

## *Suppen*

Hausgemachte Frittatensuppe <sup>A,C,G,L</sup>	€ 4,20
Hausgemachte Speckknödelsuppe <sup>A,C,G,L</sup>	€ 4,90
Hausgemachte Leberknödelsuppe <sup>A,C,G,L</sup>	€ 4,90
Hausgemachte Kaspressknödelsuppe <sup>A,C,G,L</sup>	€ 4,90
Hausgemachte Knoblauchrahmsuppe mit Sahnehaube und Croutons <sup>A,G,L</sup>	€ 5,60
Gulaschsuppe mit Brot <sup>A,L</sup>	€ 5,60

## *Kleine warme Gerichte*

Frankfurter mit Brot <sup>A</sup>	€ 4,50
Deftige Hauswurst mit Kren und Brot <sup>A,O</sup>	€ 5,90
Bratwurst (hauseigenes Rezept) mit Brot <sup>A</sup>	€ 5,70
Portion Pommes	€ 3,90
Frankfurter mit Pommes frites	€ 7,50

# *Frische Hausgemachte*

## *Salate und Pikantes*

Rupi's Hüttensalat – knackige Blattsalate mit gebratenem Speck, Zwiebeln, Kartoffeln und Champignons reichlich garniert und Brot <sup>A,C,G,L,M,O</sup> € 12,90

Bunter Salatmix mit gebratenen Hühnerbruststreifen sowie Brot <sup>A,C,G,L,M,O</sup> € 13,90

2 Stück Kaspressknödel mit Salatgarnitur <sup>A,C,G,L,M,O</sup> € 11,80

Kleiner gemischter Salat (Rohkost) <sup>A,C,G,L,M,O</sup> € 4,90

Beilagensalat <sup>A,C,G,L,M,O</sup> € 3,80

Portion Knoblauchbrot <sup>A,L</sup> € 1,90

Bratwurst mit Pommes frites € 8,70

Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleiern <sup>A;C</sup> € 7,90

Hüttenrösti mit Schinken und Speck sowie 2 Spiegeleier <sup>C</sup> € 9,50

Schinken-Käse-Toast mit Cocktailsauce <sup>A,C,G,L</sup> € 6,50  
mit Salat <sup>A,C,G,L,M</sup> € 8,30

Toast Hawaii mit Cocktailsauce <sup>A,C,G,L</sup> € 6,80  
mit Salat <sup>A,C,G,L,M</sup> € 8,60

Allergenkennzeichnung: **A**-Glutenhaltiges Getreide, **B**-Krebstiere, **C**-Eier, **D**- Fische, **E**-Erdnüsse, **F**-Sojabohnen, **G**-Milch (einschließlich Laktose), **H**-Schalenfrüchte (Nüsse), **L**-Sellerie, **M**-Senf, **N**-Sesamsamen, **O**-Schwefeldioxid und Sulfite Konzentration 10 mg/kg/L, **P**-Lupinen, **R**-Weichtiere

Chicken Wings mit Pommes und Dip <sup>A,E,F,N</sup>	€ 9,80
Hög Almtoast – Bauernbrot mit Speck und Almkäse sowie Spiegelei und Salatgarnitur <sup>A,C,G,L,M,O</sup>	€ 9,50
Leberkäse mit Spiegelei und Pommes frites oder Röstkartoffeln <sup>C,L</sup>	€ 8,90

## *Tiroler Kost*

## *Hausspezialitäten*

Spinatknödel hausgemacht in brauner Almbutter mit gemischtem Salat <sup>A,C,G,L,M,O</sup>	€ 14,90
Knödelteller – Speck und Kaspressknödel mit Sauerkraut und gebratenem Speck <sup>A,C,G,L</sup>	€ 13,50
Tiroler Gröstel mit Spiegelei und Speckkrautsalat <sup>A,C,F,L,O</sup>	€ 10,80
Käsespätzle mit gemischtem Salat <sup>A,C,G,L,M,O</sup>	€ 10,90
Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Pommes frites <sup>A,C,G</sup>	€ 12,90
Cordon Bleu mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <sup>A,C,G</sup>	€ 14,90
Deftige Hauswurst mit Sauerkraut und Kren <sup>A,L,O</sup>	€ 9,80
Rupis Hüttenuudeln – <i>sehr pikant</i> <sup>A,C,G,L</sup>	€ 9,50

## *Für unsere kleinen Gäste*

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites <sup>A,C,G</sup>	€ 7,20
Chicken Nuggets mit Pommes frites <sup>A,C,G</sup>	€ 6,90
Chicken Wings mit Pommes frites <sup>A,E,F,N</sup>	€ 7,50
Frankfurter Würstel mit Pommes frites	€ 4,90
Kinderpommes	€ 2,90

