

Suppen

Wärmend, hausgemacht & mit Liebe abgeschmeckt!

Rinderkraftsuppe

mit Kräuterfrittaten A, C,G,L	5,90
mit Speckknödel A,C,G,L	7,50
mit Leberknödel A,C,G,L	7,50
mit Kaspressknödel A,C,G,L	7,50
zwei Knödel nach Wahl A,C,G,L	12,90

Gulaschsuppe mit Brot A,L	7,90
---------------------------	------

Etwas für Zwischendurch

Portion Knoblauchbrot A,L	4,90	
Gemischter Salat A,C,G,L,M,O	7,90	
Portion Pommes frites A	6,90	
Frankfurter mit Brot A	7,90	
Deftige Hauswurst mit Kren und Brot A,O	9,90	
Schinken-Käse-Toast A,C,G,L	8,90	
mit Salat A,C,G,L,M	12,90	
Toast Hawaii A,C,G,L	9,20	
mit Salat A,C,G,L,M	13,20	
Portion Röstkartoffel	6,90	
Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleier A,C	12,50	
Leberkäse mit Spiegelei und Pommes frites oder Röstkartoffeln A,C,L	13,90	
Currywurst nach Art des Hauses mit Zwiebel & Pommes A,G,L	13,90	

Perfekt für einen warmen Sommertag

Rupi's Hüttennudeln – sehr pikant ^{A,C,G,L} (Tomaten, Schinken, Speck, Zwiebel, Pfefferoni, Champignons)	13,90	
Hög Almtoast – Bauernbrot mit Speck und Almkäse sowie Spiegelei und Salatgarnitur ^{A,C,G,L,M,O}	15,90	
Rösti mit Räucherlachs, Rucola und Sauerrahmdip ^{A,D,G,L}	16,50	
Rupi's Hüttensalat – bunter Salat mit gebratenem Speck, Zwiebeln, Kartoffeln und Champignons sowie Brot ^{A,C,G,L,M,O}	16,90	
<i>Vegetarische oder vegane Variante möglich</i>		
Hausgemachte Kaspressknödel mit buntem Salat ^{A,C,G,L,M,O}	17,90	
Spinatknödel hausgemacht mit brauner Almbutter, Parmesan, Röstzwiebel sowie gemischten Salat ^{A,C,G,L,M,O}	17,90	
Bunter Salatmix mit panierten Hühnerbruststreifen in Kürbiskernpanade und Brot ^{A,C,G,L,M,O}	17,90	
Sommertoast – gebratene Hühnerbrust mit Speck, Tomate sowie gemischten Salat ^{A,C,G,L,M,O}	18,90	

Tiroler Kost & Hauspezialitäten

Deftige Hauswurst mit Sauerkraut und Kren ^{A,L,O}	13,90	
Hüttenrösti mit Schinken und Speck sowie 2 Spiegeleier ^{A,C}	17,90	
Saftiges Rindsgulasch vom heimischen Jungrind mit Semmelknödel ^{A,C,G,L}	18,50	
Blut und Leberwurst mit Sauerkraut und Röstkartoffel ^{A,L,O}	17,90	
Tiroler Gröstel mit Spiegelei und Speckkrautsalat ^{A,C,L,O}	17,90	
Käsespätzle mit hauseigener Almkäsemischung und Röstzwiebeln sowie einen gemischten Salat ^{A,C,G,L,M,O}	18,50	
Knödelteller – Speck und Kaspressknödel mit Sauerkraut und gebratenem Speck ^{A,C,G,L}	17,90	
Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Pommes frites ^{A,C,G}	19,50	
Schnitzel „Hög“ paniertes Schweinsschnitzel mit Champignonsauce und Pommes frites ^{A,C,G,L}	20,50	
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ^{A,C,G}	22,90	
Saftig gegrillte Spare Ribs mit Knoblauchbrot ^{A,M}	19,50	
Hüttenburger a la Chef mit Pommes frites ^{A,C,M,N}	18,60	
Pulled Pork Burger mit Coleslaw, knusprigem Speck und Pommes frites ^{A,C,M,N}	18,60	
Heimisches Wildragout „Förster Art“ mit Spätzle und Rotkraut ^{A,C,G,L}	23,90	
Grillteller nach Art des Hauses (<i>Schwein, Hühnchen und Rind</i>) mit Pommes frites, Grillsaucen sowie Kräuterbutter ^{A,C,L,M}	23,90	

