

# Große Karte

Mo/Di/Mi/Do/So

von 18.00-20.30

Fr/Sa

von 18.00-21.30

## Suppen und Eintöpf

			Vorsuppe
Hausgemachte Flädlesuppe	€	7,80	€ 4,80
Tafelspitzboullion mit Tafelspitz und Backerbsen	€	8,80	€ 6,00
Leberknödelsuppe mit Backerbsen	€	8,80	€ 5,00
Tomatencremesuppe mit Weißbrotcroustons und Sahnehaube	€	8,80	€ 5,00
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> mit Brot und viel Fleisch	€	10,80	€ 6,00
Hühner - Gemüse Nudleintopf	€	12,00	

## Vorspeisen

Gekochtes Rindfleischcarpaccio mit Oliven Tomatenvinaigrette, Parmesan und Baguette	€	14,80
Stück Ochsenbrust auf Meerrettichlauchgemüse	€	11,80
Stück angebratener Lachs auf hausgemachtem Mangochutney und Salatgarnitur mit Limettenöl	€	11,80
Schafskäselimettencreme mit Baguette und Salatgarnitur	€	8,80

## Fleischgerichte

Putensteak auf Blumenkohl Kokoscurry mit Reisbällchen und gemischtem Salat	€	18,80
Holzfällersteak mit Speck, Zwiebeln, Grilltomate und Naturpommes	€	19,80
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat	€	19,80
Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut	€	17,80
Tafelspitz vom Rind dazu Meerrettichlauchgemüse und Salzkartoffeln	€	19,80
Kalbsleber mit Röstzwiebeln karamellisierten Äpfeln dazu Kartoffelpüree	€	20,80
<b>Züricher Filetgeschnetzeltes „vom Schwein“ mit Rösti und Salat</b>	€	21,80
Gamsragout mit grünen Spätzlen, Pilze in Rahm und Blaukraut dazu Preiselbeer Sahne	€	22,80

## Fischgericht

Gebatener Lachs mit Tagliatelle Sepia Nudeln und einer Chili Sahnesauce dazu Marktgemüse	€	23,80
Eintopf vom Fisch von verschiedenen Fischen, Garnelen und Muscheln in feiner Fischboullion dazu Sauerrahm und Baguette	€	21,80
Matjesfilet Hausfrauenart mit Bratkartoffeln	€	18,80

## Hüttenschmankerl

Käsefondue mit Salat dazu Baguette	€	19,80
Käsefondue mit Schweinesteak, Salat, Tomatenbutter und Baguette	€	26,80
Käsespatzen mit Röstzwiebeln und Salat	€	17,80
Dreierlei Knödel auf einer feinen Pilzsauce dazu Salat	€	18,80
Bauernpfanne mit angebratener Salami, Speck verschiedenem Gemüse und Spiegelei	€	16,80
Karamellierter Kaiserschmarrn nach Art des Hauses	€	15,80

## Burger/Flammkuchen/Nudeln und Veganes

### „Rindfleisch-Burger“

Mit Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln, Käse, Speck, Chorizo-Salami und Barbecue-Sauce	€	15,80
- dazu Naturpommes	€	18,80

### „Veggi-Burger“

Mit Rucola, herzhaft eingelegten Paprika Schafskäse und Olivencreme	€	15,80
- dazu Naturpommes	€	18,80

<b>Flammkuchen</b> mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse überbacken	€	12,80
--	---	-------

<b>Blumenkohlkocosgemüse mit Reisbällchen</b> und Salat. „Vegan“	€	16,80
--	---	-------

Spaghetti „Bolognese“	€	13,80
-----------------------	---	-------

## Spezielle-Gerichte

Ca.200 g Gamsrückensteak mit grünen Spätzlen und Steinpilzen  
dazu Wild Preiselbeersauce € 36,80

Ca. 250 g Lammkaree mit Pfannengemüse Kartoffelpüree  
und Knoblauchjus € 36,80

Ca. 250 g Hirschrückensteak im Speckmantel mit gemischten Spätzle  
und Blaukraut dazu Pilze in Rahm mit Preiselbeeren € 29,80

Ca.300g Kotelet vom Iberico Schwein dazu Pfannengemüse, Tomatenbutter  
und Rosmarin- Rösti € 28,00

### **„Surf und Turf“**

Ca.200g Rinderfilet auf Tagliatelle- Sepia- Nudeln  
mit Riesengarnele und Chilisahnesauce € 36,80

## Auf Vorbestellung

**(8 Stunden Vorlaufzeit wird rückwärts gegart)**

**„Tomahawk Steak“** ca. 1-1,3 Kg pro 100g € 9,00 inklusive Beilage wird serviert mit  
Tomatenbutter, Pfannengemüse und Naturpommes.