Um einen schnelleren Ablauf zu gewähren, bitten wir Euch, von Umänderungen der Speisen Abstand zu nehmen!  
Vielen Dank

## *Kalte Speisen*

Haussulze in Essig und Öl mit Zwiebeln und steirischem Kernöl dazu Brot <sup>A,O,M</sup>	€ 8,90
Wurstsalat fein garniert mit Brot <sup>A,G,O,M</sup> (auf Wunsch mit Kernöl)	€ 8,60
Schmalzbrot mit Zwiebel fein garniert (2 Stück)	€ 5,50

Allergenkennzeichnung: **A**-Glutenhaltiges Getreide, **B**-Krebstiere, **C**-Eier, **D**- Fische, **E**-Erdnüsse, **F**-Sojabohnen, **G**-Milch (einschließlich Laktose), **H**-Schalenfrüchte (Nüsse), **L**-Sellerie, **M**-Senf, **N**-Sesamsamen, **O**-Schwefeldioxid und Sulfite Konzentration 10 mg/kg/L, **P**-Lupinen, **R**-Weichtiere

Speckbrot fein garniert <sup>A,G,M,O</sup>	€ 8,70
Speck und Käsebrot <sup>A,G,M,O</sup>	€ 8,90
Käsebrot fein garniert <sup>A,G,M</sup>	€ 8,70
Almjause reichlich garniert mit Brot <sup>A,G,M,O</sup>	€10,90
Hirschboxerlen mit Brot fein garniert <sup>A,M,O</sup>	€5,90

## *Mehlspeisen*

Hausgemachter Apfelstrudel <sup>A,C,G,O</sup>	€3,80
Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne <sup>A,C,G,O</sup>	€4,40
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis <sup>A,C,G,O</sup>	€ 5,10
Hausgemachter Topfenstrudel <sup>A,C,G,O</sup>	€ 4,10
Hausgemachter Topfenstrudel mit Sahne <sup>A,C,G,O</sup>	€ 4,70
Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis <sup>A,C,G,O</sup>	€ 5,40
Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfelmus auf Wunsch mit Preiselbeeren <sup>A,C,G,O</sup>	€ 9,80

# Warme Getränke

Tasse Kaffee <sup>A</sup>	€ 2,90
Pot Kaffee – <i>große Tasse</i> <sup>A</sup>	€ 4,90
Tasse Kaffee Hag <sup>A</sup>	€ 2,90
Espresso <sup>A</sup>	€ 2,60
Großer Brauner <sup>A</sup>	€ 3,90
Cappuccino mit geschäumter Milch <sup>A,G</sup>	€ 3,30
Kaffee mit Sahne <sup>A,G</sup>	€ 3,50
Kaffee mit Eierlikör und Sahne <sup>A,C,G</sup>	€ 5,50
Kaffee mit Baileys <sup>A, G</sup>	€ 5,50
Latte Macchiato – <i>Milchkaffee</i> <sup>A,G</sup>	€ 3,60
Kaffee fertig – <i>Schümli Pflümli</i> <sup>A,G</sup>	€ 6,50
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>A,C,F,G</sup>	€ 3,40
Lumbumba – <i>Heiße Schokolade mit Sahne und Rum</i> <sup>A,C,F,G</sup>	€ 4,90

Allergenkennzeichnung: **A**-Glutenhaltiges Getreide, **B**-Krebstiere, **C**-Eier, **D**- Fische, **E**-Erdnüsse, **F**-Sojabohnen, **G**-Milch (einschließlich Laktose), **H**-Schalenfrüchte (Nüsse), **L**-Sellerie, **M**-Senf, **N**-Sesamsamen, **O**-Schwefeldioxid und Sulfite Konzentration 10 mg/kg/L, **P**-Lupinen, **R**-Weichtiere

Schoko Amaretto <sup>A,C,F,G,H</sup>		€ 4,90
Almschoko mit Espresso und Sahne <sup>A,C,F,G</sup>		€ 5,20
Glas Tee mit Milch oder Zitrone – <i>Schwarz-, Früchte-, Pfefferminz-, Kräuter-, Kamillen- oder Grüntee</i>		€ 2,50
Glas Tee mit Rum		€ 3,90
Heiße Zitrone		€ 2,50
Alkoholfreier Apfelpunsch		€ 3,80
Jägertee	0,25 l	€ 4,30
Glühwein <sup>o</sup>	0,25 l	€ 4,30
Rodler – <i>Wo die Entscheidung schwer fällt!</i> <sup>o</sup>		€ 4,30

