

Ein Suppentopf 9,50

Rindssuppe mit Kaspressknödel,
Speckknödel, Griesnockerl,
Rindfleisch & Gemüse

Suppe mit einer Einlage 5,20

Wintersalat 13,70

Salat-Mix mit Hirschschinken,
gerösteten Walnüssen, Sprossen,
Kräuter-Tomaten-Polentacroutons mit
winterlichem Portwein/Feigen Dressing

Hüttburger mit Wedges 15,20

Rindfleisch Patty mit Heumilchkäse,
Rucola, Tomaten, gebratene Speckscheiben
und Röstzwiebeln im Kürbiskernburgerbrot

„Wilde Zeiten“ 17,20

... wir machen Ragout daraus 😊

Wildragout mit Bitterschokolade,
gebratene Semmelknödel & Apfelrotkraut,
Preiselbeer-Maroni Püree und
karamellierte Birnenspalten

Almtoast 9,90

Unser Brot belegt mit Speck, Käse,
geraspeltem Wurzelgemüse, Zwiebel,
Tomaten, Spiegelei und
Saures im Glas



selbstgemachtes Brot

Portion € 0,80

Kasnockn & kleiner Salat 12,80

... a Klassiker

„Kartoffelschiff“ 14,20

Ofenkartoffel im Sauerrahm-Kräutersee
mit heimischer Forelle, Karotten-Sellerie
Streifen, Paprika & Zucchini

Kräftiges Hütt-Cordon-Bleu 16,10

mit Wedges

... a neuer Klassiker

Alpencurry (vegan) 13,90

Gebratene Gemüsevariation mit
Kamut (Urgetreide), Sprossen,
leichtsüßer Currysauce, Selleriestroh,
in einer Strudelteig-Schüssel



Bei uns auf der Alm
hast Du die Qual der Wahl -
wir machen alles selber
und mit Partnern lokal.

A Moosbeemuas 8,20

Muas mit Schwarzbeeren und
einer Kugel Vanilleeis

Das Buchtelpäarchen 7,20

Buchteln mit Erdbeer- und
Marillenmarmelade, Vanillesauce

Apfelstrudel 4,80

mit Schlag/Vanillesauce 6,10



Für unsere Wurzelzwerge

Frittatensuppe 4,30

Butterspätzle 5,90

Miniwurstespieß 7,80

mit Wedges

Spaghetti Bolognese 7,80

Mini-Hüttenburger 9,80

mit Wedges



Espresso	2,80
Verlängerter	3,10
Cappuccino	3,70
Häferlkaffee	4,20
Heiße Zitrone	3,20
Heiße Schoko	3,80
mit Schlag	4,40
Lumbumba	5,60
Chai Latte	4,20
Tee Zeit (Sonnentor)	3,30
Zaubertrunk Kräutertee Waldbeeren Grüntee Schwarztee Ingwer-Zitrone Kamille Pfefferminz mit Schuss	5,00

Selbstgemachte Sirupe

Löwenzahncola	}	mit Quellwasser	
Wiesnudler			0,3l 2,50
Holler			0,5l 3,60
Preiselbeer	}	oder Sprudel	
Himbeer			0,3l 3,00
Zirbe			0,5l 4,10



Skiwasser..... 0,5l 4,20

Säfte

Johannisbeer | Apfel naturtrüb

pur	0,3l 3,30
mit Quellwasser	0,3l 3,00
mit Quellwasser	0,5l 3,90
mit Sprudel	0,3l 3,40
mit Sprudel	0,5l 4,30

Schartnerbombe..... 0,25l 3,40

Gasteiner Mineral ... 0,3l 3,20

Gasteiner Mineral ... 0,7l 6,10

Quellwasser 0,3l 0,40 |

Quellwasser 0,7l 1,00 |



Gösser	0,3l 3,70
Gösser	0,5l 4,60
Augustiner (Flasche)	0,5l 4,70
Stiegl (Flasche)	0,5l 4,60
Weihenstephaner	0,3l 3,80
Weihenstephaner	0,5l 4,80
Weihenstephaner alkfrei	0,5l 4,80
Gösser Naturradler	0,3l 3,70
Gösser Naturradler	0,5l 4,60

Weißer Spritzer..... 3,50

Prosecco (La Farra Millesimato)

1/8l Glas	4,20
0,75l Flasche	25,50

Grüner Veltliner

Weingut Josef Dockner, Höbenbach, Kremstal,
12,5 % vol.

1/8l Glas	3,80
0,75l Flasche	22,50

Gelber Muskateller

Weingut Leopold Hagn, Mailber, Weinviertel,
12,0 % vol.

0,75l Flasche	24,10
---------------------	-------

Zweigelt Salon

Weingut Leopold Hagn, Mailber, Weinviertel,
13,0 % vol.

1/8l Glas	3,90
0,75l Flasche	23,50

Maximus

Weingut Joe Iglar, Deutschkreutz,
Mittelburgenland, 14 % vol.
*Cuvee aus Blaufränkisch, Merlot und
Cabernet Sauvignon*

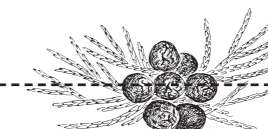
0,75l Flasche	33,90
---------------------	-------



Unser Wunschpunsch Beeren, Zirbe, Apfel

mit Schuss	5,90
alkoholfrei	4,20

Glühwein 5,50 |



Gin Tonic 8,20 |

vom Schmaranzbauer und Thomas Henry

Gin 2cl 4,10 |

Zirbenschnaps 2cl 3,60 |

Enzianschnaps 2cl 3,60 |

Gute Luise (Willi) 2cl 3,60 |

Schwarzbeerbrand 2cl 4,80 |

Schwarzbeerlikör 2cl 3,60 |

„Mustikka“ 4cl 4,10 |

Schwarzbeerlikör mit Schlaggupferl

Schneeflockerl..... 4cl 4,30 |

Selbstgemachter warmer Eierlikör
mit Schlaggupferl

