

## *Suppen*

Hausgemachte Frittatensuppe <sup>A,C,G,L</sup>	€ 5,90
Hausgemachte Tiroler Knödelsuppe <sup>A,C,G,L</sup>	€ 6,90
Hausgemachte Leberknödelsuppe <sup>A,C,G,L</sup>	€ 6,90
Hausgemachte Kaspressknödelsuppe <sup>A,C,G,L</sup>	€ 6,90
Gulaschsuppe mit Brot <sup>A,L</sup>	€ 7,90
Hausgemachte Knoblauchrahmsuppe mit Sahnehaube und Croutons <sup>A,G,L</sup>	€ 6,90
Omas Suppentopf mit Nudeln, Wurzelgemüse sowie gekochtem Rindfleisch <sup>A,C,L</sup>	€ 8,90

## *Kleine Gerichte*

Portion Knoblauchbrot <sup>A</sup>	€ 3,90
Gemischter Salat <sup>A,C,G,L,M,O</sup>	€ 6,90
Portion Pommes <sup>A</sup>	€ 6,60
Frankfurter mit Brot <sup>A</sup>	€ 6,90
Deftige Hauswurst mit Kren und Brot <sup>A,O</sup>	€ 9,50
Schinken-Käse-Toast <sup>A,C,G,L</sup> mit Salat <sup>A,C,G,L,M</sup>	€ 8,70 € 12,70
Toast Hawaii <sup>A,C,G,L</sup> mit Salat <sup>A,C,G,L,M</sup>	€ 8,90 € 12,90
Portion Röstkartoffel	€ 6,50
Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleiern <sup>A,C</sup>	€ 11,90

## Hüttenklassiker

Deftiger Linseneintopf nach Art des Hauses mit Wurst <sup>A,G,L</sup>	€ 12,90
Hüttenrösti mit gebratenem Schinken, Speck sowie 2 Spiegeleier <sup>A,C,L,M</sup>	€ 14,90
Rösti mit Räucherlachs und Rucola sowie Sauerrahm <sup>A,C,D,G,L</sup>	€ 14,90
Rupi's Hüttennudeln – sehr pikant ( <i>Schinken, Speck, Champignons, Pfefferoni, Tomaten und Zwiebel</i> ) <sup>A,C,G,L</sup>	€ 13,90
Chicken Wings mit Dip und Pommes-frites <sup>A,E,F,N</sup>	€ 14,50
Currywurst mit Pommes frites <sup>A,G,L</sup>	€ 12,90
Leberkäse mit Spiegelei und Pommes oder Röstkartoffeln <sup>A,C,L</sup>	€ 13,90
Saftig gegrillte Spare-ribs mit Knoblauchbrot <sup>A,M</sup>	€ 18,70
Hüttenburger „a la Chef“ mit Pommes-frites <sup>A,C,M,N</sup>	€ 16,90
Pulled Pork Burger mit Coleslaw, knusprigen Speck und Pommes-frites <sup>A,C,M,N</sup>	€ 16,90
Bunter Salatmix mit panierten Hühnerbruststreifen in Kürbiskernpanade und Brot <sup>A,C,G,L,M,O</sup>	€ 16,60

# Tiroler Kost & Hauspezialitäten

Deftige Hauswurst mit Sauerkraut und Kren <sup>A,L,O</sup>	€ 12,90
Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel <sup>A,C,G,L,M</sup>	€ 17,50
Saftiges Rindsgulasch vom heimischen Jungrind mit Semmelknödel <sup>A,C,G,L</sup>	€ 17,50
Blut und Leberwurst mit Sauerkraut und Röstkartoffel <sup>A,L,O</sup>	€ 17,50
Käsespätzle mit hauseigener Almkäsemischung, Röstzwiebel sowie gemischtem Salat <sup>A,C,G,L,M</sup>	€ 17,50
Tiroler Gröstel mit Spiegelei und Speckkrautsalat <sup>A,C,F,L,O</sup>	€ 17,50
Hausgemachte Kaspressknödel mit Salatgarnitur <sup>A,C,G,L,M,O</sup>	€ 16,50
Spinatknödel hausgemacht in brauner Almbutter mit Parmesan, Röstzwiebel sowie gemischtem Salat <sup>A,C,G,L,M,O</sup>	€ 16,50
Knödelteller – Tiroler- und Kaspressknödel mit Sauerkraut und gebratenem Speck <sup>A,C,G,L</sup>	€ 16,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Pommes frites <sup>A,C,G</sup>	€ 17,90
Schnitzel „Hög“ paniertes Schweinsschnitzel mit Champignonsauce und Pommes frites <sup>A,C,G,L</sup>	€ 18,90
Cordon bleu vom Schwein mit Petersilienkartoffeln oder Pommes mit Preiselbeeren <sup>A,C,G,L,M,O</sup>	€ 20,90
Grillteller nach Art des Hauses mit Pommes ( <i>Schwein, Pute und Rind</i> ) mit zwei verschiedenen Saucen und Kräuterbutter <sup>A,C,L,M</sup>	€ 22,90
Wildererpfandl – Ragout vom Hirschkalb mit Spätzle sowie Apfelrotkraut <sup>A,C,G,L</sup>	€ 22,90

