



Hütten Schmankerln

SUPPEN



Lechtaler Kaassuppe

mit gerösteten Kräutercroutons 9

9,90 €

Für unsere Käsesuppe darf es NUR der Bergkäse von der Petersberg Alm in Hinterhornbach sein.

Rindssuppe

wahlweise mit:

Speckknödel ^{a,c,g,l}

Kaaspressknödel ^{a,c,g,l}

Zweierlei Knödel ^{a,c,g,l}

Fritatten ^{a,c,g,l}

Leberspätzle ^{a,c,g,l}



klein

6,90 €

6,90 €

5,90 €

5,90 €

groß

9,90 €

9,90 €

9,90 €

8,50 €

8,50 €

Zum Kochen der Rindssuppe verwenden wir ausschließlich Bio-Suppenknochen von unserem eigenen Bio-Bauernhof oder von der Biometzgerei Juffinger aus Thiersee/Tirol.

Natürlich darf die Käsererei Sojer aus Steeg mit ihrem vielfältigen Käse-Allerlei bei uns nicht fehlen, denn Kurt`s Käse macht unseren Kaasknödel erst so richtig einzigartig.

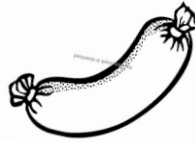
Sorry - ist leider ein Geheimrezept!

ES GEHT UM DIE WURSCHT

Paar Wienerle^{a,m,g}

Kaaskrainer^{a,m,g}

Paar Hauswurst^{a,m,g}



7,50 €

8,70 €

8,90 €

Zu allen Würsten gibt's unser knuspriges Holzofenbrot^{a,g}, Senf^m und Kren

wahlweise auch gerne mit:

Pommes

Sauerkraut

extra Brotkorb^{a,g}

4,90 €

3,00 €

1,50 €

In der Lechtaler Traditionsbäckerei bei Emanuel Dengel aus Steeg entsteht dieses urig-schmackhafte Holzofenbrot, das sich perfekt mit unseren Würsten kombinieren lässt.

Original Lechtaler Currywurst

mit Pommes^{a,g}

12,90 €

Regionalität liegt uns sehr am Herzen und genau deshalb haben wir uns gefragt: „Könnte man die Currywurst fürs Kasermändl auch im Lechtal produzieren lassen?“

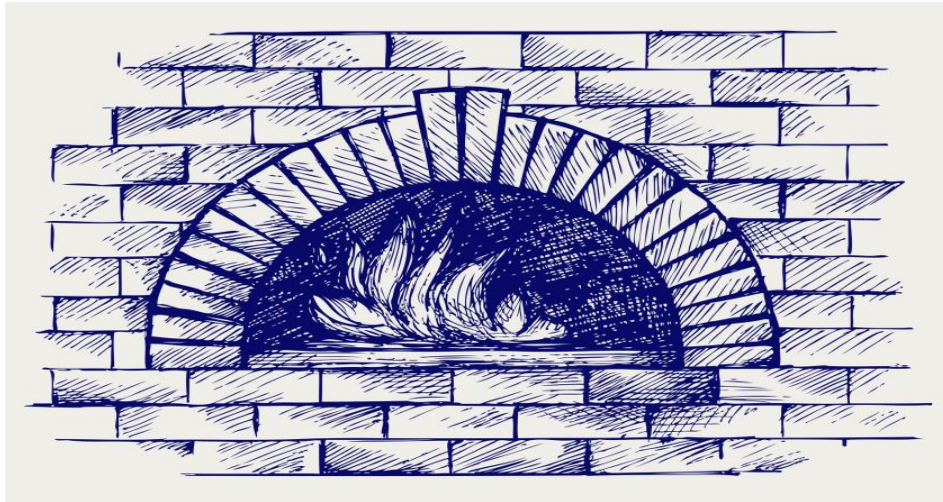
Damit kam der Stein ins Rollen.

