



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 | SOUPS

HAUSGEMACHTE HÜHNERKRAFTBRÜHE € 7,50
mit einem g´schmackigem Kaspressknödel
HOMEMADE CHICKEN BROTH
with a tasty cheese dumpling

ALMDUDLER-ZWIEBELSUPPN  € 7,50
mit knusprigen Käsecroutons
ONION SOUP MADE WITH ALMDUDLER
with crunchy cheese crouton

A BISSL WAS FEINES VORWEG | A LITTLE SOMETHING NICE FIRST

BURRATA & OCHSENHERZTOMATEN  € 16,90
mit hausgemachtem Pesto und frischem Basilikum
BURRATA & OXHEART TOMATEOES
with homemade pesto and fresh basil

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

 | 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)





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

 | 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  € 7,50
in Butter geschwenkt
FRESH ALM VEGETABLES
tossed in butter

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  € 9,00
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.

KUGEL EIS DAZU  € 3,00
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)

 | 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)

