

Hütten Schmankerl

aus unserem Rindssuppentopf

wahlweise mit:

	klein	groß
Tiroler Knödel	5,30 €	8,90 €
Kaaspressknödel ^{a,c,e,g,h,l}	5,30 €	8,90 €
Gemischte Knödelsuppe		8,90 €
Fritatten ^{a,c,e,g,h,l}	4,50 €	7,20 €
Leberspätzle	4,90 €	7,50 €
Lechtaler Kaassupp mit Kräutercroutons		8,50 €
Kleiner Beilagensalat		4,90 €
extra Brotkorb		0,50 €

Es geht um die Wurst

Paar Wienerle	4,90 €
Bio-Kaaskrainer ^{g,m}	7,50 €
Paar Hauswurst	7,90 €

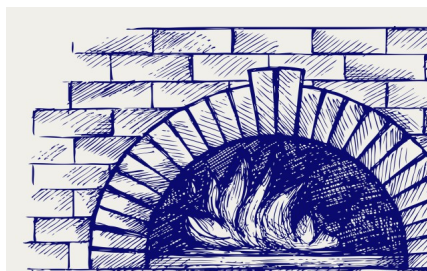
Zu allen Würschtle gibt´s unser Krustenbrot.

Wer mag mit Pommes ^{g,h,m,o}	+3,90 €
oder mit Sauerkraut	+3,00 €

Weil wir auch a bissl Berlin sind...

Original Berliner Currywurst mit Pommes	11,20€
---	--------

Flammkuchen



Flammkuchen „Original“ ^{a,e,g,h} mit Zwiebel, Speckwürfel, Kräuter, Mozzarella	11,90€
Flammkuchen vegetarisch ^{a,e,h,l,o} mit Tomatensugo, gegrilltes Gemüse, Rucola, Mozzarella, Bergkäse und getrocknete Tomaten	11,90€
Flammkuchen „Südtirol“ ^{a,e,g,h} mit Tomatensugo, Rucola, Schinkenspeck, Mozzarella und reifem Bergkäse	13,90 €

Speck & Kaas

Kaas vom Sojer aus Steeg /Speck aus eigener Herstellung

Speckerlebnis ^{h,o} Karreespeck, Bauchspeck, Schinkenspeck mit frischem Krustenbrot	11,20 €
KAAS-ERMANDL ^g Bergkäse, Bachsteiner, Alpengold und St. Theodul mit frischem Krustenbrot	11,20 €
Speck & Kaas gemischt mit frischem Krustenbrot ^{h,g,o}	13,50 €

Hausgemachter Speck zum Mitnehmen!!!
Bauchspeck; Schinkenspeck oder Karreespeck 250g/6,20€
in unsere Vitrine!!!

Kraft für'n Berg tanken

Vogersalat mit steirischem Kürbiskernöl, ^{e,h,o} Sonnenblumenkernen, geröstete Walnüsse, Apfelspalten und Krustenbrot	11,80 €
Hütteneierspeis aus Bio-Eiern mit Zwiebeln, Tomaten, Krustenbrot und Butter ^{a,c,g,l,p} (nur bis 11:30Uhr) – auf Wunsch mit Speck	7,90 € + 1,50 €
Ziegenkaas aus´m Topf ^{f,a,c,g,l,p} mit Honig karamellisiert dazu Krustenbrot zum Dippen	10,50€
2 Spinatknödel auf Blattsalat mit Bergkäse und Butter	12,50 €
Dreierlei Knödelvariation ^{a,c,g,h,l,o,p} Kaaspress-, Speck-, Spinatknödel mit Sauerkraut und auf Wunsch mit Bratensauce	13,50 €
Lechtaler KAAS-Spätzle mit Röstzwiebeln und grünem Beilagensalat	13,90 €
Lechtaler Schweinebraten ^{a,c,g,h,l,o,p} mit Sauerkraut, Bratensauce und Speckknödel	16,20 €
Original Wiener Schnitzel vom Tiroler Bio-Kalb ^{a,c,g,h,m} mit Pommes und Preiselbeeren	21,00 €

Bio Steaks

Rinderfilet ca 240gr.	32,00 €
Entrecôte 240gr.	32,00 €
Rumpsteak 240gr.	23,50 €

Kräuterbutter; Chimichurri; Salsa-Sauce
und hausgemachtes Kräutersalz^{h,l,m,o} isch immer dabei

Bitte wählen:
Knoblauchbrot oder Pommes

Auf Vorbestellung ab 2 Personen

Porterhouse dry aged [für 2 Personen)	34,00 € p.P.
Irish „Tomahawk“ dry aged (für 3 Personen)	34,00 € p.P.

