



Erfrischender Genuss vor dem Essen

Aperitiv

PREISEL-PETER	€ 6,20
HUGO	€ 6,20
APEROL SPRIZZ	€ 6,20
STIBITZER CIDER (Wir stibitzen die besten Äpfel aus ganz Österreich) o	€ 4,80
GLAS PROSECCO o	€ 4,90
PROSECCO PICCOLO o	€ 9,80
CAMPARI SODA o	€ 5,80
CAMPARI ORANGE o	€ 6,50

BIANCO e TONIC O

MARTINI ROSSO e TONIC o € 8,90



Wir sind für Sie da und freuen uns über Ihren Besuch! Tageskarte... Menue of the day...





Aus'n Suppenkessel

	Soup	
RINDERKRAFTBRÜHE (A C L G) mit Fritatten oder Nudeln Clear beef broth with savoury pancake stripes or noodles	€	5,60
KNOBLAUCHCREMESUPPE (A C L G) mit Curcumahäubchen und Croutons Creamy garlic soup with croutons	€	6,90
FEINE TOMATENSUPPE (A C L G) mit Croutons Fine tomato soup with croutons	€	6,90
FRANZ. ZWIEBELSUPPE (A C L G) mit Käsegratin Onion soup with gratinated cheese	€	6,90
OMA'S PINZGAUER KASPRESSKNÖDEL (A C L 9) serviert in Rindssuppe, dazu gemischter Salat Cheese bread dumplings in clear beef broth with mixed salad	€	11,90



Ois Vorspeis Warm starter or snack

BEEF TARTARE – HANDGESCHNITTEN (A C L M G) Handgeschnitten vom Premium Jungbullen fein gewürzt, dazu Almbutter und Toast Beef Tartare deviled and flavoured with local alpin butter and toast	€	19,80
GEBACKENE CHAMPIGNONS (A L M) mit hausgemachter Sauce Tatare Baked champignons with homemade sauce tatare	€	14,90
FALSCHE SCHNECKEN (A L G) Rinderfiletspitzen mit Käse gratiniert dazu Weißbrot "Falsche Schnecken" beef filet with cratin cheese and white bread	€	15,90
WEINBERGSCHNECKEN (A L G R) mit Kräuterbutter gratiniert, dazu Weißbrot Roman snail with gratinated herb butter and white bread	€	15,90







S'knackige Salat Eck

Salat

SCHLEMMERSALATTELLER (A G L M) € 19,80 mit gebackenen Champignons und Camembert, Rinder- und Schweinefilet, sowie Kräutertoast Salad with baked champignons and camenmbert, beef- and porkfilet, toast with herbs

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT (A G L M C) € 16,90 gebackene Hendlfilets, Blattsalate mit Kernöl und Kräutertoast
Salad with fried chicken filet, core oil and toast with herbs

SALATTELLER FLAMENCO (A G L M)

SALATTELLER FLAMENCO (A G L M) € 17,90 mit Hühnerstreifen und Kräutertoast

mit saisonellen Obst und Nüsse Salad with chicken filet and toast with herbs

SALATTELLER NEPTUN (A B D G L M R) € 21,90 mit gebratenen Fischfilets, Scampi, Muscheln, und Kräutertoast
Salad with grilled fish filet, scampi, mussels, and toast with herbs

SALATSCHÜSSEL "MALIBU" (ABDGLM) Cherrytomaten, Mais, Mozzarella, Thunfisch, Shrimps, Coktailsauce und Kräutertoast

Salad with small tomatos, corn, mozzarella, tuna, prawns, coctailsauce and toast with herbs

€ 21,90



Kloaner Genuss

Snack

VICTORIA TOAST (A C G L M) € 19,90 Rib Eye Steak auf Toast mit Rucola und Cocktailsauce

OFENKARTOFFEL (G L) € 14,90 mit Hühnerfiletstreifen, italienischem Gemüse und Kräuterrahm

OFENKARTOFFEL "Veggie" (G L) € 13,90 mit Grillgemüse, Champignons und Kräuterrahm

