

Suppen

Hausgemachte Frittatensuppe ^{A,C,G,L}

Hausgemachte Speckknödelsuppe ^{A,C,G,L}

Hausgemachte Leberknödelsuppe ^{A,C,G,L}

Hausgemachte Kaspressknödelsuppe ^{A,C,G,L}

Gulaschsuppe mit Brot ^{A,L}

Kleine warme Gerichte

Frankfurter mit Brot ^A

Deftige Hauswurst mit Kren und Brot ^{A,O}

Bratwurst (hauseigenes Rezept) mit Brot ^A

Portion Pommes ^A

Frankfurter mit Pommes frites ^A

Frische Hausgemachte Salate und Pikantes

Rupi's Hüttensalat – knackige Blattsalate mit gebratenem Speck,
Zwiebeln, Ei, Kartoffeln und Champignons
reichlich garniert und Brot ^{A,C,G,L,M,O}

Bunter Salatmix mit panierten Hühnerbruststreifen
in Kürbiskernpanade und Brot ^{A,C,G,L,M,O}

2 Stück Kaspressknödel mit Salatgarnitur ^{A,C,G,L,M,O}

Kleiner gemischter Salat (Rohkost) ^{A,C,G,L,M,O}

Beilagensalat ^{A,C,G,L,M,O}

Portion Knoblauchbrot ^{A,L}

Bratwurst mit Pommes frites^A

Currywurst mit Pommes frites

Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleier ^{A;C}

Hüttenrösti mit Schinken und Speck sowie
2 Spiegeleier ^{A,C}

Rösti mit Lachs und Rucola mit Sauerrahmdip ^{A,D,G,L}

Schinken-Käse-Toast mit Cocktailsauce ^{A,C,G,L}
mit Salat ^{A,C,G,L,M}

Toast Hawai mit Cocktailsauce ^{A,C,G,L}
mit Salat ^{A,C,G,L,M}

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

Hög Almtoast – Bauernbrot mit Speck und Almkäse sowie Spiegelei und Salatgarnitur ^{A,C,G,L,M,O}

Elsässer Flammkuchen *mit Speck und Zwiebel*^{A,G},

Chicken Wings mit Pommes und Dip ^{A,E,F,N}

Hüttenburger a la Chef mit Pommes-frites ^{A,C,M,N},

Leberkäse mit Spiegelei und Pommes frites oder Röstkartoffeln ^{A,C,L}

Tiroler Kost & Hauspezialitäten

Spinatknödel hausgemacht in brauner Almbutter mit Parmesan Zwiebel und sowie gemischten Salat ^{A,C,G,L,M,O} € 14,90

Gebratene Spinat-Kaspressknödel im Schnittlauchsüppchen und gemischten Salat ^{A,C,G,L}

Knödelteller – Speck und Kaspressknödel mit Sauerkraut und gebratenem Speck ^{A;C;G;L}

Tiroler Gröstel mit Spiegelei und Speckkrautsalat^{A,C,F,L,O}

Käsespätzle mit hauseigener Almkäsemischung und Röstzwiebeln sowie einen gemischten Salat ^{A,C,G,L,M,O}

Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Pommes frites ^{A,C,G}

Schnitzel „Hög“ paniertes Schweinsschnitzel mit Champignonsauce und Pommes frites ^{A,C,G,L}

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

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites oder
Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ^{A,C,G}

Grillteller nach Art des Hauses mit Pommes frites
(Schwein, Pute und Rind)
mit zwei Saucen und Kräuterbutter ^{A,C,L,M}

Deftige Hauswurst mit Sauerkraut und Kren ^{A,L,O}

Blut und Leberwurst mit Sauerkraut und Röstkartoffel^{A,L,O}

Saftig gegrillte Spare Rips mit Knoblauchbrot ^{A,M}

Rupis Hüttennudeln – sehr pikant ^{A,C,G,L}
(Tomaten, Schinken, Speck, Zwiebel, Kirschkraut,
Champignons)

