



Grißl's Enk

im Restaurant Via Mala

WIR FREUEN UNS ÜBER IHREN BESUCH IN UNSEREM
ERLEBNISRESTAURANT VIA MALA, WELCHES SEIT DEM
JAHR 1987 ZUR GASTLICHKEIT EINLÄDT.

Lassen Sie sich von unserem ...liebes Rot-Flüh Team sowie der österreichischen
Kulinarik mit traditionellen heimischen Köstlichkeiten verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend.

Ihre Familie Huber
und das gesamte ...liebes Rot-Flüh Team



Oafach guat

VORSPEISEN & SUPPEN

Starters & Soups

VORSPEISEN (STARTERS)

GEMISCHTER SALAT IM GLAS (L) € 6,50

mit French Dressing

(Assorted salad with french dressing)

KARAMELISIERTER ZIEGENKÄSE (G,L) € 13,00

mit sommerlichem Salat und sautierten Weintrauben

(Caramelized goat cheese with salad)

ENTENTERRINE MIT GÄNSELEBER (G,L) € 16,00

Brioche & Sauce Cumberland

(Duck terrine with goose liver / brioche & Cumberland sauce)

BURRATA AUF TOMATENKOMPOTT (G,L) € 12,50

mit Balsamico Reduktion & Olivenöl

(Burrata on tomato compote | Balsamic Reduction & Olive Oil)

KÜRBISMOUSSE (G,L) € 13,00

mit karamellisierten Pflaumen

(Pumpkin mousse with caramelized plums)

SUPPEN (SOUPS)

RINDSSUPPE (A,C,G,J) € 6,50

mit Frittaten

(Beef broth with sliced pancakes)

SCHAUMSUPPE VON DER KRESSE (A,C,G,J) € 7,00

mit Tomatenwürfel

(Foam soup of cress with diced tomatoes)



echte Tiroler Hansmannskost

HAUPTSPESSEN

Main Dish

- | | |
|---|----------------|
| WIENER SCHNITZEL VOM KALB (A,C,G,J,L)
mit Erbsenreis und Preiselbeeren
<i>(Escalope of veal with pea rice and cranberries)</i> | € 28,00 |
| oder mit Pommes
<i>(Escalope of veal with french fries)</i> | € 29,00 |
| PARISER SCHNITZEL (A,C,G,J,L)
mit Erbsenreis & Rahmsauce
<i>(Parisian schnitzel with pea rice & cream sauce)</i> | € 26,50 |
| TIROLER ZWIEBELROSTBRATEN (A,J)
mit Kroketten oder Käsespätzle und Speckbohnen
<i>(Fried beef and onions in gravy with croquettes or cheese noddles and bacon beans)</i> | € 27,00 |
| FILETSPITZEN vom Schwein (A,C,G)
mit Champignonsauce und Butterspätzle
<i>(Sirloin pork tips "House style" with mushroom sauce and spaetzle)</i> | € 25,00 |
| HIRSCHKALBSSTEAK MIT MANDELBÄLLCHEN (A,C,G)
gebratenen Champignons und Birne
<i>(Venison veal steak with almond balls, fried mushrooms and pear)</i> | € 33,00 |
| GEBRATENES ZANDERFILET (D,A,C,G)
mit Rieslingkraut und Petersilienkartoffeln
<i>(fried zander fillet with Riesling herb & parsley potato)</i> | € 24,00 |



Regionale Gammenschwankertl

HAUPTSPEISEN

Main Dish

- GRÄNER KÄSESPÄTZLE** (A,C,G) € 16,50
mit Röstzwiebel in der Pfanne und Schnittlauch
(Tyrolean cheese spaetzle with roasted onions and chives)
- HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPPEN** (A,C,G) € 19,00
mit brauner Butter und Grana Padano
(South Tyrolean ravioli with brown butter and parmesan)

AUF VORBESTELLUNG

on pre-order (mind. 2 Personen)

