

**Herzlich Willkommen
bei uns im**

s ' Hüttenplatzerl



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

Michelle Andreas Angelika Gerhard

Vorspeisen (starter)

Beef Tatar vom Weiderind

mit Sauergemüse, Butter, Trüffel-Dip und Gebäck
(**Beef Tatar**, mixed pickles, butter, truffle-mayonnaise)

Steirertello

Dünn geschnittener Kalbsrücken an Bohnencreme,
Kürbiskernmayonnaise und Gebäck
(**Veal loin**, beans cream, pumpkin seed mayonnaise)

Suppen (soups)

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

Rinderkraftsuppe mit **Leberknödel**
(Soup with **liver dumpling**)

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

s´Hüttenplatzerl Gulaschsuppeneintopf
mit Gebäck
(**s´Hüttenplatzerl goulash soup**)

Für Zwischendurch (snacks)

Frankfurter

mit Senf, Kren und Gebäck (**Sausage**, mustard, horseradish)
mit Gulaschsaft und Gebäck (**Sausage**, goulash sauce)

Selchwürostl vom Illgoutzhof

serviert mit Senf, Kren und Gebäck
(**Cheese sausage**, mustard, horseradish)

Hüttenschmankerl (main dishes)

Geschmorrter Rinderbraten vom Weiderind
gereicht mit Wurzelgemüse-Rotweinsauce,
Butterspätzle und Preiselbeeren
(**Braised roast beef**, vegetable.red wine sauce, spätzle, cranberries)

Lasagne vom Hirsch
serviert mit Preiselbeerensauce und Rotkraut
(**Deer lasagne**, cranberry sauce, red cabbage)

Schweinebraten
gereicht mit Natursaft´l, Sauerkraut und Semmelknödel
(**Roast pork**, sauce, cabbage, dumpling)

Faustgroße Kasnudeln (vegetarisch)
mit lauwarmen Kürbiskernöl und buntem Blattsalat
(**Noodles** filled with mashed potatoes, curd and mint served with pumpkin seed oil and green salad)

Kürbis-Kichererbsen-Bällchen (vegan)
auf buntem Blattsalat, mit Apfelessig-Kernöldressing und Kren
(**Pumpkin-chickpeas-balls**, vinegar, pumpkin seed oil, horseradish)

Süßes Hüttenplatzerl (dessert)

Karamellierter Kaiserschmarren
mit Zwetschenröster und Rum-Weinberl (Rumrosinen)
(„Kaiserschmarren“, plum sauce, rum raisins)

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

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

Topfenstrudel mit Vanillesauce
mit Schlagobers
(**Curd strudel**, vanilla sauce or cream)