

Ein kurzer Überblick...

Hütten Schmankerl

Es geht um die Wurst

Flammkuchen

Speck & Kaas

Kraft für'n Berg tanken

Bio Steaks vom Juffinger

Was Süßes danach

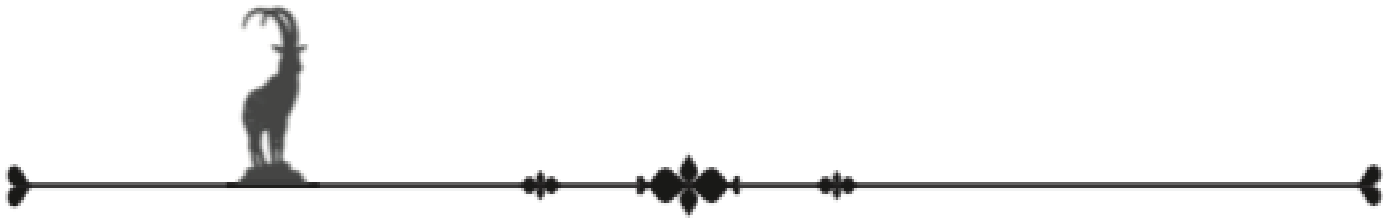
Kaffeespezialitäten

Heißgetränke

Eisträume

Weinkarte

Jetzt gerne weiterblättern und auswählen, was dich „anhupft“!



Hütten Schmankerl

Aus unserem Rindssuppentopf wahlweise mit:

	klein	groß
Tiroler Knödel (a,c,g,l)	6,90€	11,40€
Kaaspressknödel (a,c,g,l)	6,90€	11,40€
Gemischte Knödelsuppe (a,c,g,l)		11,40€
Frittaten (a,c,g,l)	5,90€	8,50€
Leberspätzle (a,c,g,l)	5,90€	8,50€
Lechtaler Käsesuppe mit Kräutercroutons (a,c,g,l)		9,90€

Es geht um die Wurst

Paar Wienerl (a,m)	6,90€
Bio-Kaaskrainer (a,m)	8,90€
Paar Hauswurst (a,m)	8,90€

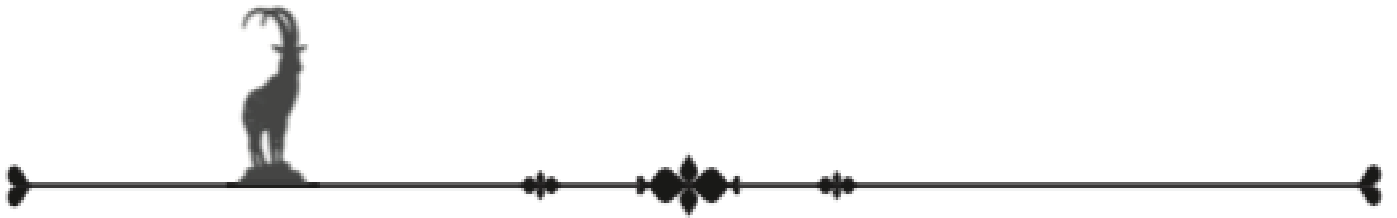
Zu allen Würschtle gibt's unser Krustenbrot, Senf und Kren

Wer mag mit Pommes	4,90€
oder Sauerkraut	3,00€
Kleiner Beilagensalat (g,m)	6,90€
extra Brotkorb (g)	1,00€

Weil wir auch a bissl Berlin sind...

Original Berliner Currywurst mit Pommes

12,90€



Flammkuchen

Flammkuchen „Original“

mit Sauerrahm, Zwiebel, Speckwürfel & Mozzarella (a,e,g)

14,50€

Flammkuchen Vegetarisch

mit Tomatensugo, gegrilltes Gemüse, Rucola, Mozzarella,

Bergkäse & getrockneten Tomaten (a,e,g)

14,50€

Flammkuchen „Südtirol“

mit Tomatensugo, Rucola, Schinkenspeck

Mozzarella & reifen Bergkäse (a,e,g)