Wir sind mit dieser Idee direkt zu Christian Pölzl vom Bio-Hof Bartl gegangen. Es dauerte nur wenige Tage, und Christian rief uns an: „De Wuascht is featig, wollts es probieren?“

Wir waren vom ersten Bissen an überzeugt und sind auch ein bisschen stolz auf unsere „Original Lechtaler Currywurst“.

Übrigens: Wir beziehen alle unsere Würste vom Bio-Hof Bartl aus Elbigenalp.

AUS DEM OFEN



FLAMMKUCHEN

- Flammkuchen „Original“^{a,e,g,}* *13,20 €*
Sauerrahm, Zwiebel, Bio-Speckwürfel, Kräuter & Mozzarella
- Flammkuchen „vegetarisch“^{a,e,g,}* *13,20 €*
 *Tomatensauce, gegrilltes Gemüse, Rucola, getrocknete Tomaten, Mozzarella & Bergkäse*
- Flammkuchen „Südtirol“^{a,e,g,}* *15,30 €*
Tomatensauce, Rucola, Schinkenspeck, Mozzarella & Bergkäse

Wir sind große Fans von selbst angebaute[m] Gemüse. Deshalb kommen im Sommer Zucchini, Rucola und Kräuter auch aus unserem eigenen Garten auf den Flammkuchen.

SPECK & KAAS

Speckerlebnis

13,90 €

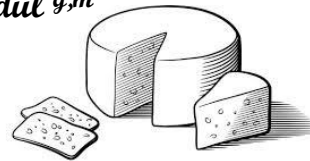
Bauchspeck, Schinkenspeck & Karreespeck ^m



KAASer-Mandl^g

13,90 €

Bergkäse, Bachsteiner, Almkäse & St. Theodul ^{g,m}



Speck & Kaas gemischt^{a,g,m}

14,90 €

Überall dabei: Knuspriges Holzofenbrat^{a,g} und Butter^g

Alle Käsesorten kommen frisch von der Käseerei Sojer in Steeg und von der Petersberg Alm.

In unserer Vitrine:

Hausgemachter Speck zum Mitnehmen!

250 Gramm

Bauchspeck, Schinkenspeck oder Karreespeck

6,80 €

Naheliegender ist, dass wir auf der „Speckalm Kasermandl“ unseren Speck selber einlegen = „suren“ und räuchern.

Dafür verwenden wir nur bestes Schweinefleisch, das im Holzfass mehrere Wochen eingelegt und danach

Für 3-4 Tage in der Selch im Gasträum unter anderem mit Wacholderzweigen aus unserem Wald „gselcht“ = geräuchert.



KRAFT FÜR `N BERG TANKEN

 <i>Kleiner grüner Beilagensalat^m</i>	3,90 €
<i>Kleiner gemischter Beilagensalat^m</i>	4,90 €
 <i>Portion Pommes</i>	4,90 €
<i>Vogerlsalat^{a,c,g,h,m}</i>	
 <i>mit steirischem Kürbiskernöl, Sonnenblumenkernen, gerösteten Walnüssen, Apfelspalten und Holzofenbrot</i>	13,90 €
<i>Zwei Spinatknödel auf buntem Salat^{a,g,m,c}</i>	
 <i>mit zerlassener Butter und geriebenem Bergkäse</i>	13,90 €
<i>Dreierlei Knödelvariation^{a,c,g,l}</i>	
<i>Kaaspress-, Speck- und Spinatknödel mit Sauerkraut - auf Wunsch mit Bratensauce</i>	15,90 €
<i>Lechtaler Bio-Schweinebraten^{a,c,g,l}</i>	
<i>mit Sauerkraut, Bratensauce und Speckknödel</i>	17,90 €
<i>Original Wiener Schnitzel vom Tiroler Bio-Kalb^{a,c}</i>	
<i>mit Pommes und Preiselbeeren</i>	27,50 €
<i>Lechtaler KAAS-Spätzle</i>	
 <i>mit Röstzwiebeln und grünem Beilagensalat^{a,g,c,m}</i>	15,90 €

Beim original Wienerschnitzel und beim Schweinebraten hat die Bio-Metzgerei Juffinger aus Tirol schon wieder ihre Finger im Spiel. Wir kommen einfach nicht drum rum, das Tierwohl an oberste Stelle zu setzen und mit diesen Produkten unsere Werte zu vertreten. Das spiegelt sich natürlich auch in der Qualität wider.