## *Alkoholfreie Getränke*

Cola, Citro, Orangeade, Spezi	0,25 l	€ 2,80
Cola, Citro, Orangeade, Spezi – <i>groß</i>	0,50 l	€ 4,10
Eistee Pfirsich	0,25 l	€ 2,80
Eistee Pfirsich – <i>groß</i>	0,50 l	€ 4,20
Arizona Eistee versch. Sorten	0,50 l	€ 4,40
Almdudler	0,35 l	€ 3,30

Pepsi Cola light	0,33 l	€ 3,30
Mineral (Vöslauer) <i>mit oder ohne Gas</i>	0,33 l	€ 2,60
Mineral (Vöslauer) <i>mit oder ohne Gas— groß</i>	0,75 l	€ 5,10
Schwasser	0,25 l	€ 2,50
Schwasser – <i>groß</i>	0,50 l	€ 3,60
Apfelsaft	0,25 l	€ 3,10
Apfelsaft gespritzt – <i>mit Wasser oder Soda</i>	0,25 l	€ 2,70
Apfelsaft gespritzt – <i>mit Wasser oder Soda— groß</i>	0,50 l	€ 3,90
Johannisbeersaft	0,25 l	€ 3,20
Johannisbeersaft gespritzt – <i>mit Wasser oder Soda</i>	0,25 l	€ 2,90
Johannisbeersaft gespritzt – <i>mit Wasser oder Soda – groß</i>	0,50 l	€ 4,30
Holunder gespritzt – <i>mit Wasser oder Soda</i>	0,25 l	€ 2,50
Holunder gespritzt – <i>mit Wasser oder Soda— groß</i>	0,50 l	€ 3,70
Red Bull – <i>Energy Drink</i>	0,25 l	€ 4,20
Vollmilch <sup>G</sup>	0,25 l	€ 2,20

Allergenkennzeichnung: **A**-Glutenhaltiges Getreide, **B**-Krebstiere, **C**-Eier, **D**- Fische, **E**-Erdnüsse, **F**-Sojabohnen, **G**-Milch (einschließlich Laktose), **H**-Schalenfrüchte (Nüsse), **L**-Sellerie, **M**-Senf, **N**-Sesamsamen, **O**-Schwefeldioxid und Sulfite Konzentration 10 mg/kg/L, **P**-Lupinen, **R**-Weichtiere



Vollmilch – *groß*<sup>G</sup> 0,50 l € 2,80

## *Biere*

Löwenbräu vom Fass – *groß*<sup>A,O</sup> 0,50 l € 4,30

Löwenbräu vom Fass <sup>A,O</sup> 0,30 l € 3,40

Löwenbräu vom Fass – *klein*<sup>A,O</sup> 0,20 l € 2,70

Radler – *Zitronenlimonade mit Bier* – *groß*<sup>A,O</sup> 0,50 l € 4,30

Radler – *Zitronenlimonade mit Bier*<sup>A,O</sup> 0,30 l € 3,40

Franziskaner Hefeweizen offen – *groß*<sup>A,O</sup> 0,50 l € 4,60

Franziskaner Hefeweizen offen <sup>A,O</sup> 0,30 l € 3,90

Franziskaner dunkel Flasche <sup>A,O</sup> 0,50 l € 4,60

Franziskaner Alkoholfrei <sup>A,O</sup> 0,50 l € 4,60

Cola Weizen – *groß*<sup>A,O</sup> 0,50 l € 4,90

Cola Weizen <sup>A,O</sup> 0,30 l € 3,90

## Offene Weine - Rot

Blauer Zweigelt – <i>trocken, kräftig ausgebauter, samtiger Rotwein</i> °	1/4l	€ 5,40
Blauer Zweigelt °	1/8l	€ 2,70
Gespritzter süß oder sauer °	1/4l	€ 3,30
Hauswein rot offen °	1/2l	€ 10,00
Hauswein rot offen °	1l	€ 20,00

## Offene Weine - Weiß

Grüner Veltliner °	1/4l	€ 5,40
Grüner Veltliner °	1/8l	€ 2,70
Hauswein weiß offen °	1l	€ 20,00
Hauswein weiß offen °	1/2l	€ 10,00
Gespritzter süß oder sauer °	1/4l	€ 3,30