16,80€

Speck & Kaas

Kaas vom Sojer aus Steeg / Speck aus eigener Herstellung

Speckerlebnis

Karreespeck, Bauchspeck & Schinkenspeck mit frischem Krustenbrot (a,g)

13,90€

Kaas-ermandl

Bergkäse, Bachsteiner, Almkäse & St. Theodul mit frischem Krustenbrot (a,g)

13,90€

Speck & Kaas gemischt

mit frischem Krustenbrot (a,g)

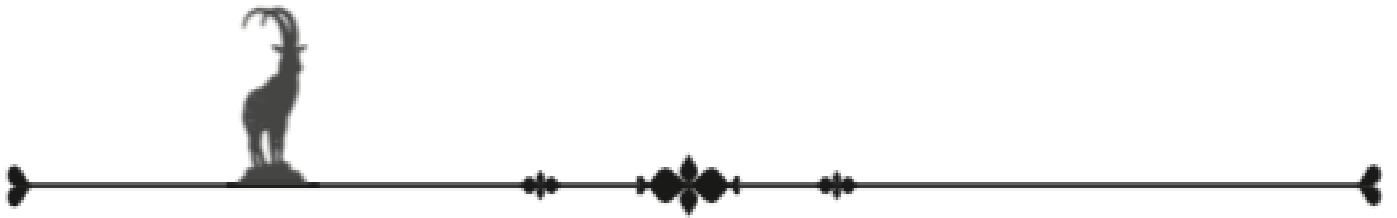
14,90€

In unserer Vitrine!

Hausgemachter Speck zum Mitnehmen!

Bauchspeck, Schinkenspeck oder Karreespeck

250g / 6,80€



Kraft für'n Berg tanken

Vogersalat

mit steirischem Kürbiskernöl, Sonnenblumenkernen, geröstete Walnüsse,
Apfelspalten & Krustenbrot (a,c,g,h,m)

13,90€

Hütteneierspeise aus Bio-Eiern (bis 11:30)

mit Zwiebeln, Tomaten, Krustenbrot & Butter (a,c,g)
- auf Wunsch mit Speck

9,90€

+1,90€

Ziegenkäse aus'm Topf

mit Honig karamellisiert dazu Krustenbrot zum Dippen (a,g)

11,50€

2 Spinatknödel auf Blattsalat

mit Bergkäse & Butter (a,c,g)

13,90€

Dreierlei Knödelvariation

Kaaspress-, Speck- und Spinatknödel mit Sauerkraut
auf Wunsch mit Bratensauce (a,c,g,l)

15,90€

Lechtaler KAAS – Spätzle

mit Röstzwiebeln & grünem Beilagensalat (a,c,g)

16,80€

Lechtaler Schweinebraten

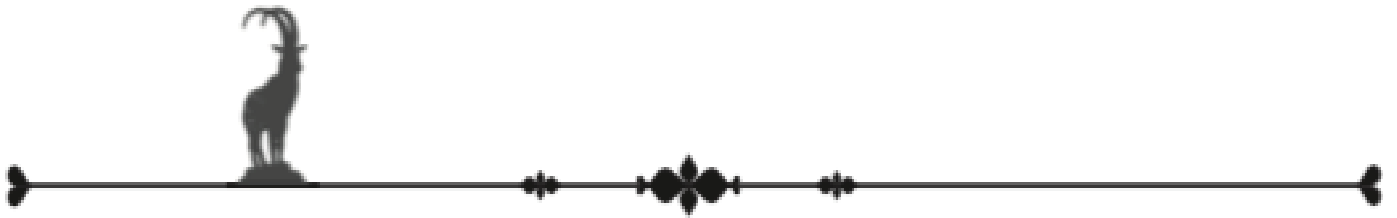
mit Sauerkraut, Bratensauce und Speckknödel (a,c,g,l)

17,90€

Original Wiener Schnitzel

vom Tiroler Bio - Kalb mit Pommes & Preiselbeeren (a,c)

26,80€



Bio Steaks vom Juffinger

Rinderfilet ca. 240 gr.	32,00€
Entrecôte ca. 240 gr.	32,00€
Rumpsteak ca. 240 gr.	25,50€