KRAFT FÜR `N BERG TANKEN

Hütteneierspeise



*mit Eiern von unserem Bio-Hof, Zwiebeln, Tomaten,
Holzofenbrot & Butter ^{a,c,g}
-auf Wunsch mit Speckwürfel*

9,50 €

+ 1,90 €

Ziegenkaas aus 'm Topf^{a,g,m}



*An Blattsalat, mit Honig karamellisiert,
dazu Holzofenbrot zum Dippen*

12,50 €

Gut, dass wir für die Hütteneierspeise Mike`s Eier verwenden können, denn ohne Mike`s Eier wäre diese köstlich-leichte Speise nur die halbe Miete.

TIROLER BIO-STEAKS

Bio-Rinderfilet 240gr.

38,00 €

Bio-Rumpsteak 240gr.

31,50 €

Bio-Rib-Eye-Steak 240gr.

29,50 €

wahlweise mit Pommes oder Knoblauchbrot ^{a,g}

*serviert mit: Kräuterbutter^g, Chimichurri, Salsasauce und
hausgemachtem Kräutersalz^a*

Bio-Produkte sind reine Naturprodukte und dort wird in allen Bereichen konsequent auf den Einsatz von Gentechnik verzichtet. Die Weiden und Felder bieten dank der naturnahen Bewirtschaftung mehr Artenvielfalt bei Pflanzen und Tieren. Auf den kleinstrukturierten, familiengeführten Höfen wird von Geburt an größter Wert auf das Wohl der Tiere und eine artgerechte, dem Lebensraum entsprechende, Haltung gelegt.

WAS SÜßES DANACH

Topfen- oder Apfelstrudel^{a,c,g,h,e} 6,50 €
mit Vanillesoße, Schlagobers oder Vanilleeis +0,80 €

Hausgemachter Kaiserschmarren^{a,c,g,h,a} 13,80 €
aus Eiern von unserem Bio-Hof und Apfelmus

*Es gibt Gerüchte darüber, dass Isaac, unser Koch
und treue Seele
des Hauses, den besten Kaiserschmarren
der Welt zaubert....*

*Darf es dazu vielleicht ein schonend von Hand gerösteter, fairtrade
gehandelter, BIO-Kaffee von unserem Lieferanten Dingler
aus Oberbayern sein?*



Verlängerter (Tasse Kaffee) 3,20 €
Cappuccino, Latte Macchiato^g (mit Bio-Milch) 4,20 €
Espresso 2,80 €
Doppelter Espresso 3,80 €

*Oder lieber doch ein Schnaps zur Verdauung von unserer
Schnapsbrennerei Hausseggen in Elbigenalp*

WAS SÜßES DANACH

Eiskarte



Heiße Liebe

2 Kugeln Vanilleeis übergossen mit warmen,
marinierten Himbeeren und Schlagobers ^{a,c,e,g,h}

7,80 €

Kürbiskernbecher

2 Kugeln Vanilleeis übergossen mit Kürbiskernöl,
mit Kürbiskernen garniert und Schlagobers ^{a,c,e,g,h}

7,80 €

Coupe Dänemark

2 Kugeln Vanilleeis mit warmer Schokosauce
übergossen und Schlagobers ^{a,c,e,g,h}

7,80 €

Eierlikörbecher

2 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör übergossen und Schlagobers ^{a,c,e,g,h}

8,20 €

Eiskaffee gerührt

Cremig gerührtes Vanilleeis mit eisgekühltem Kaffee
und Schlagobers ^{a,c,e,g,h}

7,80 €

Eisschokolade gerührt

Cremig gerührtes Schokoladeneis mit eisgekühltem
Hüttenkakao und Schlagobers ^{a,c,e,g,h}