Baked potato with grilled vegetables, champignons and sourcream

Baked potato with roasted chickenfilet, italian vegetables and sourcream

Rib Eye Steak on toast with rucola salad and coctailsauce





Traditionelles

Traditional

ALT WIENER BACKFLEISCH (A C G L) Schweinefilet, Hühnerfilet und Rinderfilet dazu Preiselbeerpfirsich sowie Erdäpfel-Vogerl-Salat Alt Wiener Backfleisch, Filet from pork, beef and chicken including cranberry jam and potato Salat

€ 25,90



€ 25,90

KLASSISCHES WIENERSCHNITZEL (A C G) vom Schwein € 17,90 vom Schwein oder Huhn vom Huhn € 18,90 mit Wildpreiselbeeren und Pommes Frites
Classic Wienerschnitzel from pork or chicken, cranberry jam and french fries

CORDON BLEU (A C G) € 19,90 vom Schwein mit Pommes Frites
Cordon Bleu, escalope from pork with french fries

VICTORIA-SCHNITZEL (A C G)
mit Broccoli, Camembert und Schinken gefüllt,
dazu Sauce Hollandaise und Petersilkartoffeln
"Victoria Schnitzel", escalope from pork filled with broccoli, cheese and ham,
served with sauce hollandaise and parsley potatoes

ZWIEBELROSTBRATEN VOM JUNGBULLEN (A C M) € 24,90 mit Speckbohnen und Braterdäpfel
Braised beef, with onions, potatoes and vegetables

Fi de Kloan

Kids menue

MAX & MORITZ (G M)
Grillwürstel mit Pommes
Grilled sausages with french fries

ASTERIX (A C G) Kleines Wienerschnitzel mit Pommes "Wienerschnitzel" from chicken for kids with french fries

SPEEDY (A C G) Spaghetti mit Sugo Spaghetti with tomato sauce and meet







Our speciality



SCHLEMMERPLATTE Hotel Victoria (ABCDEFGHLMNOPR)

Lassen Sie sich verwöhnen...

"Schlemmerplatte" lets enjoy the speciality of the house gourmet dish - a little bit of everything

für 2 Personen for 2 persons

für 3 Personen for 3 persons

für 4 Personen for 4 persons



Nationale und Internationale Buffets

National and International buffet's

ab 20 Personen...

from 20 persons...











CALAMARI FRITTI (A G R)
mit hausgemachter Sauce Tartare

Fried calamari, with sauce tartare

MIESMUSCHELN (A M O R)
im Knoblauch - Weinsud, dazu Weißbrot
Mussels, with garlic-wine brew and white bread

€ 19,80

€ 15,90

€ 19,80

€ 22,90







PINZGAUER RIPPERL (GLM)

mit Ofenkartoffel, Sauerrahm und Dipsauce Spare Ribs with barbecue sauce, baked potato and sourcream



HOLZHACKERSTEAK (G L) vom Jungschweinerücken, dazu Zwiebel, Speck, Champignons und Pommes Frites "Holzhackersteak", from pork, with onions, bacon, champignons and french fries € 19,80

VICTORIA — BURGER (A C G L M) feines Rindergehacktes vom Grill, Zwiebel, Speck, Cheddarkäse, Salat, Cocktailsauce, Potato Dip "Victoria-Burger", grilled meat from the beef, with onions, bacon, cheddar cheese, € 17,80

CHICKEN BURGER (A C G L M) Hühnerfilet vom Grill, Salat, Gurken, Tomaten, Cocktailsauce, Potato Dip

salad, cocktail sauce and potato dip

€ 17,80

"Cocktailsauce, Potato DIP
"Chickenburger", with filet from the chicken, salad, cucumbers, tomatoes, coctail sauce and potato dip





A Siaßer Abschluss...

something sweet...

