



Lieber Gast,

für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir

- 2012 zur ersten „GenussHütte“ Österreichs ausgezeichnet
- Auszeichnung zur besten „GenussHütte“ Steiermarks 2015/2016
- Gold beim SkiAreaTest 2012/2013 zur beliebtesten Skihütte Österreichs
- 2016 Qualitätssiegel „Kulinarium Steiermark“
- 2016 „AMA Gastrosiegel“

unsere Lieferanten sind bei:

- Huhn: Eurogast, Fleischerei Spanberger
- Schwein: Eurogast; Fleischerei Spanberger
- Lamm: GenussRegion Ennstal-Lamm Öblarn, Fleischerei Spanberger
- Eier: Bauer Reifinger, Lauterbach, Eier Rudi
- Erdäpfel: GenussRegion Weinviertler Erdäpfel; Eurogast
- Gemüse: Eurogast und Eigenanbau
- Milchprodukte: Ennstal-Milch Stainach, Salzburg Milch
- Käse: Käserei Stainach, Schärldinger, Genuss Region Weizerlamm

und vieles mehr von heimischen Bauern und aus den GenussRegionen Österreichs wie

- GenussRegion Ennstal Lamm
- GenussRegion Weizer Lamm
- GenussRegion Steirisches Kernöl g.g.A.
- GenussRegion Steirische Kürbiskerne
- GenussRegion Ennstaler Steirerkás
- GenussRegion Steirischer Kren g.g.A.
- GenussRegion Weinviertler Erdäpfel
- GenussRegion Traisentaler Fruchtsäfte

Allergene – Legende:

- | | | |
|------------------|-----------------------|-----------------------|
| A = Glutenhaltig | F = Soja | N = Sesam |
| B = Krebstiere | G = Milch od. Laktose | O = Sulfite 220 – 228 |
| C = Ei | H = Schalenfrüchte | P = Lupinen |
| D = Fisch | L = Sellerie | R = Weichtiere |
| E = Erdnuss | M = Senf | |



Dear guests,

for constantly using only regional products we've been awarded:

- 2012 – First Culinary Hut in Austria
- 2015/2016 – best Culinary Hut in Styria
- 2012/2013 – Gold for most popular skiing hut in Austria
- 2016 Qualitätssiegel „Kulinarium Steiermark“
- 2016 „AMA Gastrosiegel“

Our regional partners:

- Chicken: Eurogast; Fleischerei Spanberger
- Pork: Eurogast; Fleischerei Spanberger
- Lamb: GenussRegion Ennstal-Lamm Öblarn, Fleischerei Spanberger
- Eggs: Bauer Reifinger, Lauterbach, Eier Rudi
- Potato: GenussRegion Weinviertler Erdäpfel; Eurogast
- Vegetables: Eurogast and Self made
- Milk products: Ennstal-Milch Stainach, Salzburg Milch
- Cheese: Käserei Stainach, Schärldinger

and many organic products from regional farms and various culinary regions of Austria:

- GenussRegion Ennstal Lamm
- GenussRegion Weizer Lamm
- GenussRegion Steirisches Kernöl g.g.A.
- GenussRegion Steirische Kürbiskerne
- GenussRegion Ennstaler Steirerkás
- GenussRegion Steirischer Kren g.g.A.
- GenussRegion Weinviertler Erdäpfel
- GenussRegion Traisentaler Fruchtsäfte

Allergene – Legende:

- | | | |
|-------------------|---------------------|--------------|
| A = gluten cereal | F = soya | N = sesame |
| B = shellfishes | G = milk or lactose | O = sulfite |
| C = eggs | H = shell fruits | P = lupine |
| D = fish | L = celery | R = mollusca |
| E = peanut | M = mustard | |





Aus'm großen Suppentopf

Out of the soup pot

Bergsteiger Suppentopf (a, l, f)

Nudelsuppe mit Gemüse und Rindfleisch **6,90€**
(Hearty beef soup with noodles, vegetables and beef)

Steirer-Thai (l, f) vegan

Steirischer Muskatkürbis, Kokos, Ingwer und etwas Chili **6,60€**
(Pumpkin soup with cocos, ginger and chili)

Kaspressknödlsuppe (a, c, g, l, f)

hausgemachter Käseknödel mit Speck in Rindsuppe **6,20€**
(Fried cheese dumpling with bacon in a beef stock)

Frittatensuppe (a, c, g, l, f)

kräftige Rindsuppe mit Kräuterfrittaten **4,80€**
(Hearty beef soup with sliced savoury pancake)

Natürlich alles hausgemacht ☺

(All of our dishes are homemade)



