

**Herzlich Willkommen
bei uns im**

s ' Hüttenplatzerl



**Wir wünschen Euch einen
Guten Appetit und eine schöne Zeit am Berg**

Michelle Andreas Angelika Gerhard

Vorspeisen & Salate (starter & salad)

Beef Tatar vom Weiderind (A,G,L,M)
mit Sauergemüse, Butter, Trüffel-Mayonnaise und Gebäck
(**Beef Tatar**, mixed pickles, butter, truffle-mayonnaise)

Haussulzerl (A,M)
gereicht mit Salatbouquet, Apfelessig-Kernöldressing
Zwiebelringen, Sauergemüse und Gebäck
(**Meat Aspic**, salad, vinegar, pumpkin seed oil, mixed pickles, onion)

Rote Rüben-Ingwer Bällchen (vegan) (A,M,E,H)
auf Blattsalat, mit Kartoffel-Kernöldressing und Nüssen
(**Green Salad**, vinegar, pumpkin seed oil, nuts, cheese dumpling)

Suppen & Eintöpfe (soup & stew)

Rinderkraftsuppe mit **Kaspressknödel** (A,C,G,L)
(Soup with **cheese dumpling**)

Rinderkraftsuppe mit **Leberknödel** (A,C,L)
(Soup with **liver dumpling**)

Rinderkraftsuppe mit **Frittaten** (A,C,L)
(Soup with **sliced pancakes**)

s´Hüttenplatzerl Gulaschsuppeneintopf (A,O,M)
mit Gebäck
(**s´Hüttenplatzerl Goulash soup**)

Hüttenchili (A,O,M)
Rinderfaschiertes mit Bohnen, Mais, Paprika,
Tomatensauce, Chili und Gebäck
(**Minced meat**, bug beans, mais, tomato sauce, chili)

Hüttenschmankerl (main dishes)

Lasagne vom Hirsch (A,C,M,O)

an Preiselbeerensauce und Apfelrotkraut
(**Lasagne from deer**, cranberry sauce, red cabbage)

Schweinebraten (A,C,L,M)

serviert mit Krautsalat, Semmelknödel und Natursaft 1
(**Roast pork**, cabbage salad, dumpling, sauce)

Geschmorrte Rindsbackerl (L,M,O)

gereicht mit Wurzelgemüse, Kartoffelstampf und Preiselbeeren
(**Stewed beef cheeks**, vegetables, mashed potatoes, cranberries)

Wildbratwurst (L,M)

serviert mit Preiselbeerensauce, Kartoffelstampf und Blattsalat
(**Venison Sausage**, cranberry sauce, mashed potatoes, salad)

Faustgroße Kasnudeln (vegetarisch) (A,C,M)

mit lauwarmen Kürbiskernöl und Blattsalat
(**Noodles** filled with mashed potatoes, pot and mint served with pumpkin seed oil and green salad)

Süßes Hüttenplatzerl (dessert)

Karamellisierter Kaiserschmarren

mit Apfelmus und Rumrosinen
(„Kaiserschmarren“, apple sauce, rum raisins)

Germknödel mit Butter und Mohn
mit Vanillesauce und Mohn
(**Yeats Dumpling**, butter + poppy or
vanilla sauce + poppy)

Apfelstrudel mit Vanillesauce
mit Sahne
(**Apple strudel**, vanilla sauce or cream)