



## 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** \_\_\_\_\_ **11,90**  
(Marktsalat mit Cocktail-Tomate und Gurken, garniert mit angerösteten Salatkernen. Der Salat wird abgeschmeckt mit unserem hauseigenen Himbeerdressing)
- **mit Riesengarnelen(6x Stück)** \_\_\_\_\_ **21,90**
- **mit Backhähnchenbrust (im Panademantel)** \_\_\_\_\_ **18,90**
- **mit Rumpsteak (Rind ca.280g) vom Lavasteingrill und hausgemachter Kräuterbutter** \_\_\_\_\_ **28,50**

### Tiroler Knödel

**Knödel-Variationen von dreierlei Knödel ( Kürbis-,Spinat-, Rote Bete- Knödel) mit geschmolzener goldbrauner Butter sowie Parmesan und Coctailtomaten** \_\_\_\_\_ **16,50**

**Kaspressknödel - Käseknödel in der Pfanne angebraten dazu Marktsalat** \_\_\_\_\_ **18,50**  
(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** \_\_\_\_\_ **18,90**  
(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** \_\_\_\_\_ **18,50**

**Käse-Spinat Nockerl aus dem Feuer-Ofen**  
**ein traditioneller Hüttenklassiker: Nockerl´n aus Spinat mit Béchamelsauce, Cocktail-Tomaten und geriebenen Hartkäse.** \_\_\_\_\_ **19,50**

**Rindergulasch(nach org. Rezept, drei Stunden im Ofen geschmort, bis eine leckere sämige Sauce entsteht) dazu unsere hausgemachten Semmelknödel** \_\_\_\_\_ **20,90**

**Wurstpfanne - deftig**  
**ein paar Rostbratwürstchen angebraten mit viel Zwiebeln und Äpfeln mit leckere grünen Bohnen dazu Kartoffelgratin** \_\_\_\_\_ **19,90**

*Hütten Pizza aus dem Feuerofen lecker und knusprig ( ca. 28cm)*

- mit würzigem Käse* \_\_\_\_\_ **11,90**
- mit würzigem Käse &Salami* \_\_\_\_\_ **12,90**
- mit würzigem Käse &Peperoni- Salami* \_\_\_\_\_ **12,90**



## Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone und knusprige Pommes frites \_\_\_\_\_ 14,90  
(vom Schwein)

Hütten „Premium Schnitzel“ mit in Butter gebratene Champignonscheiben dazu eine lecker Rahm-Sauce, und knusprige Pommes frites (vom Schwein) \_\_\_\_\_ 17,90

vom Lava-Stein-Grill

Rumpsteak vom Rind ca.280g mit knusprige Pommes frites und hausgemachter Kräuterbutter \_\_\_\_\_ 29,50

Rumpsteak vom Rind ca.280g mit in Butter gebratenen Champignonscheiben dazu eine lecker Rahm-Sauce und knusprige Pommes frites \_\_\_\_\_ 31,90

„Land und Meer“ Rumpsteak vom Rind ca.280g mit hausgemachter Kräuterbutter und Riesengarnelen mit einem Flair von Mediterraner Gewürzen und knusprige Pommes frites \_\_\_\_\_ 34,90

### extra Beilagen-Variationen (auch! als Beilagen Wechsel)

Bratkartoffeln in "flüssigem Gold" \_ 6,50

(ausgelassenes noch warme, flüssige Fett vom argentinischem Rind, es hat einen bernsteinfarbenen Ton und verleiht der deutschen Kartoffel ein besonders Aroma)

Kartoffelgratin \_\_\_\_\_ 4,90

Beilagen Salat \_\_\_\_\_ 6,50

Pommes frites \_\_\_\_\_ 6,00

Gänse-Jus \_\_\_\_\_ 4,50

Hausgemachte Knödel je \_\_\_\_\_ 2,50

## GÄNSE - ZEIT:

Gänsekeule mit hausgemachten Knödeln, Rotkohl, Gänse-Jus \_\_\_\_\_ 22,90

**Ganze GANS:** Gefüllte Gans für . 4 Personen (nur auf Vorbestellung und mit Reservierung) Apfel-Rotkohl, Kartoffelklöße, Jus und glacierte Maronen, Marzipan Bratapfel, Füllung aus Apfel und Zwiebeln \_\_\_\_\_ Preis pro Person je 36,90

## Das Süße

Topfenknödel mit Butter-Brösel und leckerem Zwetschkenröster, \_\_\_\_\_ 9,50

Crème brûlée (franz. „gebrannte Creme“ = mit Karamellkruste) & Schokoladeneis \_\_\_\_\_ 9,50

Tiroler Krapfen(gefüllte Teigtaschen) mit Butter-Brösel serviert mit Zimtucker & Vanille-Eis \_\_\_\_\_ 9,50

zur Auswahl

- Zwetschke-Füllung oder
- Marille-Füllung oder
- Maronen-Füllung

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/teinhaltig 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.