Kräuterbutter; Chimichurri; Salsa-Sauce
und hausgemachtes Kräutersalz^{h,l,m,o} isch immer dabei

Bitte wählen:
Knoblauchbrot oder Pommes

Fleischfondue Chinoise	29,50 € p.P.
Original Käsefondue	25,00 € p.P.

Mit Beilagen, Saucen und Brot

Allergene		
a – glutenhaltiges Getreide	b – Krebstiere	c – Eier
d – Fisch	e – Erdnüsse	f – Soja
g – Milch	h – Schalenfrüchte	l – Sellerie
m – Senf	n – Sesam	o – Sulfite
p – Lupine	r – Weichtiere	

Was Süßes danach

Topfen- oder Apfelstrudel ^{a,c,g,h,o}	4,60 €
mit Vanillesoße, Schlagobers oder Vanilleeis	+0,80 €
mit allem	6,90 €
Kaiserschmarrn ^{a,c,g,h,o} aus Bioeiern mit Apfelmus	12,50 €

Heiß auf Eis?

Schau doch mal in unsere Eiskarte!

Kaffeespezialitäten

Verlängerter G (Tasse Kaffee)	2,50 €
Cappucino G	3,50 €
Latte Macchiato G	3,50 €
Milchkaffee G	3,50 €
Kleiner Brauner G (Espresso)	2,20 €
Großer Braune G(dopp. Espresso)	3,20 €

Heißgetränke

Tasse Tee	2,50 €
Kamille, Minze, Schwarztee, Früchte, Grüner Tee	
Heiße Schokolade A-G	3,50 €
+ Schuss	2,00 €
+ Sahne	0,40 €
Tee mit Rum	3,90 €
Jagertee	4,50 €
Glühwein	3,90 €

Schnaps vom Lechtaler Haussegen

Zirbengeist; Alte Zwetschke (im Eichenfass gereift); Alter Apfel (im Eichenfass gereift);
Mirabelle; „süße“ Mirabelle; „süßer“ Apfel; „süßer“ Williams; „süße“ Haselnuss;
Elstar Apfel; Meisterwurz; Kräuterich; Haselnussgeist; Walnuss; Marille; Blutorange;
X'undheit; Blutwurz; Bergheu

	2cl	4,50 €
Apfel-Enzian	2cl	5,00 €

Schnaps vom Linzgieseder

Obstler; „Lustiger Hias“ Marille; Zirbenblut; Williams Christ	2cl	2,80 €
Vogelbeere; Enzian	2cl	5,00 €
Ramazotti, Jägermeister; Aversa	2cl	3,00 €
Grappa	2cl	3,50 €

Getränkekarte

Wasser still/mit Fl.	0,33l	2,70 €	Almdudler	0,33l	3,90 €
Wasser still/mit Fl.	0,75l	4,90 €	Skiwasser	0,25l	2,50 €
Cola	0,25l	2,90 €	Skiwasser	0,50l	4,20 €
Cola	0,50l	4,40 €	Soda Zitrone	0,25l	2,50 €
Zitronenlimonade	0,25l	2,90 €	Soda Zitrone	0,50l	3,50 €
Zitronenlimonade	0,50l	4,40 €	Cola Light Fl.	0,33l	3,20 €
Orangenlimonade	0,25l	2,90 €			
Orangenlimonade	0,50l	4,40 €			

Säfte

Apfel	0,25l	2,90 €	0,50l	4,40 €
Orange	0,25l	2,90 €	0,50l	4,40 €
Johannisbeere	0,25l	2,90 €	0,50l	4,40 €
G'spritztes	0,25l	2,90 €	0,50l	3,90 €
Saft & Leitung	0,25l	2,90 €	0,50l	3,90 €

Bier vom Fass

alle unsere Biere enthalten glutenhaltiges Getreide

Hacker-Pschorr	0,3l	3,20 €	0,5l	4,20 €
Hacker-Radler	0,3l	3,20 €	0,5l	4,20 €
Hacker-Hefe	0,3l	3,40 €	0,5l	4,40 €
Russ	0,3l	3,40 €	0,5l	4,40 €
Mohren	0,3l	3,40 €	0,5l	4,40 €

aus der Flasche 0,5l

Paulaner-Hefe, dunkel				4,50 €
Paulaner-Hefe, alkoholfrei				4,50 €
Paulaner Helles, alkoholfrei				4,50 €
Augustiner				4,50 €

Weine alle unsere Weine enthalten Sulfite

	1/8l	1/4l		
Grüner Veltliner	3,20 €	6,40 €	Aperol Spritz	6,90 €
Blauer Zweigelt	3,80 €	7,60 €	Hugo	6,90 €
			Lillet	6,90 €
G'spritzter weiß/rot	0,25l	3,50 €	Gl. Sekt Inführ	0,1l 4,50 €
G'spritzter weiß/rot	0,50l	5,90 €	Fl. Sekt Inführ	0,75l 32,00 €

Weinkarte

Österreichische Weißweine 0,75 l

Grüner Veltliner Federspiel Terrassen 26,00 €
Domaine Wachau Dürnstein

Betont leichter, absolut trockener Wein mit pikanter, frischer Säure und zartem Bouquet; Steinfeder - ein Silbergras, welches auf den Steinterrassen wächst - ein Symbol für leichte Wachauer Weine!

