

„MARENDE“

Tiroler KARREESPECK € 12,90
mit Bauernbrot und Butter, Grammelschmalz, Liptauer
Plate of TYROLEAN SMOKED HAM served with bread and butter

Deftige BRETTLJAUSE € 13,90
Schweinebraten, Speck, Kaminwürzen, Almkäse
und Grammelschmalz mit Bauernbrot und Butter
Hearty TYROLEAN FARE - Cold plate of roasted pork,
smoked ham, cheese, farmers lard and bread and butter

AUFSTRICHE und GEBÄCK € 5,70
Liptauer, Grammelschmalz, Butter
Mixed spreads with bread and butter

BELIEBT UND INTERNATIONAL

BEEF TARTARE € 19,50
serviert mit Butter, Weißbrot und Zwiebelringen fein garniert
BEEF TARTARE – with onion rings, butter and toasted white bread

GRUSS AUS SÜDTIROL € 12,50
Antipasti, Parmaschinken, Tomaten+Mozzarella an Pesto
und Ruccola dazu Olivenbrot
GREETINGS from SOUTH TYROL
Mixed plate with antipasti, parma ham and olive bread

Bruschetta „PRIMAVERA“ € 10,90
Parmaschinken auf Tomaten-Rucolabeet
Bruschetta „PRIMAVERA“
Parma ham on tomatoes and arugula

SALATE

Salat „HOHE MUT“ € 12,30
Romanischer Salat mit Speckdressing, Parmesan,
Brotwürfel und gebratener Hühnerbrust
Salad „HOHE MUT“
Roman salad with bacon dressing, parmesan and grilled chicken

Ötztaler BAUERNSALAT € 11,10
Blattsalat mit Röstkartoffel und gebratenem Speck
an Essig-Öl Dressing
“Farmer’s salad”
Lettuce with roast potatoes and bacon on vinegar and oil

Kleiner GEMISCHTER SALAT € 5,90
Small MIXED SALAD

AUS OMA'S SUPPENTOPF

RINDERKRAFTSUPPE mit

CLEAR BEEF CONSOMME with **Nudeln / Frittaten** € 4,90
Vermicelli / sliced pancakes

Tirolerknödel € 5,90
Dumpling with bacon

Kaspressknödel € 5,90
Cheese dumpling

GERSTLSUPPE mit Selchfleisch und Gebäck € 5,90
BARLEY SOUP with smoked ham and bread

KÜRBISCREMESUPPE mit Sahnehaube und Gebäck € 5,90
PUMPKIN CREAM SOUP with cream hood and bread

GULASCHSUPPE mit Gebäck € 6,50
GULASH SOUP with white bread

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

KINDERSPAGHETTI BOLOGNESE € 7,30
Spaghetti Bolognese

KINDER-WIENERSCHNITZEL mit Pommes Frites € 9,40
Small breaded escalope of pork with french fries

KINDER-BRATWÜRSTEL mit Pommes Frites € 7,90
Grilled sausage with french fries

Portion POMMES FRITES mit Ketchup und Mayo € 5,90
Portion of FRENCH FRIES with ketchup and mayo

1 Stk. **SCHOKOPALATSCHINKEN** mit Vanilleeis und Sahne € 4,90
CHOCOLATE PANCAKE with vanilla ice cream

KLEINIGKEITEN ZWISCHENDURCH

FRANKFURTER mit Senf und Brot € 6,50
mit Pommes frites € 8,50

"FRANKFURTER" sausage with mustard and bread
with french fries

GRILLWÜRSTL mit Pommes Frites, Ketchup und Senf € 9,90
GRILLED SAUSAGE with french fries, tomato sauce and mustard

HAUSWURST € 12,50
mit Bratkartoffeln und Sauerkraut, Senf und Kren
HOME MADE FARMERS SAUSAGE
with fried potatoes and "Sauerkraut"

NUDELN, SPÄTZLE, KNÖDEL

TIROLER KÄSESPÄTZLE (V) "KÄSESPÄTZLE" (V) Tyrolean egg noodles with cheese and roasted onions	€ 11,90
Südtiroler HIRTENNUDELN mit Champignons, Schinken und Salami in sahniger Fleischsauce NOODLE PAN South tyrolean dish of noodles with mushrooms, ham, salami in a creamy Bolognese sauce	€ 12,90
SPAGHETTI BOLOGNESE mit frisch geriebenen Parmesan SPAGHETTI BOLOGNESE with freshly chopped parmesan	€ 11,50
KNÖDELDUO (V) Spinatknödel und Kaspessknödel mit gem. Salat SELECTION OF LOCAL DUMPLINGS (V) made with spinach and cheese served with a mixed salad	€ 11,50
SPINATKNÖDEL (V) 3 Stück mit Parmesan und brauner Butter SPINACH DUMPLING (V) with parmesan and melted brown butter	€ 10,90
PILZRAGOUT (Pfifferlinge, Steinpilze, Champignons) (V) mit 3 Semmelknöderl RAGOUT of MUSHROOM (V) with bread dumplings	€ 13,50
ZIACHKIACHL mit Sauerkraut "ZIACHKIACHL" Special tyrolean doughnuts with 'Sauerkraut'	€ 7,90

