspfandl (Schweinefilet mit einer Champignon- Specksauce) dazu buntes Gemüse und Spätzle	16,50
Flugentenbrust rosa gebraten mit Whiskey-Honigsauce, Orangenblaukraut und Kroketten	17,50
Heimische Kalbsleber „Berliner Art“ mit Langkornreis, Speck, Zwiebel und Natursauce	14,90
Rosa gebratenes Entrecôte vom Grill mit Speckwirsing, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	18,50
Wiener Schnitzel aus der Pfanne mit Preiselbeeren und Beilage Ihrer Wahl	
	vom Schwein 13,50
	vom Kalb 16,50

Desserts

Schokoladetörtchen mit Vanilleeis und Schlagsahne	7,20
Kastanienreis mit Hollerbirne und Orangensauce	6,50
Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Früchten	6,50
Cassis-Sorbet	4,50
Kleine Auswahl von heimischem Käse mit Feigensenf	6,90

Auf Wunsch Brot, Butter und Aufstrich 2,40 € pro Person.
Alle Preise in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben. Änderungen vorbehalten.