

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



VORSPEISEN & SUPPEN
Starters & Soups

VORSPEISEN (STARTERS)

GEMISCHTER SALAT IM GLAS (L) **€ 6,50**
mit French Dressing
(Assorted salad with french dressing)

TAFELSPITZSÜLZCHEN (C,M,L) **€ 12,00**
mit Schalotten-Vinaigrette und kleinem Salat
Taelspitz aspic with shallot vinaigrette and smale salate

KARAMELISIERTER ZIEGENKÄSE (G,L) **€ 11,50**
mit knackigem Salat
(Caramelized goat cheese with salad)

SUPPEN (SOUPS)

RINDSSUPPE (A,C,G,J) **€ 6,50**
mit Frittaten
(Beef broth with sliced pancakes)

KÜRBISCREMESUPPE (A,C,G,J) **€ 6,50**
mit seinem Öl
(pumpkin cream soup)



echte Tiroler Hausmannskost

HAUPTSPEISEN
Main Dish

WIENER SCHNITZEL VOM KALB (A,C,G,J,L) **€ 26,00**
mit Petersilienkartoffel
(Viennese schnitzel with with parsley potatoes or fries)

TIROLER ZWIEBELROSTBRATEN (A,J) **€ 26,00**
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen
(Fried beef and onions in gravy with fried potatoes and bacon beans)

FILETSPITZEN VOM JUNGSCHWEIN (A,C,G) **€ 22,00**
nach "Art des Hauses" mit Spätzle und Brokkoli
(Sirloin pork tips "House style" with spätzle and broccoli*)*

GESCHMORTE RINDSROULADE (A,C,G) **€ 24,00**
in Wurzelsauce mit Rotkraut und Kroketten
(Braised beef roulade with red cabbage and croquettes*)*

KALBSRAHMGULASCH (O,G) **€ 23,00**
mit Serviettenknödel
(Veal cream goulash with napkin dumplings)



Regionale Gaumen-Schmankerl

HAUPTSPEISEN
Main Dish

TIROLER KÄSESPÄTZLE (A,C,G) **€ 14,00**
mit Röstzwiebel in der Pfanne
(Tyrolean cheese spaetzle with roasted onions)

SÜDTIROLER SCHLUTZKRAPFEN (A,C,G) **€ 16,00**
mit brauner Butter und Parmesan
(South Tyrolean ravioli with brown butter and parmesan)

AUF VORBESTELLUNG
(pre-order only)

SPARERIBS AUS'M BACKOFEN (A,C,G,J,L) **€ 26,00**
mit Ofenkartoffel und Schnittlauchsauce, Dips und Sauergemüse
(Spareribs with baked potatoes and chive sauce, dips and pickled vegetables)

KINDERGERICHTE

SPÄTZLE MIT RAHMSAUCE (A,C,G) **€ 7,00**
(Spaetzle with cream sauce)

RAVIOLI MIT TOMATENSAUCE (A,C,G) **€ 9,00**
(Ravioli with tomato sauce)



NACHTISCH

Dessert

KAISERSCHMARREN (A,C,G) **€ 12,00**

mit Apfelmus

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

TOPFENKNÖDERL (A,C,G) **€ 9,50**

mit Butterbröseln auf Marillenröster

(Curd cheese dumplings with with butter crumbs on apricot sauce)

VANILLEEIS (G) **€ 7,00**

mit Kürbiskernöl und Sahne

(Vanilla ice cream with pumpkin seed oil and whipped cream)

Liebe Gäste,

wir versuchen ständig, uns zu verbessern und freuen uns, wenn Sie uns Ihr Feedback mitteilen könnten. Am liebsten nehmen wir Ihr Feedback persönlich entgegen. Sprechen Sie unseren Oberkellner oder Chefkoch einfach darauf an.

Es wäre toll, wenn Sie sich zudem kurz die Zeit nehmen könnten, eine Bewertung bei Google zu schreiben, denn damit helfen Sie uns auch andere Gäste zu finden.

Um Ihre Bewertung zu schreiben und abzuschicken, genügt ein Scan mit Ihrem Smartphone!

Vielen Dank im Voraus für Ihre Bewertung! Bei Fragen oder falls Sie uns erneut besuchen möchten, stehen unsere MitarbeiterInnen Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

SCAN ME



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 = Sulfit
M = Lupine
N = Weichtiere



GETRÄNKE

THIS IS „SPRITZ"

Aperol oder Veneto „Spritz" *Aperol, Prosecco/Weißwein, Soda, Orange*	€ 7,90
Hugo *Holunderblütensirup, Prosecco, Minze & Limette*	€ 7,90
Lillet Wildberry *Schweppes Wildberry, Lillet Rosa, Soda & Beeren*	€ 7,90
Aperol "Summer" Spritz *Aperol, Prosecco, Maracuja, Orange, Soda*	€ 7,90
Schillerol *Schillerol, Soda, Minze, Zitrone*	€ 7,50