BELIEBTES UND TRADITIONELLES

WIENER SCHNITZEL vom SCHWEIN mit Pommes frites und Preiselbeeren „WIENER SCHNITZEL“ Breaded ESCALOPE with french fries and cranberries	€ 15,90
Rosa gebratener ZWIEBELROSTBRATEN mit Bratkartoffeln, Gemüse, Speck und Zwiebel Medium BEEF STEAK with crispy onions, vegetable and roasted potatoes	€ 19,50
Original TIROLER GRÖSTL mit Spiegelei und Speck-Krautsalat Original TYROLEAN „GRÖSTL“ Tyrolean style roasted potato with meat fried egg and warm cabbage salad	€ 13,50
JÄGERSCHNITZEL vom Schwein mit Butterspätzle und Gemüse HUNTERS CUTLET with butter-egg noodles and vegetables	€ 14,50

Riesen KARTOFFELRÖSTI mit Premium Räucherlachs € 13,90
dazu Sauerrahmsauce und Kresse
TYROLEAN HASH BROWNS with smoked salmon, sour cream and cress

OFENKARTOFFEL auf Kresse mit Sauerrahm € 8,50
BAKED POTATO on cress filled with sour cream

OFENKARTOFFEL auf Kresse mit gegrillten Filetspitzen € 13,50
BAKED POTATO on cress salad with peaks of filet

... zum Schluss was Süßes

KAISERSCHMARRN € 10,60
mit Preiselbeeren und Apfelmus

Hausgemachter APFELSTRUDEL € 4,90
Home made APPLE STRUDEL
mit Schlagobers oder Vanillesauce € 5,90
with whipped cream or vanilla sauce

Hausgemachter TOPFENSTRUDEL € 4,90
Home made CURD CHEESE STRUDEL
mit Schlagobers oder Vanillesauce € 5,90
with whipped cream or vanilla sauce

SCHOKOPALATSCHINKEN mit Vanilleeis € 8,30
CHOCOLATE PANCAKES with vanilla ice cream

GERMKNÖDEL – SWEET DUMPLING € 6,90
mit Mohn und Butter
topped with poppy seeds and butter

mit Vanillesauce und Mohn € 7,90
with vanilla sauce and poppy seeds

Hausgemachter BLECHKUCHEN € 4,90
Home made CAKE
mit Schlagobers € 5,90
with whipped cream

ZIACHKIACHL mit Preiselbeeren € 7,90
“ZIACHKIACHL” Special tyrolean doughnuts with cranberries

Lauwarmer SCHOKO-NUSS-GUGLHUPF € 5,60
Warm chocolate-nut cake

ALLES FÜR DEN DURST

BIER

Trumer vom Fass (A)	0,50 l	€	5,20
Trumer vom Fass (A)	0,30 l	€	3,60
Radler naturtrüb (A)	0,50 l	€	5,20
Radler naturtrüb (A)	0,30 l	€	3,60
Erdinger Weißbier (A)	0,50 l	€	5,40
Erdinger Weißbier (A)	0,30 l	€	3,90
Bier alkoholfrei (A)	0,33 l	€	3,90
Erdinger alkoholfrei (A)	0,33 l	€	3,90

ALKOHOLFREI

Apfelsaft gespritzt	0,50 l	€	4,80
Apfelsaft gespritzt	0,30 l	€	3,20
Apfelsaft	0,30 l	€	3,50
Johannisbeer gespritzt	0,50 l	€	4,80
Johannisbeer gespritzt	0,30 l	€	3,20
Johannisbeer	0,30 l	€	3,50
Cola, Orangenlimo, Zitronenlimo, Spezi	0,50 l	€	4,90
Cola, Orangenlimo, Zitronenlimo, Spezi	0,30 l	€	3,50
Almdudler (Flasche)	0,33 l	€	3,60
Cola light (Flasche)	0,33 l	€	3,60
Ice Tea Zitrone / Pfirsich	0,33 l	€	3,60
Soda	0,30 l	€	2,10
Mineralwasser prickelnd/still	0,75 l	€	5,30
Mineralwasser prickelnd/still	0,33 l	€	2,90
Leitungswasser	0,50 l	€	1,00
Skiwasser Himbeer/Hollunder	0,30 l	€	2,90
Skiwasser Himbeer/Hollunder	0,50 l	€	3,90
Rauch Orange / Multivitamin	0,20 l	€	3,20
Rauch gespritzt	0,50 l	€	4,80
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	0,20 l	€	3,70
Red Bull (Flasche)	0,25 l	€	4,60

