

**Herzlich Willkommen
bei uns im**

s ' Hüttenplatzerl



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

Angelika Gerhard Michelle Andreas

Jaus 'n Zeit (snacks)

„s'Hüttenplatzer“ Brettljause mit unseren hausgemacht'n Soch'n, Bauernbrot und an Schnapsal
(**Snack board**, bacon, cheese, mixed pickles, bread, schnaps)

Belegtes hausgemachtes Bauernbrot mit unseren hausgemacht'n Soch'n
(**Bread** with sliced bacon, sliced cheese, mixed pickles)

Speckbrot oder Käsbrot mit Sauergemüse und Kren
(**Bread** with sliced **bacon** or sliced **cheese**, mixed pickles, horseradish)

Haussulz mit Birnenessig-Kernöldressing, Zwiebel, Sauergemüse und Gebäck
(**Aspic**, pear vinegar, pumpkin seed oil, onion, mixed pickles)

Beef Tatar vom hauseigenen Weiderind gereicht mit Sauergemüse, Kernölmayonnaise, Teebutter und Gebäck
(**Beef Tatar**, mixed pickles, butter, pumpkin seed-mayonnaise)

Aus dem Suppenkessel (soups)

Rinderkraftsuppe mit **Kaspressknödel**
(Soup with **cheese dumpling**)

Rinderkraftsuppe mit **Frittaten**
(Soup with **sliced pancakes**)

Salate (salad)

Bunter Blattsalat mit Apfelessig-Kernöldressing + Kürbis-Kichererbsenbällchen (vegan)
(**Green salad** with pumpkin chickpeas-balls, pumpkin seed oil, vinegar)

Gemischter Salat mit Apfelessig-Kernöldressing + Kürbis-Kichererbsenbällchen (vegan)
(**Mixed salad** with pumpkin chickpeas-balls, pumpkin seed oil, vinegar)

Hüttenschmankerl (main dishes)

Blunzngröstl

Geröstete Blutwurst und Erdäpfel, serviert mit Sauerkraut und Spiegelei

(**Roasted blood sausage**, potatoes, cabbage, fried egg)

Schweinsbratl serviert mit Natursaftl,

Sauerkraut und Semmelknödel

(**Roast pork**, sauce, cabbage, dumpling)

Gulasch vom hauseigenen Weiderind

gereicht mit Semmelknödel

(**Goulash**, dumpling)

Faustgroße Kasnudeln mit lauwarmen Kürbiskernöl

und buntem Blattsalat (vegetarisch)

(**Noodles** filled with mashed potatoes, pot and mint served with pumpkin seed oil and green salad)

Süßes Hüttenplatzerl (dessert)

Karamellisierter Kaiserschmarrn

mit Zwetschkenröster und Rumrosinen

(„**Kaiserschmarren**“, plum sauce, rum raisins)

Apfelstrudel mit Vanillesauce

mit Schlagobers

(**Apple strudel**, vanilla sauce or cream)

Mehlspeise nach Tagesangebot

(**Cake of the day**)

Lauwarme Waffel

serviert mit Zwetschkenröster und Schlagobers

(**Waffle**, plum sauce, cream)