KLASSISCHER KAISERSCHMARR'N (A C G)

weich, flaumig, süβ... mit Zwetschgenröster

Homemade thick, cut up and sugared pancake, served with stewed plums



EISPALATSCHINKEN (A C G) mit Schokosauce und Schlagsahne

Homemade pancake, with vanilla ice cream, chocolate and whipped cream

PALATSCHINKEN (A C G)
mit Marillenmarmelade, Fruchtsauce und Schlagsahne
Homemade pancake, with stewed apricots and whipped cream

PALATSCHINKEN (A C E G)
mit Haselnusscreme, Schokosauce und Schlagsahne

Homemade pancake, with hazelnut, chocolate and whipped cream

€ 8,*50*

€ 8,*50*

€ 8,*50*

SALZBURGER NOCKERL (ACG)

"Salzburger Nockerl", sweet local surprise, souffle of hot air containing stiff egg whites



EISBECHER FÜR VERLIEBTE (A C G)
Sundae for people in love...

€ 9,80

UNSERE MÖVENPICK-EISSPEZIALITÄTEN

entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte!







Getränke

beverages

HEISSE GETRÄNKE Hot drinks

Cappuccino	
(orig. ital. mit Milchschaum)	€ 4,50
Café Latte Macchiato	€ 4,40
Espresso (kl. Brauner)	€ 3,40
Tasse Café	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Schlag	€ 4,30

Verschiedene Tees	€ 3,7 <i>0</i>
Tee mit Rum	€ <i>5,</i> 70
Jagatee, 0,3 l	€ 6,50
Glühwein, 0,25 l	€ 6,50

Allergene der oben angeführten Cafevariationen: G | Glühwein: O

BIERE beers



Gösser vom Fass, 0,3 l	€ 4,80
Gösser vom Fass, 0,5 l	€ 5,90
Hefeweizen vom Fass, 0,31	€ 4,90
Hefeweizen vom Fass, 0,51	€ 5,90
Gösser Natur Radler vom Fass, 0,51	€ 5,90
Alkoholfreies Bier, 0,5 l	€ 5,90
Alkoholfreies Weißbier, 0,5 l	€ 5,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE non alcoholic drinks



Coca–Cola, Sprite 0,25 l	€ 3,80
Fl. Coca-Cola Zero, Light 0,33 l	€ 4,70
Fl. Römerquelle Mineralw., 0,33 l	€ 3,90
Fl. Fanta, Almdudler 0,33 l	€ 4,70
Eistee 0,50 l	€ 5,20
Fl. Tonic, Bitter Lemon	
oder Ginger Ale, 0,2 l	€ 4,90
Red Bull	€ 4,90

DIGESTIF

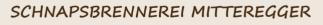
Mitteregger's Schnaps S	pezialitäten
Obstbrand	€ 3,90
Williamsbirne	€ 4,80
Marillenbrand	€ 4,80
Wildkirsche	€ 6,80
Erdbeere	€ 6,80
Himbeer Apfel	€ 6,80
Haselnuß	€ 6,80
Kletzenbirne	€ 6,80
Vogelbeerbrand	€ 7,90

RAUCH FRUCHTSÄFTE 0,2 | Fl. Rauch Fruit drinks 2 cl



Premium Orangensaft	€ 3,90
Premium Johannisbeere	€ 3,90
Premium Apfelsaft	€ 3,90
Fruitail Cocos Ananas	€ 4,90
Premium Mango	€ 4,90
Premium Pfirsich	€ 4,90
Premium Erdbeere	€ 4,90

Unsere Rauch Getränke-Spezialitäten sind auch gespritzt erhältlich...



Das Wissen um die Zweifachdestillation, das von Generation zu Generation weitergegeben und erweitert wurde, bildet den Grundstock für diese hervorragenden Erzeugnisse, die ausschließlich im traditionellen Doppelbrennverfahren hergestellt werden.

Öffnungszeiten:

€ 6,80

Wir leben vom Verkauf. Täglich geöffnet! Wir würden uns freuen, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihre Fam. Mitteregger www.tophit.at/mitteregger