Kräuterbutter, Chimichurri, Salsa – Sauce und hausgemachtes Kräutersalz

isch immer dabei

dazu wahlweise Pommes oder Knoblauchbrot (a,g)

Auf Vorbestellung ab 2 Personen

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

Kräuterbutter, Chimichurri, Salsa – Sauce und hausgemachtes Kräutersalz

isch immer dabei

dazu wahlweise Pommes oder Knoblauchbrot (a,g)

Fleischfondue Chinoise

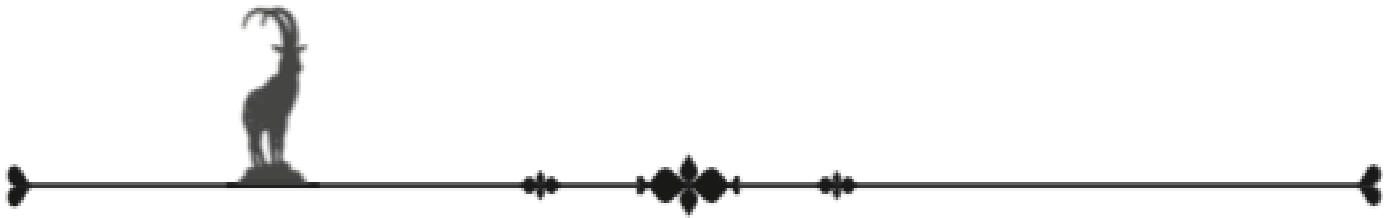
mit Putenbrust,- Schweine,- und Rinderfilet, Pommes, Knoblauchbrot

dazu Aioli,- Curry,- und Cocktailsauce (a,c,g) p.P. 34,00€

Original Käsefondue

mit ofenwarmes Baguette, Ananas, Weintrauben und Mixed Pickles (a,g) p.P. 26,00€

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

Hausgemachter Topfen- oder Apfelstrudel	7,80€
mit Vanillesauce, Schlagobers oder Vanilleeis	+0,80€
mit allem	9,50€
Hausgemachter Kaiserschmarrn	13,80€
aus Bio - Eiern mit Apfelmus	

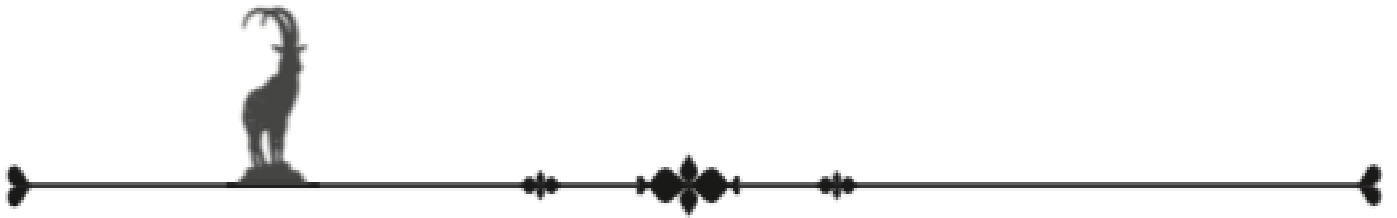
Kaffeespezialitäten

Verlängerter Tasse Kaffee	2,90€
Cappuccino, Latte Macchiato , Milchkaffee	4,20€
Kleiner Brauner Espresso	2,60€
Großer Brauner doppelter Espresso	3,60€

Heißgetränke

Heiße Schokolade	4,50€	Tasse Tee (Pfefferminz, Kamille, Grün	
mit Schuss (Amaretto/Rum)	+2,00€	Kräuter, Schwarz, Früchte	3,50€
mit Sahne	+0,50€	Heiße Zitrone	3,50€
Heiße Milch	2,90€	Tee mit Rum	5,50€
mit Honig	4,50€	Glühwein	4,90€
		Jagertee	5,90€
		Fruchtpunsch alkoholfrei	4,50€

Nur Barzahlung möglich!!!