Allergenkennzeichnung: **A**-Glutenhaltiges Getreide, **B**-Krebstiere, **C**-Eier, **D**- Fische, **E**-Erdnüsse, **F**-Sojabohnen, **G**-Milch (einschließlich Laktose), **H**-Schalenfrüchte (Nüsse), **L**-Sellerie, **M**-Senf, **N**-Sesamsamen, **O**-Schwefeldioxid und Sulfite Konzentration 10 mg/kg/L, **P**-Lupinen, **R**-Weichtiere

# Sekt

Schlumberger White Secco °	0,75 l	€ 29,00
Piccolo °	0,20 l	€ 6,80
Glas Prosecco °		€ 3,00
Sekt Orange °		€ 3,00
Aperolspritz mit Sekt °		€ 5,60
Hugo – <i>Holunder mit Sekt</i> °		€ 5,40
Flasche Sacchetto (Prosecco) °	0,75 l	€ 21,00

# Spirituosen - Die Scharfen

Obstler	2 cl	€ 2,30
Williams	2 cl	€ 2,70
Marillenbrand	2 cl	€ 2,60
Tiroler Enzian	2 cl	€ 2,70
Kirsch	2 cl	€ 2,50
Rum	2 cl	€ 1,70

# Spirituosen - Die Besonderen

Haselnussgeist – <i>Er ist einen Versuch wert!</i>	2 cl	€ 2,90
Zirbeler – <i>hausgemacht vom Chef!</i>	2 cl	€ 2,60
Jochelbeer – <i>Auch die Chefin macht ihn selber!</i>	2 cl	€ 2,60
Vogelbeer – <i>Freihof</i>	2 cl	€ 3,90
Grappa Cellini Amarone – <i>was ganz Feines</i>	2 cl	€ 5,50
Hüttenkracher – <i>Es geht auch ein zweiter!</i>	2 cl	€ 3,50
Rupis absoluter Bomber – <i>nichts für Feiglinge!</i>	2 cl	€ 3,90
Bacardi Cola	4 cl	€ 5,20
Wodka Bull	4 cl	€ 5,20
Campari Orange/Soda	4 cl	€ 4,80
Rum Cola	4 cl	€ 4,80
Flying Hirsch	2 cl	€ 3,90

Allergenkennzeichnung: **A**-Glutenhaltiges Getreide, **B**-Krebstiere, **C**-Eier, **D**- Fische, **E**-Erdnüsse, **F**-Sojabohnen, **G**-Milch (einschließlich Laktose), **H**-Schalenfrüchte (Nüsse), **L**-Sellerie, **M**-Senf, **N**-Sesamsamen, **O**-Schwefeldioxid und Sulfite Konzentration 10 mg/kg/L, **P**-Lupinen, **R**-Weichtiere

# *Spirituosen - Für den Magen*

Ramazotti	2 cl	€ 3,10
Jägermeister	2 cl	€ 2,90
Serfauser Bergwurz – <i>gegen die Verstimmung!</i>	2 cl	€ 3,10
Baileys <sup>G</sup>	3 cl	€ 2,90
Eierweinbrand <sup>C,G</sup>	2 cl	€ 2,40

# *Spirituosen - Die Warmen*

Heiße Witwe – <i>Pflaumenlikör mit Sahne</i> <sup>G</sup>	3 cl	€ 2,90
Amaretto heiß mit Sahne <sup>G,H</sup>	3 cl	€ 2,90
Schneegestöber – <i>Heißer Eierlikör mit Sahne</i> <sup>C,G</sup>	3 cl	€ 2,90

# Weinkarte

- Grüner Veltliner** 0,75 l €22,00  
**Federspiel Weissenkirchen**  
Domäne Weissenkirchen Wachau  
*In der Nase elegantes Fruchtbukett nach  
Stachelbeeren und Grapefruit,  
reifer gelber Apfel, feine Würzaromatik, fruchtig, saftig*
- Riesling Steinterrassen** 0,75 l €21,00  
Weingut Rudolf Rabl Kamptal  
*Vollreife Pfirsicharomen, knackige Säure,  
rund und geschmeidig im Abgang, ein Klassiker*
- Chardonnay Selection Hausedition** 0,75 l €22,00  
Weingut Salzl Neusiedlersee  
*Vielschichtig, viel Frucht, am Gaumen sehr cremig,  
sehr eleganter Chardonnay*
- Tetuna Rosé** 0,75 l € 22,00  
Weingut Robert Goldenits, Tadten/Neusiedlersee  
Zweigelt, Blaufränkisch, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot  
*Brillantes Rosé mit hellem Rubinschimmer, in der Nase animierendes  
Beerenbukett, feiner Kirschanklang, zarte würzige Facetten, am Gaumen frische  
Frucht, ausgewogenes Säurespiel, fitnessreiches Finale, lebhaft im Abgang.*
- Zweigelt Classic** 0,75 l € 24,00  
Weingut Helmuth Renner, Gols/Neusiedlersee  
*- Kräftig rubinrote Farbe, das Bukett duftet fruchtig, feinwürzig, erinnert etwas an  
Kirscharomen, im Geschmack wirkt er vollmundig, körperreich und samtig.*
- Zweigelt Salzl Selection Hausedition** 0,75 l €22,00  
Weingut Josef Salzl, Illmitz-Burgenland  
*In der Nase typische Kirscharomen, Weichselkompott, auch frische würzige  
Nuancen, am Gaumen viel Frucht, harmonischer Wein mit weiche Tannine*