Wos gscheit's

Something Hearty

Bratl vom Ennstaler Berglamm (l, f)

mit Erdäpfel **17,30€**
(Regioned roasted lamb with potatoes)
Genuss Region Ennstal Lamm

Steirer-Alm-Burger (a, c, g, l, f)

Vom heimischen Rind und Vulkanlandschwein mit Speck, hausgemachter Kürbis-Tomaten-Salza, Röstzwiebeln, Erdäpfelspalten und Sauerrahmdip **14,50€**
(Beef/Pork burger with bacon, pumpkin seed oil mayo, homemade pumpkin-tomato-salza, crispy onions, wedges and sour cream dip)
Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Kürbiskernschnitzel (a, c, g, l, f)

vom Schwein, in geschroteten Kürbiskernen gebacken und steirischem Erdäpfelsalat **13,90€**
(Pork escalôpe, breaded with crushed pumpkin seeds and styrian potato salad)

Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. und Kürbiskerne

Kasnockerl „Krummholz Style“ (a, c, g)

Nockerl mit kräftiger Käsemischung (auch Österkron) und knusprigem Speck **11,40€**
(Small dumplings with cheese and crispy bacon)



Lammbrotwürstel"^(a, c, l, m)

mit Ingwer-Krautsalat, Röstzwiebeln und
Schwarzbeersenf

9,90€

(Lamb-sausages with ginger coleslaw and blueberry mustard)

Vegetarische Hüttenschmankerl

Vegetarian delicacy

Kasnockerl „Vegi-Style“^(a, c, g)

Nockerl mit kräftiger Käsemischung (auch Österkron)
und Röstzwiebeln

10,80€

(Small dumplings with cheese and crispy onions)

Gratinierter Gemüseburrito ^{(a, l) vegan}

mit gehackten Tomaten

9,60€

(Burrito „au gratin“ with vegetables and chopped tomato)



Salate

Salads

„Hüttensalat“^(a, c, g, m)

bunter Salatteller mit panierten Kürbiskernhendlstreifen,
Kernöl

12,60€

(Mixed salad with pumpkin breaded chicken stripes,
pumpkin seed oil)

Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. und Kürbiskerne

„Schäfersalat“^(g, m)

bunter Salatteller mit Schafskäsewürfel,
Kernöl

10,80€

(Mixed salad with sheep's cheese,
pumpkin seed oil)

Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Genuss Region Weizer Lamm

„Gegrillter Schafskäse im Speckmantel“^(g)

mit Blattsalat und Tomaten Carpaccio

12,60€

(grilled sheep's cheese in bacon with salat and tomato carpaccio)

Großer Salat ^(a,m)

8,10€

(Big mixed salad)

Beilagensalat ^(m)

4,70€

(Small mixed salad)



Zur Jaus'n

For jaunt (These dishes are cold)

Steirischer Wurstsalat (a, c, m, g)

Extrawurst mit sauren Gurkerl, Zwiebeln in Essig-Öl-Marinade und Brot

(Salad made with stripes of sausage, onions, gherkins, oil, vinegar dressing)

8,10€

Speckbrot (a, c, m, g)

Karreespeck (Smoked bacon)

7,30€

Käsebrot (a, c, g, m)

(cheese)

7,30€

Grammel-Schmalzbrot (a, c, g)

(Pork crackling and lard spread)

4,80€

Verhackert's Brot (a, c, g)

(Minced smoked bacon with garlic and onion)

4,80€

Steirerkas' brot (a, c, g)

(Local crumbed cheese)

4,20€

(All dishes served on local bread)



Zur Jaus'n

For jaunt (These dishes are warm)

Ein paar Frankfurter Würstel (a, c, g, l, m)

A couple of sausages with
mit Semmel, Senf und Kren

(bun, mustard and horseradish)

5,40€

mit Pommes und Ketchup (fries and ketchup)

7,80€

Brot oder Semmel (a, c, g)

(Bread or bun)

1,00€

Für unsere kleinen Gäste

For our small guests

Ziegenpeter (a, c, g)

7,90€

Kleines Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Ketchup
(Small breaded pork escalope with fries and ketchup)

Wanderzweg (l)

5,20€

1 x Frankfurter mit Pommes und Ketchup
(One sausage with fries and ketchup)

Portion Pommes mit Ketchup

5,30€

(French fries with ketchup)

Genuss Region Weinviertler Erdäpfel

Räuberteller

Ein Teller mit Besteck für den Raubzug



Wos S'iaß

Something sweet

Kaiserschmarr'n (a, c, g, o)

mit Apfelmus und Zwetschkenröster **10,40€**
(Small pieces of thick pancake with apple and plumsauce)