BRAUHAUSGEFLÜSTER

STIEGL Hell 0,30 l · 0,50 l	€ 4,20 · 5,40
Radler süß 0,30 l · 0,50 l	€ 4,20 · 5,40
Radler sauer 0,30 l · 0,50 l	€ 4,20 · 5,40
STIEGL Weisse 0,30 l · 0,50 l	€ 4,60 · 5,80
Ruß 0,50 l *Weißbier & Zitronenlimonade*	€ 5,80
Mohren 0,50 l *Weißbier & Cola*	€ 5,80
Stiegel Pils 0,33 l – Flasche	€ 4,30
STIEGL Hell Alkoholfrei 0,50 l – Flasche	€ 5,40
STIEGL Sport Weisse Alkoholfrei 0,50 l – Flasche	€ 5,80



GETRÄNKE

FRUCHTSÄFTE UND ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer prickelnd 0,75 l	€ 6,60
Vöslauer prickelnd 0,33 l	€ 3,30
San Pellegrino 0,75 l	€ 6,80
Energiewasser *Unser Hauswasser mit natürlichem Sauerstoff angereichert*	€ 4,00
Apfelsaft/gespritzt 0,30 l · 0,50 l	€ 3,90 · 4,90
Orangensaft/gespritzt 0,30 l · 0,50 l	€ 3,90 · 4,90
Johannisbeersaft/ gespritzt 0,30 l · 0,50 l	€ 3,90 · 4,90
Maracujasaft/ gespritzt 0,30 l · 0,50 l	€ 3,90 · 4,90
Multivitaminsaft/ gespritzt 0,30 l · 0,50 l	€ 3,90 · 4,90
Pfirsichsaft/ gespritzt 0,30 l · 0,50 l	€ 3,90 · 4,90
Erdbeersaft/ gespritzt 0,30 l · 0,50 l	€ 3,90 · 4,90
Tomatensaft 0,20 l	€ 3,90
Almdudler 0,35 l	€ 4,40
Coca Cola 0,33 l	€ 4,40
Coca Cola light · Coca Cola zero 0,33 l	€ 4,40 · 4,40
Seven Up 0,30 l · 0,50 l	€ 4,40 · 5,40
Spezi 0,30 l · 0,50 l	€ 4,40 · 5,40
Thomas Henry 0,20 l Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer	€ 4,30



GETRÄNKE

ZUM STARTEN, ZUM ENDEN ODER EINFACH ZWISCHENDURCH...

VERMOUTH 5 cl

Martini Bianco	€ 4,90
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	€ 5,30
Fernet Branca	€ 5,30
Ramazzotti	€ 5,30
Jägermeister	€ 5,30
Underberger 2 cl	€ 5,30

COGNAC 2 cl

Rèmy Martin VSOP	€ 6,50



GETRÄNKE

UNSERE BELIEBTESTEN WEINE

2018 Grüner Veltliner « Rot - Flüh Style »	0.10l € 5.00
Weingut Türk, Krems, Österreich	0.75l € 35.00
2020 Chardonnay	0.10l € 4.30
Weingut Allacher, Gols, Österreich	0.75l € 30.00
2018 Riesling „Kremser Weinberge“	
Weingut Türk, Krems, Österreich	0.75l € 39.00
2020 Lugana „Frati i Frati“	
Ca dei Frati, Lombardai, Italien	0.75l € 39.00
2019 Sauvignon Blanc	
Weingut Dockner, Kremstal, Österreich	0.75l € 32.00
2020 Rosè „PINK“	0.10l € 4.80
Weingut Forstreiter, Krems, Österreich	0.75l € 31.00
2017 Cinderella Cuveè (BZ|CS|ME)	0.10l € 5.90
Weingut Salzl, Illmitz, Burgenland	0.75l € 39.00
2019 Merlot Haus & Hof	0.10l € 5.10
Weingut Reeh, Andau, Österreich	0.75l € 33.00



GETRÄNKE

2017 Bl. Zweigelt „Reserve“ *Weingut Salzl, Illmitz, Burgenland*	0.75l € 37.00
2018 Shiraz „100 Days“ *Weingut Keringer, Mönchshof, Burgenland*	0.75l € 49.00
2019 Cabernet Sauvignon *Weingut Scheiblhofer, Andau, Burgenland*	0.75l € 35.00
2017 St. Laurent „Sommelier Edition“ *Weingut Reinisch-Johanneshof, Burgenland*	0.75l € 38.00

PROSECCO

NV Prosecco di Valdobbiadene	0.10l € 5.90 0.75l € 38.00

SCHAUMWEIN

NV Bründlmayer Brut Rosè	0.75l € 59.00
NV Bründlmayr Brut	0,75l € 57.00

CHAMPAGNER

NV Drappier "Carte d'Or Brut"	0.20l € 29.00
NV Charles Heidsieck "Brut"	0.75l € 99.00
NV Charles Heisieck "Rosè"	0.75l € 127.00
NV Ruinart "R" Brut	0.75l € 140.00
NV Ruinart "Rosè"	0.75l € 164.00
MV Moèt ICE Imperial	0.75l € 139.00