**Blaufränkisch Eisenberg DAC**

0,75l €22,00

Weingut Kopfensteiner Südburgenland

*In der Nase einladendes Brombeerkonfit, würzige Anklänge und florale Facetten,saftige dunkle Frucht, mineralisch und frisch*

**St. Laurent Classic**

0,75l € 23,00

Weingut Hans Iglar Mittelburgenland

*Einladender Duft nach Weichsel, dunklen Beerenfrüchten, fein-würzig unterlegt,am Gaumen kraftvoll, saftige Kirschfrucht, Brombeeranklänge, elegant*

**Merlot Wendelin**

0,75l € 22,00

Weingut Helmut Wendelin, Gols/Neusiedlersee

*- Sattes Rubinrot mit jugendlichen Reflexen, in der Nase reife Zwetschken und Kirschen, feine florale Würze, am Gaumen kraftvoll und sehr harmonisch, saftige rotbeerige Frucht, geschmeidige Tanninstruktur, Kirschnoten im Finale, langer Nachhall.*

**Haidenberg**

0,75l € 23,00

Cuvée aus

St.Laurent,Zweigelt,Blaufränkisch

Weingut GlatzerCarnuntum

*In der Nase dunkelbeerige Frucht, würzig unterlegt, zarte Holzanklänge,am Gaumen stoffig, elegant, harmonisch integrierte Tannine*

**Grande CuvéeBarrique**

0,75l € 28,00

Cuvée aus Zweigelt,Merlot,Cabernet Sauvignon,Syrah

Weingut Salzl Neusiedlersee

*Sehr fruchtig, Kirschen, schwarze Johannisbeeren, Pflaumen, sehr würzig,Kräuter, samtige Tannine, sehr eleganter Wein*

## SPEISEN FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Nur auf Vorbestellung!

Fondue Bourguignonne (Fett)

Fondue Chinoise (Suppe) <sup>L</sup>

(Rind, Schwein und Putenfilet) dazu servieren wir verschiedene Saucen, Sauergemüse, Folienkartoffel, Obstteller, Knoblauchbrot und Pommes frites sowie ein bunter Salatteller <sup>A,C,G,L,M</sup> p.Pers. € 31.-

Käsefondue

Dazu reichen wir Salat, Brot, Kartoffel, Gemüse, Knoblauchbrot und frisches Obst <sup>A,C,G,L,M,O</sup> p.Pers. € 21.-

Spare-ribs

Dazu reichen wir Knoblauchbrot, Folienkartoffel, Pommes frites, Obst, Saucen und einen gemischten Salat <sup>A,C,G,L,M</sup> p.Pers. € 20.-

Hausraclette

Reichlich Auswahl an verschiedenen Fleischsorten, Käse, Speck, Schinken, Kartoffeln, Gemüse, Champignons, Zwiebel, Obst, Saucen, sowie Pommes und einen gemischten Salat <sup>A,C,G,L,M</sup> p.Pers. € 31.-

Schlachtplatte

Reichliche Auswahl an köstlichen, heimischen Bauernspezialitäten mit Sauerkraut, Kartoffel und Semmelknödel <sup>A,C,G,L,M,O</sup> p.Pers. € 23.-

Wildererplatte

Verschiedene Wildgerichte Braten, Ragout, Filetsteaks mit Beilagen reichlich garniert (Spätzle, Rotkraut, Krokette, Semmelknödel,.....) Bestellung ab 5 Personen möglich <sup>A,C,G,L,O</sup> p. Pers. € 28.-

Für unsere Kinder von 6 bis 11 Jahre gewähren wir einen Rabatt von 50% auf die Speisen!!!!



**„In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im  
Anhang II der LMIV (Lebensmittel-  
Informationsverordnung) angeführten Allergenen  
Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte  
können nicht ausgeschlossen werden“**

***Des Wirtshaus***

***größte Ehr,***

***ist der Gäste***

***Wiederkehr.***