Eisträume

Heiße Liebe 7,80€

2 Kugeln köstliches Vanilleeis übergossen mit warmen, marinierten Himbeeren, mit Schlagobers (a,c,e,g,h)

Kürbiskernbecher 7,80€

2 Kugeln cremiges Vanilleeis und Schlagobers mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen zu einem außergewöhnlichen Dessert kombiniert (a,c,e,g,h)

Coupe Dänemark 7,80€

2 Kugeln köstliches Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Schlagobers (a,c,e,g,h)

Eierlikörbecher 8,20€

2 Kugeln köstliches Vanilleeis mit Eier – Cocktaillikör (a,c,e,g,h)

Eiskaffee gerührt 7,80€

Cremig gerührtes Vanilleeis mit eisgekühltem Kaffee und Schlagobers (a,c,e,g,h)

Eisschokolade gerührt 7,80€

Cremig gerührtes Schokoladeneis mit eisgekühltem Hüttenkakao und Schlagobers (a,c,e,g,h)

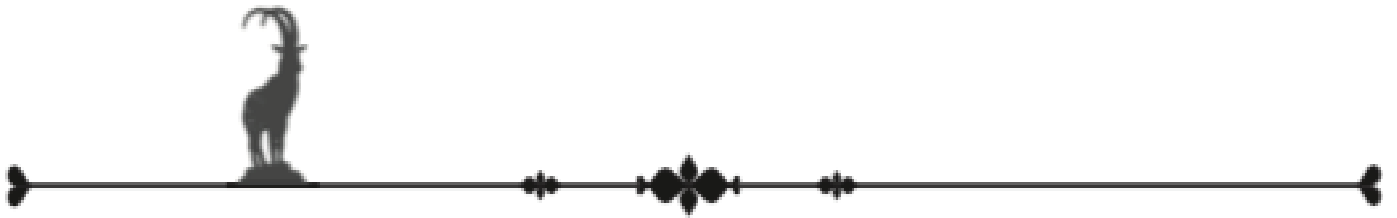
Kinderbecher 5,60€

2 Sorten köstliches Eis nach Wahl, garniert mit Schlagobers und bunten Smarties (a,c,e,g,h)

Eissorten nach Wahl, auch zum selber zusammenstellen:

Schokolade, Vanille oder Erdbeere 2,00€
pro Kugel

+ Schlagobers 0,90€



Weinkarte

Grüner Veltliner Federspiel Terrassen 0,75l 29,50 €

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 0,75l 35,00 €

Weingut Willi Bründlmayr, Langenlois

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

Sauvignon Blanc „Der Esel“ 0,75l 29,50 €

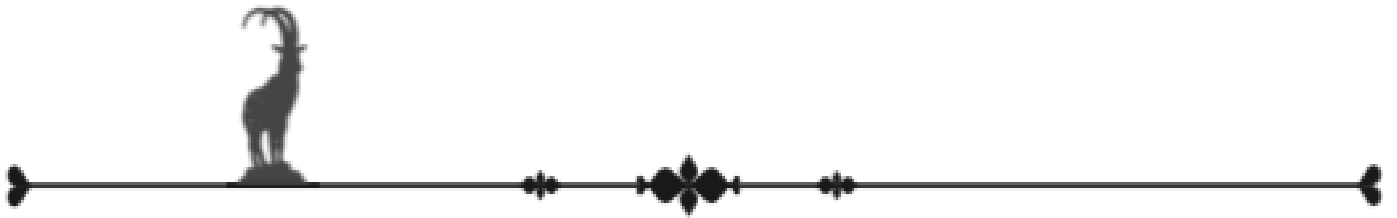
Landhaus Paul, Burgenland

Ein mittelkräftiger Wein mit Holunderblüten- und Zitrusnoten. Am Gaumen fruchtbetont mit Stachelbeeranklängen und lebhaftem Charme, feinwürzig, delikater und harmonischer

Chardonnay Leitaberg 0,75l 28,00 €

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.



Der Sommerfrische Rosé 0,75l 26,50 €

Winzer Krems - Sandgrube 13

Frischer, feingliedriger Roséwein mit herzhaftem Körper.