Grappa



Getränke beverages TRINKWERK OFFENE HAUSWEINE **SCHAUMWEINE** Open wine by glass Sparkling wine Weißwein Schlumberger Grüner Veltliner Bauer 1/81 € 3,90 € 45,00 Sparkling 0,7 l Weinviertel, Saftig frisch fruchtbetont, trocken Fl. Piccolo Sparkling € 9,90 Rotwein Fl. Hausmarke 0,7 l € 29,80 Blauer Zweigelt 1/8 | € 4,40 Migsich, Pannonia, Flasche Prosscco 0,7 | € 36,00 Neusiedlersee, Fruchtbetont G'spritzter, (Wein mit Soda) 1/4 | € 4,20 CHAMPAGNER Am 17. Oktober 1961 war Madame Lily Bollinger in London, um Bollingers 1955er Jahrgang zu präsentieren. Le-ALKOHOLISCHE GETRÄNKE gendär ist ihre Antwort auf die Frage alcoholic drinks eines Reporters vom Daily Mail, zu welchen Gelegenheiten sie denn Champagner trinke: Remy Martin 2cl € 6,50 Amaretto 2cl € 3,60 "Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin, und wenn ich traurig Baileys, Grand Marnier 2cl € 4,80 bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin; und wenn ich Gesellschaft habe, dann Jack Daniels 4 cl € 8,90 darf er nicht fehlen. Wenn ich Chivas Regal 4 cl € 9,50 keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, Ramazotti € 4,80 und wenn ich hungrig bin, Jägermeiser (kl. Fl.) € 4,80 lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich Bacardi Cola € 6,50 Durst habe" Jack Daniels Cola € 6,70 Wodka Lemon € 7,60 CHAMPAGNER Dom Perignon, Epernay Champagne € 590.00 Brut Vintage 0,70 | 2013 Moet & Chandon, Epernay Champagne Brut Imperial 0,701 € 99,00 Ice Imperial Rosé 0,70 I € 145,00 Brut Imperial 1,501 € 280,00 Brut Imperial 3,00 1 od 6,00 1 auf Anfr.

Flaschenweine Wine by bottle 0,751

WHITE" SELECTION VICTORIA

BEST OF ÖSTERREICH "RED" SELECTION VICTORIA

Grüner Veltliner € 58,00 Weingut Jamek, Joching Wachau DAC Reserve Grüner Veltliner "Federspiel" feine Apfelnote, frisch und einladend, tabakige Nuancen, am Gaumen lebendig trocken

Merlot Reserve

€ 37,00

Weingut Aumann - Traiskirchen rund-würzig und harmonisch, am Gaumen dicht und gehaltvoll, dunkle Beerenaromen, fruchtigen Röstaromen, sehr gut eingebundene Holztöne Ausbau: Barrique | trocken

Riesling

"Platin" € 37,00 Jurtschitsch, Langenlois elegant, sehr mineralisch feinfruchtige Steinobstanklänge nach Pfirsich und Marille | trocken

Cuvée Heideboden

€ 38,00

€ 55,00

€ 88,00

Nittnaus, Neusiedlersee Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot In der Nase reife Zwetschkenfrucht, feine Gewürzanklänge, einladend. Am Gaumen saftig und rund, frische Struktur, Ausbau: Barrique

Gelber Muskateller € 43.00 Tement, Südsteiermark Frische, Aromen nach Holunder, Limetten und süßen Trauben. Der Geschmack würzig und saftig,

Cuvée "Phantom" Kirnbauer, Mittelburgenland Blaufränkisch/Cabernet/Merlot/Syrah Tiefdunkles Rubin, in der Nase Zwetschke, ein Hauch dunkle Schokolade, würzige Kräuternoten, am Gaumen vollmundig, fruchtiger

Charakter, trocken Ausbau: Barrique

Premium Cuvée Admiral

Wiener gemischter Satz DAC Mayer am Pfarrplatz, Wien Der Klassiker auf Basis von Grüner Veltliner, Riesling, Rotgipfler und Zierfandler. Fruchtig aromatisch, trocken

Feinsäurigkeit im Abgang | trocken

€ 39,00

€ 54,00

€ 33,00

Pöckl, Neusiedlersee Zweigelt/Blaufränkisch/Cabernet/Merlot Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot Barrique, zählt jedes Jahr zu den besten Weinen Österreichs. Würzige dunkle Beeren Cassis stoffig körnige Tannine vielschichtiges Bukett mit großer Komplexität langer würziger charaktervoller Ausklang, trocken

Weißburgunder "Ried Jägerberg" Weingut Sabathi, Leutschach Südsteiermark DAC, frischer Bergblütenduft, am Gaumen Aromen nach reifen Birnen, im Finale seidig trocken

Welschriesling Weingut Wohlmuth, Fresing grüner und gelber Apfel, Birne zarte Kräutergewürze, kernige Säure – der Klassiker aus der Steiermark | trocken

Geschätzte Gäste,

unsere Weinkarte wird regelmäßig mit neuen Trend Weinen erweitert aus diesem Grund führen wir keine Jahrgänge in unserer Karte. Sollten Sie Fragen zu den JG. haben erkundigen Sie sich bitte bei unserem Serviceteam.

