



Herzlich Willkommen in der Hütte!

„Die Hütte“ warum?

Vielleicht liegt es am Stil und an der Einfachheit die von Ihr ausgehen.

Sie ist massiv gebaut und ist in Ihren Dimensionen ansprechend nach menschlichem Maß. Man kann in unserer Hütte den Blick schweifen lassen, was den Geist und das Auge erfrischt und der darin geleisteten Arbeit Größe verleiht. Wenn es gut läuft, stolpert diese Arbeit durch die Hüttentür, um der Welt zu begegnen. Und in unseren Träumen ist diese Hütte ein guter und fröhlicher Ort.

Karin Abarbanel



„Die Hütte“, Grill – Event - Restaurant

Preise in €

Salat-Variation der Saison

- **Unser großer Hüttensalat** _____ **12,90**
(Marktsalat mit Cocktail-Tomate und Gurken, garniert mit angerösteten Salatkernen. Der Salat wird abgeschmeckt mit unserem hauseigenen Himbeerdressing)
 - **mit Riesengarnelen (5x Stück)** _____ **23,90**
 - **mit Backhähnchenbrust (im Panademantel)** _____ **21,90**
 - **mit Rumpsteak (Rind ca.280g) vom Lavasteingrill und hausgemachter Kräuterbutter** _____ **30,90**
- Carpaccio vom Rind nach klassischem Rezept mit Rucola ist geschwenkt mit unserem hauseigenen Himbeerdressing und frisch geriebenem Parmesan** _____ **14,90**

Tiroler Knödel

- **Kaspressknödel - Käseknödel in der Pfanne angebraten dazu Marktsalat** _____ **20,50**
(Marktsalat mit Cocktail-Tomate und Gurken, garniert mit angerösteten Salatkernen. Der Salat wird abgeschmeckt mit unserem hauseigenen Himbeerdressing)
- **Mozzarella-Kaspressknödel mediterran – Käse-Mozzarellaknödel in der Pfanne angebraten dazu Marktsalat** _____ **20,90**
(Marktsalat mit Cocktail-Tomate und Gurken, garniert mit angerösteten Salatkernen. Der Salat wird abgeschmeckt mit unserem hauseigenen Himbeerdressing)
- **Hütten Käs'spatz'n –Spätzle- Käse- Röstzwiebeln und kleiner Salat Berg** _____ **19,90**

Pasta

Tagliatelle eine klassische Pasta die, die etwas breiter sind als die anderen Bandnudeln :

- **mit Prosecco – Rahmsauce und frisch geriebenem Parmesan** _____ **17,90**
- **mit Prosecco – Rahmsauce und frisch geriebenem Parmesan und Riesengarnelen (5x Stück)** _____ **28,90**
- **mit Prosecco – Rahmsauce und frisch geriebenem Parmesan und Jakobsmuscheln 3x Stück (ausgelöstes Muschelfleisch ohne Rogen)** _____ **28,90**

Schluzkrapfen mit Spinat-Ricotta Füllung dazu ein kleiner Salat Berg _____ **21,50**
Die Schluzkrapfen werden in heißem Salzwasser gegart und anschließend mit geschmolzenem Käse übergossen

Backofen Forelle vom Chefkoch mit angedünstetem Blattspinat und unseren knusprigen Pommes frites nur auf Vorbestellung _____ **20,90**



Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone und knusprigen Pommes frites _____ 16,90
(vom Huhn)

Hütten „Premium Schnitzel“ mit in Butter gebratenen Champignonscheiben dazu eine leckere Rahm-Sauce, und knusprigen Pommes frites (vom Huhn) _____ 20,50

Kalbschnitzel, der original Wiener, mit Zitrone und knusprigen Pommes frites (vom Kalb) und Preiselbeeren _____ 24,50

Rindergulasch (nach org. Rezept, drei Stunden im Ofen geschmort, bis eine leckere sämige Sauce entsteht) dazu unsere hausgemachten Kartoffelknödel _____ 22,90

Rumpsteak´s vom Lava-Stein-Grill

Rumpsteak vom Rind ca.280g mit knusprigen Pommes frites und hausgemachter Kräuterbutter _____ 31,50

Rumpsteak vom Rind ca.280g mit in Butter gebratenen Champignonscheiben dazu eine lecker Rahm-Sauce und knusprigen Pommes frites _____ 33,90

„Land und Meer“ Rumpsteak vom Rind ca.280g mit hausgemachter Kräuterbutter und Riesengarnelen mit einem Flair von Mediterranen Gewürzen und knusprigen Pommes frites _____ 36,90

Das Süße

Dieses Gericht ist so lecker, daher immer ab 2 Personen:

*Wiener Kaiserschmarrn –
Luftig und einfach „nur“ köstlich, wird mit Confiture serviert
(für 2x Personen) _____ 19,90*

Crème brûlée (franz. „gebrannte Creme“ mit Karamellkruste) & Schokoladeneis _____ 12,50

Alle Preise in € und inkl. MwSt. und Bediengeld. Rechte, Änderungen & Irrtümer vorbehalten. Bitte beachten Sie unsere Zusatz- und Allergienliste! Fragen Sie hierzu bitte unseren Service. In unserem , Brot, sowie in den Tagesempfehlungen befinden sich Produkte mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen.
1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Nitritpökelsalz 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwefelt 7) geschwärzt 8) mit Phosphat 9) mit Milcheiweiß 10) koffeinhaltig/teeinhaltig 11) chininhaltig 12) mit Süßungsmitteln 13) enthält Phenylalaninquelle 14) gewachst 15) mit Taurin **Über Allergene und Zusatzstoffe in unsern Speisen informieren Sie auf Wunsch unsere Mitarbeiter.**

Für Gruppen erstellt Ihnen unser Team sehr gerne ein individuelles Menü. Bitte sprechen Sie uns an, wir freuen uns Ihnen, bei der Planung Ihrer Veranstaltung, behilflich zu sein.