7,80 €

Kinderbecher

2 Sorten köstliches Eis nach Wahl, garniert mit bunten Smarties
und Schlagobers ^{a,c,e,g,h}

5,10 €

Eisorten nach Wahl:

Schokolade, Erdbeere, Vanille ^{a,c,e,h}

pro Kugel

2,00 €

Schlagobers ^g

+0,90 €

HÜTTEN-ALLERLEI

Auf Vorbestellung

Ab 2 Personen

Fleischfondue Chinoise

*mit Putenbrust-, Schweine- und Rinderfilet, Pommes,
Knoblauchbrot, dazu Aioli-, Curry- und Cocktailsauce^{a,c,g}*

p.P. 38,- €

Original Käsefondue

mit ofenwarmem Baguette, Ananans, Weintrauben und Mixed pickles.^{a,g}

p.P. 32,- €

Für Gruppen: Reservierungen auch am Abend

Fondue oder von der Speisekarte

Mit Hüttentaxi

Einfach anfragen!!

BEI UNS GIBT`S SOUVENIRS ZUM MITNEHMEN

Postkarten

Stocknadeln

Hutnadeln

Nur Barzahlung möglich!!

W-LAN: Bier075Garten.!

*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*

KALTGETRÄNKE

Alkoholfrei

	0,33l	0,50l	1l
Wasser still		2,50 €	5,00 €
Wasser mit Sprudel		2,80 €	5,60 €
Cola/Spezi	3,80 €	4,90 €	
Zitronenlimonade	3,80 €	4,90 €	
Orangenlimonade	3,80 €	4,90 €	
Cola light	3,90 €		
Almdudler	3,90 €		
Skiwasser Holunder	3,10 €	4,10 €	
Skiwasser Himbeere	3,10 €	4,10 €	
Soda Zitrone	3,10 €	4,10 €	
Soda Ingwer mit Limette und Minze	3,10 €	4,10 €	
Apfelsaft gespritzt	3,60 €	4,80 €	
Apfelsaft pur	3,80 €	5,00 €	
Orangensaft gespritzt	3,60 €	4,80 €	
Orangensaft pur	3,80 €	5,00 €	
Johannisbeersaft gespritzt	3,60 €	4,80 €	
Johannisbeersaft pur	3,80 €	5,00 €	

Offene Weine (alle unsere Weine enthalten Sulfite)

	1/8l	1/4l	0,5l
Grüner Veltliner	3,90 €	7,50 €	
Blauer Zweigelt	3,90 €	7,50 €	
Gespritzter weiß/rot		3,80 €	7,50 €

Die Wirtsfrau Gabi hat eine gewisse Zuneigung zu guten Weinen, und es ist nicht verwunderlich, dass der Bruder von Mike - unser Andi - von uns dazu verdonnert wurde, eine Weinkarte fürs Kasermandl zu kreieren. Der Andi ist nämlich ein großer Weinkenner.

Fragt nach unsere Weinkarte!

KALTGETRÄNKE

Bier vom Fass mit Spaß

Alle unsere Biere enthalten glutenhaltiges Getreide

	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
<i>Augustiner Hell</i>	<i>3,90 €</i>	<i>5,30 €</i>
<i>Augustiner Radler</i>	<i>3,90 €</i>	<i>5,30 €</i>
<i>Hacker-Pschorr Hefe Weizen</i>	<i>4,20 €</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Hacker-Pschorr Hefe-Radler</i>	<i>4,20 €</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Hacker-Pschorr Cola-Weizen</i>	<i>4,20 €</i>	<i>5,50 €</i>

Bier aus der Flasche ohne Promille

<i>Paulaner Hefe-Weizen alkoholfrei 0,5l</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Paulaner Münchner Hell alkoholfrei 0,5l</i>	<i>5,20 €</i>

Sorgenbrecher

<i>Hugo</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Aperol-Spritz</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Lillet</i>	<i>7,50 €</i>