Zweigelt 0,75l 34,00 €

Weingut Umathum, Frauenkirchen, Burgenland

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

Zweigelt Sonnhof 0,75l 29,00 €

Weingut Sonnhof, J.Jurtschitsch, Langenlois

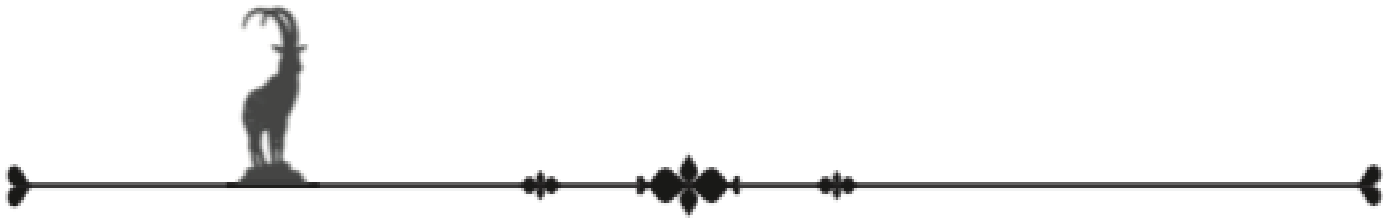
Eine Rebenkreuzung zwischen St.Laurent und Blaufränkisch, kräftige, rubinrote Farbe mit leichten, violetten Reflexen, elegantem Bouquet und einem besonders voll fruchtigem Geschmack

Blaufränkisch Goldberg 0,75l 34,00 €

Weingut J. Heinrich, Deutschkreutz

Ein edler Blaufränkisch von der alten Lage Goldberg. Viel Fruchtcharme im Duft, feingliedrig und elegant mit reifem, animierendem dem Tannin am Gaumen.

Ein ernsthafter Wein und doch vergnüglich zu trinken.



Blaufränkisch Reserve 0,75l 36,00 €

Weingut J. Igler, 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 0,75l 29,00 €

Weingut Umathum, Frauenkirchen, Burgenland

Mittleres Rubinrot in der Farbe, in der Nase feine Himbeeraromen^[SEP] 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) 0,75l 39,00 €

Weingut Höpler, Winden am See, Burgenland

Intensives Granatrot, dunkler Farbkern mit schöner Schlierenbildung. Ausgeprägte Brombeernase, feine Frucht mit Cassis, schwarzem Pfeffer, etwas Minze und angenehmen Holzton.

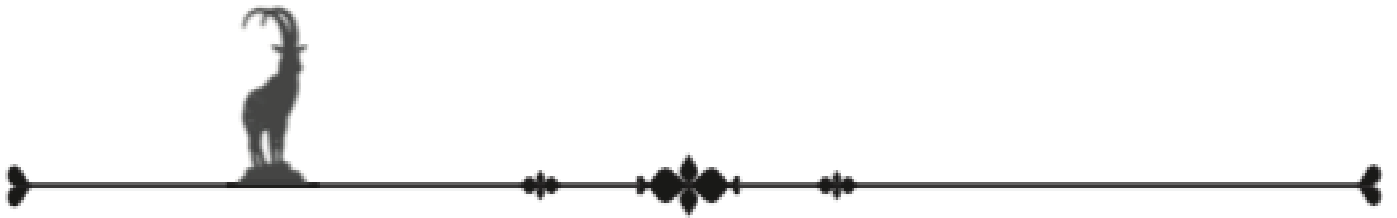
Elegant-fruchtiger Geschmack, sehr gehaltvoll mit gutem Druck am Gaumen und sehr langem Abgang.

Umathum Haideboden 0,75l 47,00 €

(Cuvée - Zweigelt - Blaufränkisch - Cabernet Sauvignon)

Weingut Umathum, Frauenkirchen, Burgenland

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



Barolo DOCG

0,75l

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.

Bei uns gibt's Souvenirs zum mitnehmen!!!

(siehe Auslage Gastraum)

Postkarten

Stocknadeln

Hutnadeln

Der Stempel für den Wanderpass steht an der Theke

Nur Barzahlung möglich!!!