Für unsere kleinen Gäste

Kinderpommes ^A	4,50	
Frankfurter Würstel mit Pommes frites ^A	6,90	
Spätzle mit Champignonsauce	6,90	
Willibald (Röstitaler mit Apfelmus) ^A	8,90	
Chicken Nuggets mit Pommes frites ^{A,C,G}	8,90	
Kleine Portion Käsespätzle ^{A,C,G,L}	9,90	
Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites ^{A,C,G}	10,90	

Brotzeit

Schmalzbrot mit Zwiebel fein garniert ^{A,M,O}	7,90	
2 Stück Hirschwurst (kalt) mit Brot ^{A,M,O}	9,50	
Wurstsalat fein garniert mit Brot – Wurst, Käse, Paprika, Zwiebel, Essiggurken ^{A,G,O,M}	12,90	
Käsebrot fein garniert ^{A,G,M, O}	12,90	
Hüttenjause reichlich garniert mit Brot ^{A,G,M,O}	15,90	

Süße Hüttenklassiker

Hausgemachter Apfelstrudel A,C,G,O	5,80
mit Sahne A,C,G,O	6,60
mit Vanillesauce A,C,G,O	6,60
mit Vanilleeis A,C,G,O	8,90
Hausgemachter Topfenstrudel A,C,G,O	5,80
mit Sahne A,C,G,O	6,60
mit Vanillesauce A,C,G,O	6,60
mit Vanilleeis A,C,G,O	8,90
Mohnnudeln (<i>Schupfnudeln</i>) mit Apfelmus A,C,O	12,90
Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfelmus oder Preiselbeeren A,C,G,O (auch ohne Rosinen erhältlich)	15,90
Espresso Affogato G	5,90
Pistazio – Pistazienlikör mit einer Kugel Vanilleeis G,H	6,90

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, bitten wir um
Verständnis, dass Änderungen der Speisen nur eingeschränkt möglich sind!
Vielen Dank das Küchenteam mit Chef Rupl

Gerne bieten wir Ihnen eine Auswahl unserer Gerichte auch glutenfrei an.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der glutenfreien Speisekarte.

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

Warme Getränke

Tasse Kaffee		3,90
Pott Kaffee		5,80
Tasse Kaffee Hag		3,90
Espresso		3,30
Doppelter Espresso		4,80
Cappuccino ^G		4,50
Kaffee mit Sahne ^G		4,60
Latte Macchiato ^G		4,80
Kaffee mit Eierlikör und Sahne ^{C,G}	4 cl	7,90
Kaffee mit Baileys und Sahne ^G	4 cl	7,90
Kaffee Amaretto mit Sahne	4 cl	7,90
Kaffee fertig (Schümli Pflümli) ^G	4 cl	7,90
Kaffee Lutz (Kräuter oder Zwetschkenlutz)	4 cl	6,90
Heiße Schokolade		4,80
Heiße Schokolade mit Sahne ^{A,F,G}		4,90
Lumumba – Heiße Schokolade mit Sahne und Rum ^{A,F,G}		6,90
Schoko Amaretto ^{A,F,G,H}		6,90
Almschoko mit Espresso und Sahne ^{A,F,G}		6,90
Glas Tee mit Milch oder Zitrone (Schwarz-, Früchte-, Pfefferminz-, Kräuter-, Kamillen- oder Grüntee)		3,80
Glas Tee mit Rum		5,80
Heiße Zitrone	0,25 l	3,80
Jagertee	0,25 l	5,70
Glühwein ^O	0,25 l	5,70
Rodler – wo die Entscheidung schwerfällt!	0,25 l	5,70

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,25 l	3,80
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,50 l	5,50
Eistee Pfirsich	0,25 l	3,80
Eistee Pfirsich	0,50 l	5,50
Hausgemachter Zitronen-Melissen Eistee	0,25 l	3,80
Hausgemachter Zitronen-Melissen Eistee	0,50 l	5,50
Almdudler Flasche	0,33 l	4,80
Coca-Cola Zero Flasche	0,33 l	4,80
Mineral (Römerquelle) still oder prickelnd	0,33 l	3,90
Mineral (Römerquelle) still oder prickelnd	0,75 l	6,20
Schiwasser	0,25 l	3,50
Schiwasser	0,50 l	4,80
Apfelsaft	0,25 l	3,90
Apfelsaft gespritzt – mit Wasser oder Soda	0,25 l	3,80
Apfelsaft gespritzt – mit Wasser oder Soda	0,50 l	5,50
Johannisbeersaft	0,25 l	3,90
Johannisbeersaft gespritzt – mit Wasser oder Soda	0,25 l	3,80
Johannisbeersaft gespritzt – mit Wasser oder Soda	0,50 l	5,50
Holunder gespritzt – mit Wasser oder Soda	0,25 l	3,50
Holunder gespritzt – mit Wasser oder Soda	0,50 l	4,80
Soda Zitron	0,50 l	3,90
Red Bull	0,25 l	5,20