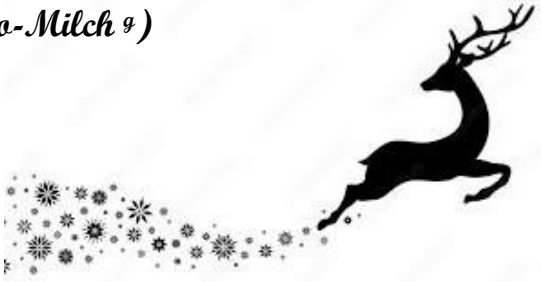
*Unser Tipp: **Gin-Tonic** (Biber & Engel)
8,50 €*

Aus der Lust heraus, einen Gin zu kreieren, der nach mehr schmeckt als den üblichen Zitrusnoten und nicht nur mit Tonic genießbar ist, erschufen Arno und Gerhard aus Bach im Lechtal über Jahre hinweg den Biber & Engel Original Lechtal Dry Gin. Auf der Falstaff Spirits Trophy 2021 wurde Biber & Engel mit 93 Punkten bewertet und damit zum besten London Dry Gin Tirols und zum Zweitbesten Österreichs gewählt!

HEIßGETRÄNKE

Allerlei

<i>Heiße Schokolade (Bio-Milch 9)</i>	4,50 €
<i>mit Sahne</i>	+0,50 €
<i>mit Rum</i>	+2,00 €
<i>Heiße Bio-Milch</i>	3,50 €
<i>mit Honig</i>	4,90 €



<i>Heiße Zitrone</i>	3,50 €
<i>Heiße Ingwer mit Limette und Minze</i>	3,50 €
<i>Glühwein</i>	4,90 €
<i>Jägertee</i>	5,90 €
<i>Fruchtpunsch alkoholfrei</i>	4,50 €

Bio-Tee

<i>Pfefferminz, Kamille, Grün, Kräuter, Früchte, Ingwer-Zitrone, Schwarz</i>	3,50 €
<i>Schwarztee mit Rum</i>	5,50 €

Bio-Kaffeespezialitäten

Dinzler-Kaffee

<i>Verlängerter (Fasse Kaffee)</i>	3,20 €
<i>Cappuccino, Latte Macchiato⁹ (mit Bio-Milch)</i>	4,20 €
<i>Espresso</i>	2,80 €
<i>Doppelter Espresso</i>	3,80 €

FLÜSSIGTROT



„Haussegen“ Edelbrände

Mittlerweile nennen Melanie & Mario Huber, Inhaber der Schnapsbrennerei „Haussegen“ in Elbigenalp, über 33 unterschiedliche Brände ihr Eigen.

Für die hochwertigen Edelbrände wird nur Obst von ausgesuchter Qualität verarbeitet. Für die traditionsreichen Enzian-, Blutwurz- und Meisterwurzbrände graben sie die Wurzeln eigenhändig auf den Berghängen des Lechtales aus.

Obstbrände

	2cl
Mirabelle	5,90 €
Williams	5,90 €
Alter Apfel	5,90 €
Süßer Apfel	5,50 €
Süßer Williams	5,50 €

Traditionell

	2cl
Zirbengeist	5,90 €
Walnuss	5,90 €
Bergheu	6,10 €
Haselnuss	5,90 €

Wurzel

	2cl
Apfel-Enzian	6,90 €
Blutwurz	5,90 €
Meisterwurz	5,90 €

Die Blutwurz hilft bei Magen-Darm-Beschwerden und Entzündungen im Mund- und Rachenraum. Umso verwunderlicher ihr lateinischer Name, der eher auf Heilkräfte in anderen Körperregionen schließen lässt.

Potentilla erecta

Linzgieseder Schnäpse

	2cl
Zirbenblut	3,70 €
Marille „lustiger Hias“	3,70 €
Williams	3,70 €
Obstler	3,70 €
Vogelbeere	4,50 €

Biber und Engel

	2cl
Gin	6,60 €