



- Ein Suppentopf** 12,40
Rindssuppe mit Kaspress- & Speckknödel,
Griesnockerl, Rindfleisch & Gemüse
- Kaspressknödel-/Speckknödelsuppe** 7,10
- Grießnockerl-/Frittatensuppe** 5,50

- Wintersalat** 13,10
Salat-Mix mit eingelegten Walnüssen,
Sprossen, Kräuter-Tomaten-Polentacroutons
mit winterlichem Portwein-Feigen-Dressing
mit Hirschschinken 16,40

- Almtoast** 13,50
Unser Brot belegt mit Speck,
Käse, Wurzelgemüse, Zwiebel,
eingelegten Paprika, Spiegelei
und hausgemachtes Saures im Glas

- Hüttburger** 18,90
Rindfleisch Patty im selbstgemachten
Sesamburgerbrot mit Speck, Bergkäse,
Rotkraut, Röstzwiebel und Pommes

- Veggi-Burger** 18,90
Grünkern Patty im selbstgemachten
Sesamburgerbrot mit Bergkäse,
Rotkraut, Röstzwiebel und Pommes



selbstgemachtes Brot
Portion € 1,20

- Hirschlasagne** 18,90
mit Trüffelbéchamel und
Apfel-Rotkrautsalat

- „Wilde Zeiten“** 21,60
... wir machen Ragout daraus ☺
Wildragout mit Bitterschokolade,
gebratene Semmelknödel & Apfelrotkraut,
Preiselbeer-Maroni Püree und Birnenspalten

- Kräftiges Hütt-Cordon-Bleu** 18,20
mit Pommes

- Kasnockn & kleiner Salat** 16,50
... a Klassiker

- Alpencurry (vegan)** 17,70
Gebratene Gemüsevariation mit
Kamut, rote Linsen, Sprossen,
leichtsüßer Currysauce,
in einer Strudelteig-Schüssel



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

- A Moosbeemus** 10,80
Mus mit Schwarzbeeren und
einer Kugel Vanilleeis

- Topfen-/Apfelstrudel** 7,50
wahlweise mit Schlag,
Vanillesauce oder -eis

- Das Buchtelpärchen** 8,90
mit Vanillesauce



Für unsere Wurzelzwerge

- Miniwurstespieß** 8,90
mit Pommes

- Minilasagne** 8,90

- Portion Pommes** 6,20

Skiwasser0,5l	4,60
Johannisbeer Apfel naturtrüb	
pur0,3l	4,20
gespritzt0,3l	3,90
gespritzt0,5l	4,90
Schartnerbombe0,25l	3,90
Gasteiner Mineral0,3l	3,50
Gasteiner Mineral0,7l	6,50
Quellwasser0,5l	1,50



Gösser0,3l	4,40
Gösser0,5l	5,20
Augustiner (Flasche)0,5l	5,40
Stiegl (Flasche)0,5l	5,20
Weihenstephaner Weißbier0,3l	4,50
Weihenstephaner Weißbier0,5l	5,50
Gösser Naturradler0,3l	4,40
Gösser Naturradler0,5l	5,20
Zirbenbier0,33l	5,00
Weihenstephaner Weißbier ...0,5l	5,50
alkoholfrei	

„Der Zipro“ 6,90
Prosecco, Zirbensirup, Sprudel

„Die Beerige“ 6,90
Prosecco, Preiselbeersirup,
Beeren, Sprudel
gerne auch alkoholfrei 4,10

Aperol - Veneziano..... 6,90
Prosecco, Aperol, Sprudel

Hugo..... 6,90
Prosecco, Hollundersirup, Minze, Sprudel

Weißer Spritzer 3,90

Prosecco (La Farra Milesimato)
1/8l Glas 4,90
0,75l Flasche 29,40

Grüner Veltliner
Josef Dockner, Höbenbach, Kremstal, 12,5 % vol.
1/8l Glas 4,50
0,75l Flasche 27,00

Gelber Muskateller
Leopold Hagn, Mailber, Weinviertel, 12,0 % vol.
1/8l Glas 4,90
0,75l Flasche 29,40

Zweigelt Cuvée
Gerhard Markowitsch, Carnuntum
Cuvée aus Zweigelt/Blaufränkisch/Merlot, 13,0 % vol.
1/8l Glas 4,90
0,75l Flasche 29,40

Maximus
Joe Iglar, Deutschkreutz, Mittelburgenland, 14 % vol.
Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot und Cabernet Sauvignon
1/8l Glas 6,40
0,75l Flasche 38,40

Hast du Lust auf unserer Flaschenweine?
...schau auf unsere Weinkarte und du findest Deine

Gin Tonic 10,50
vom Schmaranzbauer & Thomas Henry

Zin Tonic 10,50
selbstgemachter Zirbengin & Thomas Henry

Gin 2cl	4,90
Zirbenschnaps 2cl	4,20
Enzianschnaps 2cl	4,20
Haselnussschnaps 2cl	4,20
Williamsbrand 2cl	4,20
Schwarzbeerbrand 2cl	6,40
Schwarzbeerlikör 2cl	4,20

Schneeflockerl..... 6,50
Selbstgemachter warmer Eierlikör mit Schlaggupferl

„Mustikka“ 6,50
Schwarzbeerlikör mit Schlaggupferl



Unser Wunschpunsch
Beeren, Zirbe..... 4,60
mit Schuss..... 6,50

Chai Latte 4,60

Glühwein 6,00

Tee Zeit (Sonnentor) 3,90
Zaubertrunk Kräutertee | Waldbeeren
Grüntee | Schwarztee | Ingwer-Zitrone
Kamille | Pfefferminz
mit Rum..... 5,50

Espresso 3,30

Verlängerter 3,60

Cappuccino 4,30

Häferlkaffee..... 4,90

Irish Coffee..... 8,20

Heiße Zitrone..... 4,00

Heiße Schoko..... 4,20
mit Schlag..... 4,90
mit Rum..... 6,20



Selbstgemachte Sirupe ~~~~~

Löwenzahncola	} gespritzt 0,5l 4,90
Wiesnudler	
Holler	
Preiselbeer Zirbe	