**(Ab 5 Portionen mit 5 Stunden Vorlaufzeit)**

**Ca.1Kg Haxe knusprig gebraten**

Bayrische Hinter Haxe mit Kartoffelknödel und Sauerkraut € 21,80

# Frühstückskarte

**täglich von 7.00 bis 10.00 Uhr**

## Käse-Frühstück

1 frische Brötchen, 1 Scheibe Brot drei verschiedene Käsesorten,  
Butter, Marmelade, Kiwi, 0,1 l Orangensaft,  
1 Haferl Kaffee, Tee oder Kakao

## Hütten-Frühstück

1 frische Brötchen, 1 Scheibe Brot Käse, geräucherter Schinken,  
Butter, Marmelade, 1 Ei, Kiwi, 0,1 l Orangensaft,  
1 Haferl Kaffee, Tee oder Kakao

## Rührei-Frühstück

3 Rühreier mit Speck Brot und Butter  
0,1 l Orangensaft,  
1 Haferl Kaffee, Tee oder Kakao

## Bayrisches Frühstück

1 Paar Weißwürstl mit Brezel,  
dazu 1 Weizenbier 0,5 l

## Marmeladen-Frühstück

1 frische Brötchen, Butter, Honig, Marmelade,  
0,1 l Orangensaft,  
1 Haferl Kaffee, Tee oder Kakao

## Bircher-Müsli

1 Schale Bircher Müsli  
0,1 l Orangensaft,  
1 Haferl Kaffee, Tee oder Kakao

**„Spezialfrühstück mit Prosecco“ ab zwei Personen nur mit  
Aufpreis erhältlich.**

Verschiedene Frühstückskomponenten werden auf der Etage serviert  
€ 25.80 pro Person

**Für unsere Hausgäste zum Mitnehmen!**

**Bitte abends bestellen!**

**Kleines oder großes Lunchpaket (€ 9,80 - 11.80)**

1 Schokoriegel, 1 Apfel, 1 belegtes Baguette mit Käse, Schinken, Tomate und Gurke  
und 0,25 l alkoholfreies Getränk abgefüllt in die **eigene** Wanderflasche

## Heißgetränke –

Haferl 0,25 l

## Kaffeespezialitäten aus frisch gemahlene Kaffeebohnen

Haferl Tee – Schwarz, Kamille, Rotbusch, Pfefferminz, Kräuter, Früchte, Grüner	€ 3,50
Haferl Heiße Zitrone – aus frisch gepresster Zitrone	€ 4,00
Tasse Espresso	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 4,20
Haferl Kaffee	€ 4,20
Haferl Milchkaffee	€ 4,20
Haferl Cappuccino	€ 4,20
Haferl Latte Macchiato	€ 4,20
Haferl Cappuccino „spezial“ – mit Schuss Schokolade	€ 4,20
Haferl Heiße Schokolade	€ 4,20
Haferl Heiße Schokolade mit 4 cl Rumfläschchen	€ 6,50

## Kuchen

Hausgebackener Bienenstich	€ 4,80
Hausgebackener Zwetschgendatschi	€ 4,80
Hausgebackener Schokoladen-Kirsch-Kuchen	€ 4,50
Apfelstrudel mit Vanilleeis	€ 7,80
Portion Sahne	€ 1,50

## Dessert (alles hausgemacht)

1 Kugel Vanille	€ 1,50
Vanilleeis mit frischer Erdbeersauce und weißer Schokolade	€ 8,80
<b>Geeister Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschgenröster	€ 7,80
Hausgemachter Kaiserschmarrn nach Art des Hauses	€ 15,80
Hausgemachtes Aperolspritzeis große Kugel	€ 3,50
Hausgemachtes Grießflammerie mit Erdbeersauce	€ 6,80