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites^{A,C,G}

Chicken Nuggets mit Pommes frites ^{A,C,G}

Frankfurter Würstel mit Pommes frites ^A

Kinderpommes ^A

Kleine Portion Käsespätzle ^{A,C,G,L}

Spätzle mit Champignonsauce

Willibald (Röstitaler mit Apfelmus) ^A

Portion Röstkartoffel

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

Kalte Speisen

Haussulze in Essig und Öl mit Zwiebeln
und steirischem Kernöl dazu Brot ^{A,O,M}

Wurstsalat fein garniert mit Brot – Wurst, Käse, Paprika,
Zwiebel, Essiggurken ^{A,G,O,M} (auf Wunsch mit Kernöl)

Schmalzbrot mit Zwiebel fein garniert (2 Stück)

Speckbrot fein garniert ^{A,G,M,O}

Speck und Käsebrot ^{A,G,M,O}

Käsebrot fein garniert ^{A,G,M}

Hüttenjause fein garniert mit Brot ^{A,G,M,O}

2 Stück Hirschwurst (kalt) mit Brot ^{A,M,O}

Portion Preiselbeeren

Portion frischen Kren

Portion Apfelmus

Portion Brot oder Brötchen ^A

Portion Ketchup, Mayonnaise, Senf

Mehlspeisen

Hausgemachter Apfelstrudel ^{A,C,G,O}

Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne ^{A,C,G,O}

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{A;C;G;O}

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis ^{A,C,G,O}

Hausgemachter Topfenstrudel ^{A,C,G,O}

Hausgemachter Topfenstrudel mit Sahne ^{A,C,G,O}

Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanillesauce ^{A;C;G;O}

Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanilleeis ^{A,C,G,O}

Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfelmus
oder Preiselbeeren ^{A,C,G,O}
(auch ohne Rosinen erhältlich!!!)

Beachten Sie auch bitte unsere täglich, frisch, wechselnden
Tagesangebote! Unser Servicepersonal informiert Sie gerne!!!!

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

In dieser Hütte kocht und jagd der Chef selbst!!!!

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

Speisen für besondere Anlässe

Nur auf Vorbestellung!

Fondue Bourguignonne (Fett)

Fondue Chinoise (Suppe) ^L

(Rind, Schwein und Putenfilet) dazu servieren wir verschiedene Saucen, Sauergemüse, Folienkartoffel, Obstteller, Knoblauchbrot und Pommes frites sowie ein bunter Salatteller ^{A,C,G,L,M}

Käsefondue

Dazu reichen wir Salat, Brot, Kartoffel, Gemüse, Knoblauchbrot und frisches Obst ^{A,C,G,L,M,O}

Spare-ribs

Dazu reichen wir Knoblauchbrot, Folienkartoffel, Pommes frites, Obst, Saucen und einen gemischten Salat ^{A,C,G,L,M}

Hausraclette

Reichlich Auswahl an verschiedenen Fleischsorten, Käse, Speck, Schinken, Kartoffeln, Gemüse, Champignons, Zwiebel, Obst, Saucen, sowie Pommes und einen gemischten Salat ^{A,C,G,L,M}

Schlachtplatte

Reichliche Auswahl an köstlichen, heimischen Bauernspezialitäten mit Sauerkraut, Kartoffel und Semmelknödel ^{A,C,G,L,M,O}

Wildererplatte

Verschiedene Wildgerichte Braten, Ragout, Filetsteaks mit Beilagen reichlich garniert (Spätzle, Rotkraut, Kroketten, Semmelknödel,.....)
Bestellung ab 5 Personen möglich ^{A,C,G,L,O}

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

Kalbshaxe

mit Sauerkraut, Semmelknödel und Salzkartoffel

Bestellung ab 3 Personen möglich ^{A,C,G,L,M}

Rehrücken

ausgelöst vom heimischen Wild mit Spätzle,

Knödel, Kroketten, Rotkraut und Pfifferlingen

Bestellung ab 4 Personen möglich ^{A,C,G,L,O}

Grillplatte

Köstliche Auswahl von verschiedenen Fleischgerichten,

Wings, Spare ribs, Würste, Pommes, Reis, Rösti, Kroketten

Grillgemüse, gem. Salat, Saucen, reichlich garniert

Bei Reservierungen für besondere Anlässe bieten wir auch unsere
Kindergerichte an!!

Gerne können Sie auch bei uns einen gemütlichen, herzhaften
Frühstücksbrunch einnehmen
Servicepersonal informiert Sie gerne!!

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

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