OFFENE WEINE

Hauswein rot/ weiß (o)	1/8 l	€	2,70
Rot/ Weißwein gespritzt (o)	1/4 l	€	3,80
Veneziano (o)	1/4 l	€	5,50
Hugo (o)	1/4 l	€	5,50
Sauvignon Blanc – Leth (o)	1/8 l	€	4,90
Chardonnay – Hannes Reeh (o)	1/8 l	€	4,90
Zweigelt – Goldenits (o)	1/8 l	€	4,20
Blaufränkisch – Weninger (o)	1/8 l	€	4,90
Merlot – Sacchetto (o)	1/8 l	€	4,90
Rosé (Dom. Pöttelsdorf) (o)	1/8 l	€	4,20

HEISSGETRÄNKE

Kaffee braun/schwarz (FGH)		€	3,20
Latte Macchiato (FGH)		€	3,90
Cappuccino (FGH)		€	3,50
Espresso (FGH)		€	2,80
doppelter Espresso (FGH)		€	4,20
Heiße Schokolade (FGH)		€	3,90
„Lumumba“ (Kakao mit 2 cl Rum) (FGH)		€	6,10
Glas heiße Milch (G)		€	2,20
Heiße Zitrone		€	2,90
1 Haferl Premium Tee		€	3,50
Earl Grey, Fruit Power, Kräutertee, Pfefferminze, Grüner Tee			
Jägertee	0,25 l	€	5,50
Glühwein (O)	0,25 l	€	5,30
Heißer Eierlikör mit Sahnehaube (G)		€	3,90
Heiße Witwe (heißer Pflaumenlikör mit Sahne) (G)		€	3,90

EDELBRÄNDE

Vogelbeerbrand (Hämmerle)	2 cl	€	6,90
Himbeerbrand (Hämmerle)	2 cl	€	6,90
Hollunderbrand (Hämmerle)	2 cl	€	6,90
Enzianbrand (Hämmerle)	2 cl	€	6,90
Zwetschkenbrand (Oberhofer)	2 cl	€	5,90
Alter Apfel (Oberhofer)	2 cl	€	5,90
Williams „Alte Reserve“ (Oberhofer)	2 cl	€	5,90
Wildkirsche (Oberhofer)	2 cl	€	6,90
Heidelbeerbrand (Oberhofer)	2 cl	€	8,90
Fichtenbrand (Mair)	2 cl	€	5,30

SCHNÄPSE UND LIKÖRE

Rum	2 cl	€	2,50
Obstler	2 cl	€	3,10
Williams	2 cl	€	3,40
Williams mit Birne	2 cl	€	3,90
Wodka Feige	2 cl	€	3,90
Honig Williams	2 cl	€	3,70
Marille	2 cl	€	3,40
Kirschbrand	2 cl	€	3,60
Himbeer	2 cl	€	3,60
Enzian	2 cl	€	4,90
Haselnuss	2 cl	€	3,60
Zillertaler Meisterwurz	2 cl	€	3,40
Tiroler Zirbener	2 cl	€	3,70
Baileys / Amaretto	2 cl	€	2,80
Grappa Moscato (Poli)	2 cl	€	4,90
Grappa di Chardonnay (Bosso)	2 cl	€	4,90
Fernet Branca Menta	2 cl	€	3,70
Fernet Branca	2 cl	€	3,70
Jägermeister / Gurktaler	2 cl	€	3,70
Ramazotti mit Zitrone	2 cl	€	3,70

LONGDRINKS & WHISKY

Wodka Lemon	4 cl	€ 9,80
Gin Tonic	4 cl	€ 9,80
Bacardi Cola	4 cl	€ 8,90
Whisky Cola	4 cl	€ 8,90
Campari Orange	2 cl	€ 6,30
Campari Soda	2 cl	€ 5,30
Havana Club Rum mit Cola	4 cl	€ 8,90
Flügerl (roter Wodka mit Red Bull)	4 cl	€ 5,20
Remy Martin	4 cl	€ 8,20
Jack Daniels	4 cl	€ 8,20
Chivas Regal (12 J.)	4 cl	€ 8,20
Four Roses	4 cl	€ 6,80
Johnny Walker Red Label	4 cl	€ 6,80

SEKT

Schlumberger	0,75l	€ 32,00
Schlumberger white	0,75 l	€ 34,00
Schlumberger white piccolo	0,2 l	€ 10,90
Schlumberger Rose	0,75 l	€ 38,00
Prosecco	0,70 l	€ 26,60
Glas Prosecco (Glas)	0,10 l	€ 3,80

Champagner

Taittinger Brut Reserve	0,75 l	€ 93,00
Taittinger Rosè	0,75 l	€ 105,00
Ruinart Brut	0,75 l	€ 95,00
Veuve Cliquot	0,75 l	€ 98,00
Dom Perignon	0,75 l	€ 250,00
Roederer Cristal Brut	0,75 l	€ 480,00

Alle Preise verstehen sich inklusive Abgaben und Service!

Bewerten Sie uns / Rate us



Hüttenabend mit Gourmetfondue und Livemusik
Jeden Mittwoch ab 13. Dezember 2017