## „Gipfelstürmer-Biere aus eigener Herstellung“

Zwickel vom Fass	0,50 l	€ 4,90
Zwickel vom Fass	0,30 l	€ 3,90
Radler (Zwickel und Sprite)	0,50 l	€ 4,90
Hefeweizen dunkel vom Fass	0,50 l	€ 4,90
Hefeweizen dunkel vom Fass	0,30 l	€ 3,90
Hefeweizen hell vom Fass	0,50 l	€ 4,90
Hefeweizen hell vom Fass	0,30 l	€ 3,90
Russenhalbe (Weizen mit Sprite)	0,50 l	€ 4,90
Cola-Weizen	0,50 l	€ 4,90
Hefeweizen – alkoholfrei	0,50 l	€ 4,90
Zötler Gold Fl.	0,50 l	€ 5,50
Zötler Pils	0,33 l	€ 4,50
Zötler - alkoholfrei	0,50 l	€ 4,90
<b>Mangoweizen</b>	0,5 l	€ 5,00
<b>Bananenweizen</b>	0,5 l	€ 5,00
<b>Rhabarberweizen</b>	0,5 l	€ 5,00

## Alkoholfreie Getränke

Almdudler	0.33 l	€ 4,00
	<b>0,25 l</b>	<b>0,5l</b>
Stilles Wasser	€ 2,00	€ 3,50
Tafelwasser	€ 2,80	€ 3,90
Skiwasser (Himbeergeschmack)	€ 3,00	€ 4,20
Hausgemachte Holunderblütenschorle	€ 3,00	€ 4,50
Fanta, Coca Cola, Sprite	€ 3,50	€ 4,80
Spezi	€ 3,50	€ 4,80
Apfelsaft-Schorle	€ 3,00	€ 4,80
Johannesbeer-Nektar-Schorle	€ 3,00	€ 4,80
Rabarberschorle	€ 3,00	€ 4,80
Mangosaftschorle	€ 3,50	€ 5,00

## Milchgetränke

Frische Buttermilch	0,50 l	€ 4,50
---------------------	--------	--------

# Spirituosen

## Hüttenspezialität

Hausgemachter-Himbeerlikör	35%	2 cl	€ 3,20
Grassl Kräuterenzian	35%	2 cl	€ 3,20
Turra Gebirgsenzian	38%	2 cl	€ 3,20
Prinz Haselnuss-Schnaps	40%	2 cl	€ 3,50
Prinz Williamsbirnenbrand	40%	2 cl	€ 3,50
Prinz Williamsbirnenbrand mit echter Williams Birne	40%	2 cl	€ 3,80
Neu Prinz Grüner Walnuslikör	20%	2 cl	€ 3,80
Prinz Alter Marille	41%	2 cl	€ 3,80
Prinz Alte Himbeere	41%	2 cl	€ 3,80
Neu Prinz Alte Williamsbirne	41%	2 cl	€ 3,80
Ramazotti mit Zitrone auf Eis	30%	4 cl	€ 4,80

## 1m Schnaps

11 Schnäpse (1 Schnaps gratis) auf einem Brett je nach Schnapsart  
€ 32,00 35,00 38,00

## Wein und Sekt

Stettener Heuchelberg Riesling	Weißwein	0,25 l	€ 6,80
		1,00 l Flasche	€ 26,80
Epicuro Chardonnay Fiano trocken	Weißwein	0,25 l	€ 7,80
		0,75 l Flasche	€ 22,80
Epicuro Pino Grigio trocken	Weißwein	0,25 l	€ 7,80
		0,75 l Flasche	€ 22,80
Epicuro Rosato halbtrocken	Rosewein	0,25 l	€ 7,80
		0,75 l Flasche	€ 22,80
Cleebronner Trollinger mit Lemberger trocken	Rotwein	0,25 l	€ 6,80
		1,00 l Flasche	€ 26,80
Merlot Alpaka Chile trocken	Rotwein	0,25 l	€ 7,80
		0,75 l Flasche	€ 22,80
Epicuro <b>Appassimento</b> trocken	Rotwein	0,25 l	€ 8,50
		0,75 l Flasche	€ 24,00
Epicuro <b>Primitivo</b> trocken	Rotwein	0,25 l	€ 8,50
		1,00 l Flasche	€ 24,00
Karaffe Tafelwasser (nur zum Wein erhältlich)		1,00 l	€ 4,90
Weinschorle weiß oder rot, süß oder sauer		0,25 l	€ 4,80
		0,50 l	€ 7,80
<b>Aperol Spritz</b>			€ 7,50
Glas Prosecco		0,1 l	€ 4,50
Flasche Prosecco		0,75 l	€ 24,80