Grüner Veltliner Berg Vogelsang 34,00 €
Weingut Willi Bründlmayr, Langenlois

Die klare Säurestruktur sorgt in Verbindung mit der intensiven Fruchtigkeit für einen animierenden und kernigen Weingenuss.

Chardonnay Leitaberg 26,00 €
Winzerschlössl Kaiser, Kleinhöflein

Elegante Frucht mit sanften Holzanklängen, Steinobstaroma, eingebunden in die für den Leithaberg typische Mineralität. Am Gaumen vollmundig, gute unterstützende und doch frische Säure.

Österreichischer Roséwein 0,75 l

Der Sommerfrische Rosé 24,50 €
Winzer Krems - Sandgrube 13,

Frischer, feingliedriger Roséwein mit herzhaftem Körper

Österreichische Rotweine 0,75 l

Zweigelt 32,00 €
Weingut Umathum, Frauenkirchen, Burgenland

Rubinrote Farbe, in der Nase fruchtig mit Aromen nach Himbeeren und Erdbeeren, am Gaumen Kirschen - unterlegt mit weißem Pfeffer, milder Abgang.

Zweigelt Sonnhof 29,00 €
Weingut Sonnhof, J.Jurtschitsch, Langenlois

Eine Rebenkreuzung zwischen St.Laurent und Blaufränkisch, kräftige, rubinrote Farbe mit leichten, violetten Reflexen, elegantem Bouquet und einem besonders vollfruchtigen Geschmack

Blaufränkisch Goldberg 32,00 €
Weingut J. Heinrich, Deutschkreutz

Ein edler Blaufränkisch von der alten Lage Goldberg. Viel Fruchtcharme im Duft, feingliedrig und elegant mit reifem, animierendem Tannin am Gaumen. Ein ernsthafter Wein und doch vergnüglich zu trinken.

Blaufränkisch Reserve 34,00 €
Weingut J. Iglar, Deutschkreutz

Ein Blaufränkisch, 12 Monate im kleinen Fass ausgebaut – kommt nur aus alten Rebanlagen. Feine Holzanklänge, dunkle Aromatik, etwas Zartbitterschokolade, feine Brombeeren, eleganter Wein, schöner Nachklang und sehr gutes Reifepotential

St. Laurent 28,00 €
Weingut Umathum, Frauenkirchen, Burgenland

Mittleres Rubinrot in der Farbe, in der Nase feine Himbeeraromen und dunkle Beeren, am Gaumen ebenso Himbeeraromen mit dunklen Brombeeraromen, Kräuterwürze, feine Länge mit kräutriger, pikanter Frucht im Abgang

K 7 Cuvée (Syrah - Blaufränkisch - Merlot) 34,00 €
Weingut Höpler

Winden am See, Burgenland Intensives Granatrot, dunkler Farbkern mit schöner Schlierenbildung. Ausgeprägte Brombeernase, feine Frucht mit Cassis, schwarzem Pfeffer, etwas Minze und angenehmem Holzton. Elegant-fruchtiger Geschmack, sehr gehaltvoll mit gutem Druck am Gaumen und sehr langem Abgang.

Umathum Haideboden 43,00 €
Weingut Umathum, Frauenkirchen, Burgenland
(Cuvée - Zweigelt - Blaufränkisch - Cabernet Sauvignon)

Intensives Rubinrot mit dunklem Kern, in der Nase feine Frucht nach dunkler Kirsche und Zwetschke, zarte Note von Johannisbeeren mit Anklängen von Schoko, milde Gerbsäure, schwingt lange nach.

Wein aus Italien 0,75 l

Barolo DOCG 54,00 €
Costa di Bussia, Monforte d'Alba, Piemont

In diesem Barolo kommt die sorgfältige Arbeit der Familie Sartirano deutlich zur Geltung. Sattes, reifes Tannin, volles Granatrot, am Gaumen großzügig reife Frucht, elegante Struktur.

* * * * *

Souvenirs von Uns zum mitnehmen!

- Postkarten Stk. 1,50 €
- Stocknadeln Stk. 3,50 €
- Hutnadeln Stk. 5,50 €

-

(siehe Auslage Gastraum)

Briefmarken für Postkarten auch erhältlich!!!

