

# *Suppen*

Hausgemachte Frittatensuppe <sup>A,C,G,L</sup>

Hausgemachte Speckknödelsuppe <sup>A,C,G,L</sup>

Hausgemachte Leberknödelsuppe <sup>A,C,G,L</sup>

Hausgemachte Kaspressknödelsuppe <sup>A,C,G,L</sup>

Gulaschsuppe mit Brot <sup>A,L</sup>

# *Etwas für Zwischendurch*

Portion Knoblauchbrot <sup>A,L</sup>

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

Kleiner gemischter Salat <sup>A,C,G,L,M,O</sup>

Portion Pommes-frites <sup>A</sup>

Frankfurter mit Brot <sup>A</sup>

Frankfurter mit Pommes-frites<sup>A</sup>

Bratwurst mit Brot <sup>A</sup>

Deftige Hauswurst mit Kren und Brot <sup>A,O</sup>

Schinken-Käse-Toast <sup>A,C,G,L</sup>  
mit Salat <sup>A,C,G,L,M</sup>

Toast Hawai <sup>A,C,G,L</sup>  
mit Salat <sup>A,C,G,L,M</sup>

Portion Röstkartoffel

Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleier <sup>A;C</sup>

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

Currywurst mit Pommes frites A,G,L

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

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

Kaspressknödel hausgemacht mit Salatgarnitur A,C,G,L,M,O

Spinatknödel hausgemacht in brauner Almbutter mit  
Parmesan, Röstzwiebel sowie gemischten Salat 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 <sup>A,L,O</sup>

Hüttenrösti mit Schinken und Speck sowie 2 Spiegeleier <sup>A,C</sup>

Saftiges Rindsgulasch vom heimischen Jungrind mit Semmelknödel <sup>A,C,G,L</sup>

Blut und Leberwurst mit Sauerkraut und Röstkartoffel <sup>A,L,O</sup>

Tiroler Gröstel mit Spiegelei und Speckkrautsalat <sup>A,C,F,L,O</sup>

Käsespätzle mit hauseigener Almkäsemischung und Röstzwiebeln sowie einen gemischten Salat <sup>A,C,G,L,M,O</sup>

Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Pommes frites <sup>A,C,G</sup>

Schnitzel „Hög“ paniertes Schweinsschnitzel mit Champignonsauce und Pommes frites <sup>A,C,G,L</sup>

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <sup>A,C,G</sup>

Saftig gegrillte Spare Rips mit Knoblauchbrot <sup>A,M</sup>

Hüttenburger a la Chef mit Pommes-frites <sup>A,C,M,N</sup>,

Pulled Pork Burger mit Coleslaw, knusprigem Speck und Pommes-frites <sup>A,C,M,N</sup>

Knödelteller – Speck und Kaspressknödel mit Sauerkraut und gebratenem Speck <sup>A,C,G,L</sup>

Heimisches Wildragout „Förster Art“ mit Spätzle und Rotkraut <sup>A,C,G,L</sup>

Grillteller nach Art des Hauses mit Pommes (*Schwein, Pute und Rind*) mit zwei verschiedenen Saucen und Kräuterbutter <sup>A,C,L,M</sup>

# *Für unsere kleinen Gäste*

Kinderpommes <sup>A</sup>

Frankfurter Würstel mit Pommes frites <sup>A</sup>

Spätzle mit Champignonsauce

Willibald (Röstitaler mit Apfelmus) <sup>A</sup>

Chicken Nuggets mit Pommes frites <sup>A,C,G</sup>

Chicken Wings mit Pommes frites <sup>A,C,G</sup>

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites <sup>A,C,G</sup>

Kleine Portion Käsespätzle <sup>A,C,G,L</sup>

## *Brotzeit*

Schmalzbrot mit Zwiebel fein garniert <sup>A,M,O</sup>

2 Stück Hirschwurst (kalt) mit Brot <sup>A,M,O</sup>

Haussulze in Essig und Öl mit Zwiebeln  
und steirischem Kernöl dazu Brot <sup>A,O,M</sup>

Wurstsalat fein garniert mit Brot – Wurst, Käse, Paprika,  
Zwiebel, Essiggurken <sup>A,G,O,M</sup> (auf Wunsch mit Kernöl)

Käsebrot fein garniert <sup>A,G,M, O</sup>

Speckbrot fein garniert <sup>A,G,M, O</sup>

Hüttenjause fein garniert mit Brot <sup>A,G,M,O</sup>

# 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