

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}

Etwas für Zwischendurch

Portion Knoblauchbrot ^{A,L}

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

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

Portion Pommes-frites^A

Frankfurter mit Brot ^A

Frankfurter mit Pommes-frites^A

Bratwurst mit Brot ^A

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

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

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

Portion Röstkartoffel

Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleier ^{A;C}

Bratwurst mit Pommes frites^A

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

Currywurst mit Pommes frites ^{A,L,M}

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

Perfekt für einen warmen Sommertag

Rupi's Hüttennudeln – sehr pikant ^{A,C,G,L}
(Tomaten, Schinken, Speck, Zwiebel, Kirschkpfefferoni, Champignons)

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

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

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

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

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

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

Tiroler Kost & Hauspezialitäten

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

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

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

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}

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

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

Hüttenburger a la Chef mit Kartoffelgebäck ^{A,C,M,N}

Pulled Pork Burger mit Coleslaw, knusprigem Speck und Kartoffelgebäck ^{A,C,M,N}

Spinatknödel hausgemacht in brauner Almbutter mit Parmesan, Röstzwiebel sowie gemischten Salat ^{A,C,G,L,M,O}

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

Heimisches Wildragout „Förster Art“ mit Spätzle und Rotkraut ^{A,C,G,L}

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

Für unsere kleinen Gäste

Kinderpommes ^A

Frankfurter Würstel mit Pommes frites ^A

Spätzle mit Champignonsauce ^{A,C,G,L}

Willibald (Röstitaler mit Apfelmus) ^A

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

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

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

Kleine Portion Käsespätzle ^{A,C,G,L}

Brotzeit

Schmalzbrot mit Zwiebel fein garniert (2 Stück) ^A

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

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)

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

Käsebrot fein garniert ^{A,G,M,O}

Speck und Käsebrot ^{A,G,M,O}

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

Mehlspeisen

Hausgemachter Apfelstrudel A,C,G,O

mit Sahne A,C,G,O

mit Vanillesauce A;C;G;O

mit Vanilleeis A,C,G,O

Hausgemachter Topfenstrudel A,C,G,O

mit Sahne A,C,G,O

mit Vanillesauce A;C;G;O

mit Vanilleeis A,C,G,O

Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfelmus

oder Preiselbeeren A,C,G,O

(auch ohne Rosinen erhältlich)

Um einen schnelleren Ablauf zu gewähren, bitten wir Euch, von
Umänderungen der Speisen Abstand zu nehmen!
Vielen Dank das Küchenteam mit Chef Rupl

„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