Biere

Zeller Hell vom Fass ^{A,O}	0,50 l	6,20
Zeller Hell vom Fass ^{A,O}	0,30 l	5,00
Zeller Hell vom Fass ^{A,O}	0,20 l	3,80
Zillertal Schwarzes	0,33 l	5,00
Radler ^{A,O}	0,50 l	6,20
Radler ^{A,O}	0,30 l	5,00
Radler - alkoholfrei ^{A,O}	0,30 l	5,00
Stiegl Bier – alkoholfrei ^{A,O}	0,30 l	5,00
Franziskaner Hefeweizen vom Fass ^{A,O}	0,50 l	6,20
Franziskaner Hefeweizen vom Fass ^{A,O}	0,30 l	5,00
Franziskaner - dunkel ^{A,O}	0,50 l	6,20
Franziskaner - alkoholfrei ^{A,O}	0,50 l	6,20
Cola Weizen ^{A,O}	0,50 l	6,20
Russ ^{A,O}	0,50 l	6,20

Offene Weine - Weiß

Hög Alm Welschriesling – Weingut Josef Bauer ^O	1/8 l	4,50
Grüner Veltliner Grünschnabel – Weingut Steininger ^O	1/8 l	4,90
Chardonnay – Weingut Strommer ^O	1/8 l	5,40
Gespritzter süß oder sauer ^O	1/4 l	4,60

Offene Weine - Rose

Rosé vom St. Laurent – Winzerhof Oßberger ^O	1/8 l	4,80
--	-------	------

Offene Weine - Rot

Zweigelt Ried Sonnenberg – Weingut Kaiser ^O	1/8 l	4,90
Tom Pur rot – Weingut Strommer ^O	1/8 l	5,40
Gespritzter süß oder sauer ^O	1/4 l	4,60

Aperitif

Sauvignon Blanc Reserve Sekt – Weingut Steininger ^o	0,75 l	49,00
Laurent-Perrier La Cuvée	0,75 l	109,00
Laurent-Perrier Rosé	0,75 l	154,00
Glas Prosecco ^o		4,90
Hugo Spritz ^o		7,80
Aperol Spritz – mit Prosecco ^o		7,80
Hög Alm Beerenspritz ^o		7,80
Freche ROSI – ein Versuch wert!		7,80
Campari Spritz		7,90
Campari Orange/Soda		6,90
Aperino – alkoholfreier Spritz		6,90

Spiritucosen - Die Scharfen

Obstler	2 cl	3,20
Williams Birne	2 cl	3,90
Marillen Brand	2 cl	3,90
Tiroler Enzian - Heimaterde	2 cl	4,90
Haselnussgeist	2 cl	3,90
Vogelbeere	2 cl	5,20
Grappa Nonino Tradizionale	2 cl	5,20
RUM DI FRANCESCO – was ganz Feines!	4 cl	12,60

Spiritucosen - Die Warmen

Heiße Witwe – Pflaumenlikör mit Sahne ^G	4 cl	4,90
Amaretto heiß mit Sahne ^{G,H}	4 cl	4,90
Bombardino – heißer Eierlikör mit Sahne	4 cl	5,20
Calimero – Espresso, Bombardino und Sahne		6,90

Prinz Schnäpse

Alte Williams Birne	2 cl	5,10
Alte Marille	2 cl	5,10
Alte Himbeere	2 cl	5,10
Alte Zwetschke	2 cl	5,10
Alte Kirsche	2 cl	5,10
Alter Bodenseeapfel	2 cl	5,10
Alte Haselnuss	2 cl	5,10
Alte Erdbeere	2 cl	5,10

Spirituosen - Die Klassiker

Zirbeler – hausgemacht vom Chef!	2 cl	3,90
Jochelbeer – auch die Chefin macht ihn selbst!	2 cl	3,90
Heidelbeerlikör	2 cl	3,90
Jägermeister	2 cl	4,00
Flying Hirsch	2 cl	5,00
Bauerntequila - der was Spaß macht!	2 cl	3,90
Pistazienlikör – köstliche Köstlichkeit!	2 cl	4,50
Berliner Luft	2 cl	3,60
Bacardi Cola	4 cl	8,80
Wodka Bull	4 cl	8,80
Captain Cola	4 cl	8,80
Gin Tonic	4 cl	9,50

Spirituosen - Für den Magen

Ramazzotti	2 cl	4,20
Appenzeller	2 cl	4,20
Serfauser Bergwurz – gegen die Verstimmung!	2 cl	3,90