Alle unsere angeboten Weine/Sekte/Süßweine enthalten Schwefel/sulfite. Weine mit der Ziffer O gekennzeichnet!







Flaschenweine Wine by bottle 0,751

BEST OF INTERNATIONAL "RED" SELECTION VICTORIA

Chianti Classico

DOCG, Agricola Querciabella, Toskana in der Nase reife Waldfrüchte, saftige Kirschen und eingelegte Preiselbeeren, dazu feine Minze, am Gaumen mit klarem Fruchtkern, straffem Tannin und knackiger Säure

Ausbau: Barrique | trocken

Rioja Reserva DOCa Cune, Rioja – Spanien

in der Nase fruchtig-würzig mit Noten von Waldfrüchten und Lakritze, am Gaumen ausgewogen nach reifen Beeren und Kräuter, sehr harmonische Tanninstruktur, lang im Abgang € 48,00

€ 47,00

Barolo Busia, DOCG

Giacomo Fenocchio, Piemont

Komplexe Nase nach reifen Früchten, Veilchen, Rosen und etwas Holz. Ein traditioneller Barolo vom Feinsten,

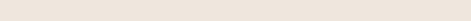
trocken Ausbau: Barrique

Primitivo di Manduria

Sessantani DOP

San Marzano, Apulien

Jung, trocken in der Nase süße Aromen von Früchten, reifen Brombeeren und Kirschen, würzige Noten von Pfeffer, Tabak und Lakritze. Am Gaumen äußerst kraftvoll und vollmundig | trocken



UNSER TIPP! ANTON FAISTAUER WEIN

Blauer Zweigelt 0,75 l Weingut Migsich, Neusiedlersee



Chardonnay 0,75 l Wg. Migsich, Neusiedlersee



1/8 | € 5,90

MAISHOFEN - HEIMATGEMEINDE DES MALERS ANTON FAISTAUER

Geboren am 14. Februar 1887 in Sankt Martin bei Lofer, gestorben am 13. Februar 1930 in Wien, begraben in Maishofen. Faistauer zählt zu den bedeutendsten Malern der österreichischen Moderne.

Seit Sommer 2010 ist Maishofen auf den Spuren von Anton Faistauer zu "be-wandern": an 11 Stationen, an denen Anton Faistauer gemalt hat, sind Tafeln mit Bildern und Informationen zum Künstler aufgestellt. Der Weg führt vom Dorfplatz nach Schloss Prielau über Mayerhofen nach Schloss Kammer und über den Saalachuferweg zur Stablbergkapelle wieder ins Zentrum von Maishofen.



€ 89,00

€ 49,00



Franco Blue 0,75 l Blaufränkisch Wg. Migsich, Neusiedlersee



Sag niemals Blaufränkisch zu ihm...!











Allergeninformation: www.allergeninfo.at

- A: Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
 B: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
 C: Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
 D: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (ausser fischgelatine)
 E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
 F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 G: Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
 H: Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
 L: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
 M: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
 N: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 O: Schwefeldioxid und Sulfite
 P: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 R: Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus

- gewonnene Erzeugnisse

Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten, sowie technisch unvermeidbare Verunreinigungen bei den einzelnen Produkten. können nicht ausgeschlossen werden. Rezepturänderungen werden in regelmässigen Abständen berücksichtigt



Bildermix unserer Clubtreffen...

Autotreffen im Hotel Victoria

...das Hotel Victoria ist offizielles Clubhotel des Mercedes Benz SL-Club Austria sowie Aussenstelle des Porscheclub Steiermarks und offizielles IPA Hotel, auch die Oldtimerscene ist im Victoria beheimatet...





