## *Für unsere kleinen Gäste*

Kinderpommes <sup>A</sup>	€ 4,20
Frankfurter Würstel mit Pommes frites <sup>A</sup>	€ 6,50
Spätzle mit Champignonsauce <sup>A,C,M,L</sup>	€ 6,90
Willibald (Röstitaler mit Apfelmus) <sup>A</sup>	€ 7,90
Chicken Nuggets mit Pommes frites <sup>A,C,G</sup>	€ 8,40
Chicken Wings mit Pommes-frites <sup>A,E,F,N</sup>	€ 9,50
Kleine Portion Käsespätzle <sup>A,C,G,L</sup>	€ 9,90
Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites <sup>A,C,G</sup>	€ 10,90

## *Kalte Speisen*

2 Stück Hirschwurst mit Brot fein garniert <sup>A,M</sup>	€ 8,90
Speckbrot fein garniert <sup>A,G,M,O</sup>	€ 12,50
Käsebrot fein garniert <sup>A,G,M,O</sup>	€ 12,50
Hüttenjause reichlich garniert <sup>A,G,M,O</sup>	€ 14,50

# *Mehlspeisen*

Hausgemachter Apfelstrudel <sup>A,C,G,O</sup>	€ 5,50
mit Sahne <sup>A,C,G,O</sup>	€ 6,10
mit Vanillesauce <sup>A;C;G;O</sup>	€ 6,50
Hausgemachter Topfenstrudel <sup>A,C,G,O</sup>	€ 5,50
mit Sahne <sup>A,C,G,O</sup>	€ 6,10
mit Vanillesauce <sup>A;C;G;O</sup>	€ 6,50
Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfelmus oder Preiselbeeren <sup>A,C,G,O</sup> (auch ohne Rosinen erhältlich)	€ 13,90
Germknödel mit Vanillesauce und Mohnzucker <sup>A,C,G,H</sup>	€ 9,60

Um einen schnelleren Ablauf zu gewähren, bitten wir Euch, von  
Umänderungen der Speisen Abstand zu nehmen!  
Vielen Dank das Küchenteam mit Chef Rupi

# Tages-Highlights

<u>Montag:</u>	Feines Rahmgeschnetzeltes vom Tiroler Almschwein auf Röstitaler	€ 16,90
<u>Dienstag:</u>	Tiroler Leber mit Röstkartoffeln, Apfelspalten und gebratenem Speck	€ 16,90
<u>Mittwoch:</u>	Zwei geschmorte Entenkeulen mit Salzkartoffeln sowie Rotkraut	€ 24,90
<u>Donnerstag:</u>	Hirschbraten „Förster Art“ mit Semmelknödel, Kroketten sowie Apfelrotkraut	€ 24,90
<u>Freitag:</u>	Gebratene Schweinshaxe mit Sauerkraut und Semmelknödel	€ 20,90

Diese Gerichte bieten wir Ihnen jeweils an, solange der Vorrat reicht!

Gerne können Sie auch bei uns einen gemütlichen, herzhaften  
Frühstücksbrunch einnehmen  
Servicepersonal informiert Sie gerne!

„In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen  
Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden“

Allergenkennzeichnung: **A**-Glutenhaltiges Getreide, **B**-Krebstiere, **C**-Eier, **D**- Fische, **E**-Erdnüsse,  
**F**-Sojabohnen, **G**-Milch (einschließlich Laktose), **H**-Schalenfrüchte (Nüsse), **L**-Sellerie, **M**-Senf,  
**N**-Sesamsamen, **O**-Schwefeldioxid und Sulfite Konzentration 10 mg/kg/L, **P**-Lupinen, **R**-Weichtiere