- FONDUE CHINOISÈ** (A,C,E,F,G,H,I,J,K,L,M) P.P € 48,00
Tagessuppe und Blattsalat
RIND,-SCHWEIN'SFILET, PUTENBRÜSTCHEN, OFENKARTOFFEL MIT
SCHNITTLAUCHSAUCE, POMMES FRITES & GRILLSAUCEN SAUERGEMÜSE &
KNOBLAUCHBROT
Tagesdessert

KINDERGERICHTE

- SPÄTZLE MIT RAHMSAUCE** (A,C,G) € 7,00
(Spaetzle with cream sauce)
- TORTELLINI MIT TOMATENSAUCE** (A,C,G) € 9,00
(Tortellini with tomato sauce)
- KINDERSCHNITZEL MIT POMMES** (A,C,G,J,L) € 18,00
(Kids portion escalope of veal with fries)



Süßer Abschluss

NACHTISCH

Dessert

KAISERSCHMARREN (A,C,G)

€ 13,00

mit Apfelmus und Vanilleeis

(Sweet cut-up pancake with raisins and apple sauce)

BRATAPFEL (A,C,G)

€ 12,00

mit Vanillesauce & Walnusseis

(Baked apple with vanilla sauce and walnut ice cream)

SCHOKO KÜCHLEIN (A,C,G)

€ 11,00

mit Schlagsahne & Vanilleeis

(Chocolate cake with cream and vanilla ice cream)

Gerne nehmen wir Umbestellungen entgegen, bitte haben Sie Verständnis das wir hierfür € 2.50 in Anspruch nehmen.



Gut zum Wissen

KENNZEICHNUNG VON ALLERGENEN

Liebe Gäste,
nähere Informationen über Zutaten in unseren speisen, die allergien oder
unverträglichkeiten auslösen können, erhalten sie auf nachfrage bei unserem
Servicepersonal.

A = Glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Soja

G = Milch / Milchzucker / Lactose

H = Schalenfrüchte / Nüsse

I = Sellerie

J = Senf

K = Sesam

L = Sulfid

M = Lupine

N = Weichtiere



GETRÄNKE

THIS IS „SPRITZ“

Aperol oder Veneto „Spritz“

Aperol, Prosecco/Weißwein, Soda, Orange € 8,50

Hugo

Holunderblütensirup, Prosecco, Minze & Limette € 8,50

Lillet Wildberry

Schweppes Wildberry, Lillet Rosa, Soda & Beeren € 8,50

Aperol “Summer” Spritz

Aperol, Prosecco, Maracuja, Orange, Soda € 8,50

Schillerol

Schillerol, Soda, Minze, Zitrone € 8,30

BRAUHAUSGEFLÜSTER

STIEGL Hell 0,30 l · 0,50 l € 4,50 · 5,70

Radler süß 0,30 l · 0,50 l € 4,50 · 5,70

Radler sauer 0,30 l · 0,50 l € 4,50 · 5,70

STIEGL Weisse 0,30 l · 0,50 l € 4,60 · 5,80

Ruß 0,50 l € 5,80

Weißbier & Zitronenlimonade

Mohren 0,50 l € 5,80

Weißbier & Cola

Stiegel Pils 0,33 l - Flasche € 4,50

STIEGL Hell Alkoholfrei 0,50 l - Flasche € 5,70

STIEGL Sport Weisse Alkoholfrei 0,50 l - Flasche € 5,80



GETRÄNKE

FRUCHTSÄFTE UND ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer prickelnd 0,75 l	€ 6,80
Vöslauer prickelnd 0,33 l	€ 3,60
San Pellegrino 0,75 l	€ 6,80
Energiewasser	€ 4,00
<i>Unser Hauswasser mit natürlichem Sauerstoff angereichert</i>	
Apfelsaft/gespritzt 0,30 l · 0,50 l	€ 4,20 · 5,20
Orangensaft/gespritzt 0,30 l · 0,50 l	€ 4,20 · 5,20
Johannisbeersaft/ gespritzt 0,30 l · 0,50 l	€ 4,20 · 5,20
Maracujasaft/ gespritzt 0,30 l · 0,50 l	€ 4,20 · 5,20
Multivitaminsaft/ gespritzt 0,30 l · 0,50 l	€ 4,20 · 5,20
Pfirsichsaft/ gespritzt 0,30 l · 0,50 l	€ 4,20 · 5,20
Erdbeersaft/ gespritzt 0,30 l · 0,50 l	€ 4,20 · 5,20
Tomatensaft 0,20 l	€ 4,20
Almdudler 0,35 l	€ 4,80
Coca Cola 0,33 l	€ 4,80
Coca Cola light · Coca Cola zero 0,33 l	€ 4,80 · 4,80
Seven Up 0,30 l · 0,50 l	€ 4,80 · 6,00
Spezi 0,30 l · 0,50 l	€ 4,80 · 6,00
Thomas Henry 0,20 l	€ 4,70
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer	



GETRÄNKE

ZUM STARTEN, ZUM ENDEN ODER EINFACH ZWISCHENDURCH...

VERMOUTH 5 cl

Martini Bianco	€ 5,20
Belsazar White	€ 7,50
Belsazar Rose	€ 6,20

PORTWEIN 5 cl

Sandeman Fine Ruby Porto	€ 5,90
--------------------------	--------

SHERRY 5 cl

Sandeman Medium	€ 5,80
-----------------	--------

REGIONALE BRÄNDE 2 cl

Obstbrand	€ 5,50
Marillenbrand	€ 5,50
Williams-Brand	€ 5,50
Kirschbrand	€ 5,50
Himbeerenbrand	€ 5,50
Zwetschkenbrand	€ 5,70
Vogelbeerenbrand	€ 6,10

GRAPPA 2 cl

Grappa Amarone „Giare“	€ 6,90
Grappa Chardonnay „Barrique“ Nonino	€ 6,90

KRÄUTERBITTER & BITTERS 4 cl

Averna	€ 6,20
Fernet Branca	€ 6,20
Ramazotti	€ 6,20
Jägermeister	€ 6,20
Underberger 2 cl	€ 4,20

COGNAC 2 cl

Remy Martin VSOP	€ 10,80
------------------	---------



GETRÄNKE

UNSERE BELIEBTESTEN WEINE

Grüner Veltliner « Rot - Flüh Style »

0.10l € 5.50

Weingut Türk, Krems, Österreich

0.75l € 38.00

Chardonnay "Classic"

0.10l € 5.50

Weingut Münzenrieder, Apetlon, Österreich

0.75l € 35.00

Riesling

0.10l € 4.70

Weingut DW Wachau, Wachau, Österreich

0.75l € 33.00

Sauvignon Blanc

0.10l € 4.80

Weingut Dockner, Kremstal, Österreich

0.75l € 33.00

Liebes Rosé „Rot-Flüh Edition“

0.10l € 5.50

Weingut Hagn, Mailberg

0.75l € 33.00

Blaufränkisch ECHT LANG

0.10l 4.40 €

Weingut Lang, Neckenmarkt

0.75l 31.00 €

Cinderella Cuvée

0.10l 6.90 €

Weingut Salzl, Illmitz

0.75l 41.00 €



GETRÄNKE

Zweigelt „Exclusive“	0.10 l	5.50 €
Weingut Forstreiter, Kreams	0.75 l	33.00 €

Merlot „Haus & Hof“	0.10 l	5.50 €
Weingut Reeh, Andau	0.75 l	33.00 €

CHAMPAGNER & PROSECCO

Drappier Brut (Flasche)	0.20 l	38.00 €
--------------------------------	--------	---------

Bründlmayer Brut Res.	0.10 l	11.00 €
	0.75 l	67.00 €

Bründlmayer Brut Rosé Res.	0.10 l	10.30 €
	0.75 l	62.00 €

Moët & Chandon Ice Impérial	0.10 l	150.00 €
	0.75 l	295.00 €

Ruinart R Brut	0.10 l	145.00 €
Ruinart Rosé	0.75 l	169.00 €

Prosecco di Valdobbiadene	0.10 l	5.90 €
	0.75 l	38.00 €