



GRIASS DI AUF DA HÜTT'N! GREET YOU AT THE HUT!

Bei uns schmeckt's wie dahoam – mit Herz gekocht, mit Liebe serviert.

Lass den Alltag im Tal – hier oben gibt's ehrliche Hüttenkost,
frisch aus'm Topf und direkt ins Herz.

With us it tastes like home - cooked with heart, served with love.

Leave everyday life in the valley - up here we serve honest hut food,
fresh from the pot and straight to the heart.



SUPPEN, DIE WÄRMEN & GUT TUN

SOUPS THAT WARM & DO YOU GOOD

SÄMIGE SPARGELCREMESUPPE

mit goldbraunen Croutons

CREAMY ASPARAGUS SOUP

with golden brown croutons

€ 8,00

HAUSGEMACHTE HÜHNERKRAFTBRÜHE

mit einem g'schmackigem Kaspresknödel

HOMEMADE CHICKEN BROTH

with a tasty cheese dumpling

€ 7,50

ALMDUDLER-ZWIEBELSUPPN

mit knusprigen Käsecroutons

ONION SOUP MADE WITH ALMDUDLER

with crunchy cheese crouton

€ 7,50



A BISSL WAS FEINES VORWEG

A LITTLE SOMETHING NICE FIRST

BURRATA & OCHSENHERZTOMATEN

mit hausgemachtem Pesto und frischem Basilikum

BURRATA & OXHEART TOMATEOES

with homemade pesto and fresh basil

€ 16,90

 | Vegetarisch oder vegetarisch erhältlich

A (Glutenhaltiges Getreide – cereals) | B (Krebstiere - crustaceans) | C (Eier - eggs) | D (Fisch - fish) | E (Erdnuss - peanuts)
F (Soja - soybeans) | G (Milch - milk) | H (Schalenfrüchte - nuts) | L (Sellerie - celery) | M (Senf - mustard) | N (Sesam - sesame seeds)
O (Sulfite - sulphits) | P (Lupinen - lupins) | R (Weichtiere - molluscs)





THUNFISCHSALAT € 20,00

Liebevoll angerichtet mit Feta, Oliven, Ei & buntem Salat,
mariniert mit unserem Kürbiskern-Hausdressing

TUNA SALAD

lovingly prepared with feta, olives, egg & colorful salad,
marinated with our pumpkin seed house dressing

SPANFERKEL-SÜLZN € 15,00

dazu Kürbiskernvinaigrette & frisches Bauernbrot

SUCKLING PIG ASPIC

served with pumpkin seed vinaigrette & fresh farmhouse bread

HAUSGERÄUCHERTER SPECK € 16,90

frisch aufg'schnitten mit Kren, Butter, Alm-Pickles & knusprigem Brot

HOME-SMOKED BACON

freshly sliced with horseradish, butter, alpine pickles & crispy bread

KLEINER GEMISCHTER HÜTTENSALAT € 7,50

mit unserem feinen Hausdressing

SMALL MIXED COTTAGE SALAD

with our house dressing



NUDELIGES & VEGGIE SCHMANKERL

NOODLES & VEGGIE DELICACIES

SPAGHETTI BOLOGNESE € 15,00

mit viel Liebe gekocht & mit Parmesan bestreut

SPAGHETTI BOLOGNESE

cooked with love & sprinkled with Parmesan cheese

KASKNOCKN NACH ART DES HAUSES € 18,00

schön deftig mit Röstzwiebeln & Schnittlauch

HOMEMADE CHEESE SPAETZLE

nice and hearty with fried onions & chives

FRISCHER WEIßER SPARGEL (ca. 300 g) € 18,90

mit brauner Butter und jungen Heurigenkartoffeln

FRESH WHITE SPARGEL (ca. 300 g)

with brown butter and potatoes

 | Vegetarisch oder vegetarisch erhältlich

A (Glutenhaltiges Getreide – cereals) | **B** (Krebstiere - crustaceans) | **C** (Eier - eggs) | **D** (Fisch - fish) | **E** (Erdnuss - peanuts)
F (Soja - soybeans) | **G** (Milch - milk) | **H** (Schalenfrüchte - nuts) | **L** (Sellerie - celery) | **M** (Senf - mustard) | **N** (Sesam - sesame seeds)
O (Sulfite - sulphites) | **P** (Lupinen - lupins) | **R** (Weichtiere - molluscs)





VON UNSERER HÜTTENKUCHL

FROM OUR HAT KITCHEN

WIENER SCHNITZEL VOM BIO-MILCHKALB € 27,00

goldgelb gebacken, mit Pommes, Zitrone & Preiselbeeren

VIENNESE SCHNITZEL OF VEAL

baked golden brown, with fries, lemon & cranberries

Jeden Freitag: FRISCH GEBRATENE GANZE FORELLE € 13,99

verfeinert mit Mandel-Knoblauchbutter & Heurigenkartoffeln

EVERY FRIDAY: FRESH ROASTED WHOLE TROUT

refined with almond-garlic butter & potatoes

FRISCHES ALM-GEMÜSE 

in Butter geschwenkt

FRESH ALM VEGETABLES

tossed in butter

€ 7,50



SÜSSER HÜTTENZAUBER

SWEET COTTAGE MAGIC

KAISERSCHMARRN MIT ECHTEM RUM FLAMBIERT € 17,50

in der Pfanne serviert, mit warmen Beeren-Zwetschgenröster,
einer Haube Schlagobers & einem Schuss Grand Manier

KAISERSCHMARRN FLAMBÉED WITH REAL RUM

served in the pan, with warm berry and plum roaster,

a dollop of whipped cream & a dash of Grand Manier

STRUDEL DES TAGES 

Frisch gebacken, serviert mit heißer Vanillesauce.

Frag unser Team, was heute aus dem Ofen kommt.

STRUDEL OF THE DAY

Freshly baked, served with hot vanilla sauce.

Ask our team what's coming out of the oven today.

€ 9,00

KUGEL EIS DAZU 

wahlweise auch mit 2cl Cream Caramel oder White Macadamia

von Berentzen oder 2cl Schokoeierlikör von Hellerschmid (+ € 2,90)

SCOOP OF ICE CREAM

optionally also with 2cl Cream Caramel or White Macadamia

from Berentzen or 2cl chocolate egg liqueur from Hellerschmid (+ € 2,90)

€ 3,00

 | Vegetarisch oder vegetarisch erhältlich

A (Glutenhaltiges Getreide – cereals) | B (Krebstiere - crustaceans) | C (Eier - eggs) | D (Fisch - fish) | E (Erdnuss - peanuts)
F (Soja - soybeans) | G (Milch - milk) | H (Schalenfrüchte - nuts) | L (Sellerie - celery) | M (Senf - mustard) | N (Sesam - sesame seeds)
O (Sulfite - sulphites) | P (Lupinen - lupins) | R (Weichtiere - molluscs)