Schwarzbeer-Kaiserschmarr'n (a, c, g)

(Small pieces of thick pancake mixed with blueberries)

Strudel (a, c, g, o)

Topfen-Waldbeerenstrudel mit Schlag **5,30€**

(Curd cheese strudel with berries and cream)

mit Vanillesauce (with vanilla sauce) **6,30€**

Apfelstrudel (a, h) *vegan* **5,30€**

(Apple strudel)

mit Vanillesauce (with vanilla sauce) **6,30€**

Kuchen nach Oma's Kochbuch (a, c, g, h, e) **3,50€**

(Cake from grandma's cook book)

Angebot Kaffee und Kuchen (a, c, g, h, e)

1 Verlängerter mit Tageskuchen **4,10€**

Special offer coffee and cake

(One cup of coffee with the cake of the day)

Unsere Speisen gibt es auch in Seniorenportionen!

(It is possible to get our dishes in small portions)



Bier vom Fass

Draught beer

Schladminger Bier 0,5l **4,90€**

Schladminger Bier 0,3l **3,80€**

Pfiff, Schladminger Bier 0,2l **3,10€**

Weizenbier Schneeweiße 0,5l **5,10€**

Weizenbier Schneeweiße 0,3l **4,00€**

Radler Gösser 0,5l **4,90€**

Radler Gösser 0,3l **3,80€**

Pfiff Radler 0,2l **3,10€**

Wieselburger Schwarzbier 0,5l **5,30€**

Wieselburger Schwarzbier 0,5l **5,30€**

Dunkles Weißbier Edelweiß 0,5l **5,10€**

Alkoholfreies Bier

Beer without alcohol

Alkoholfreies Gösser Bier (Flasche) 0,5l **4,90€**

Alkoholfreies Weizenbier (Flasche) 0,5l **5,10€**



Durstlöscher

For satisfy one's thirst (non alcohol)

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,5l	5,10€
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3l	3,70€
Almdudler, Eistee	0,5l	5,10€
Almdudler, Eistee	0,3l	3,70€
Apfel-, Orangensaft	0,3l	3,70€
Johannisbeersaft	0,5l	5,10€
Johannisbeersaft	0,3l	3,70€
Bergquellwasser	0,5l	1,00€
Soda-Zitron	0,5l	4,30€
Soda-Zitron	0,3l	3,30€
Hollersaft gespritzt	0,5l	4,30€
Hollersaft gespritzt	0,3l	3,30€
Apfelsaft gespritzt	0,5l	4,30€
Apfelsaft gespritzt	0,3l	3,30€
Orangensaft gespritzt	0,5l	4,30€
Orangensaft gespritzt	0,3l	3,30€
Multivitaminsaft gespritzt	0,5l	4,30€
Multivitaminsaft gespritzt	0,3l	3,30€
Schiwasser	0,5l	3,90€
Schiwasser	0,3l	2,80€



In der Flasche

Drinks without alcohol in the bottle

Cola light	0,3l	3,90€
Bitter Lemon; Tonic Water (von Thomas Henry)	0,2l	3,50€
Red Bull	0,25l	4,70€
Mineralwasser	0,3l	3,20€
Stilles Wasser	0,3l	3,20€
Multivitaminsaft	0,2l	3,20€

Kaffeezeit is

Some coffee

Café Latte		4,30€
Häferkaffee		4,10€
Cappuccino		3,70€
Großer Brauner oder gr. Espresso		3,70€
Kleiner Brauner oder kl. Espresso		2,80€
Melange oder Verlängerter		3,20€
Heiße Schoko		4,10€

Milch

Buttermilch	0,5l	2,90€
Buttermilch mit Preiselbeeren	0,5l	3,20€
Buttermilch gespritzt	0,5l	2,70€



zum Aufwärmen...

Hot drinks

Tee mit Zitrone, Heiße Zitrone	3,40€
Früchte-Tee, Kräuter-Tee, Grüner-Tee	3,40€
Kamillen-Tee, Pfefferminz-Tee	3,40€

und mit Schuss...

Hot drinks with schnaps

Tee mit Rum oder Obstler	5,20€
Lumumba	5,30€
„Steira-Kaffee“	5,60€
Punsch mit Rum	5,20€

Mixgetränke

Mixed alcohol drinks

Flying Hirsch		4,90€
Vodka Soda		4,70€
Flügerl		4,80€
Bacardi-Cola		4,80€
Gin Tonic, Hendrick`s		5,50€
Wodka Lemon		4,80€
Bacardi Flasche (inkl. 1l Cola)	0,35l	39,00€
Vodka Flasche (inkl. 3 Fl. Red Bull)	0,35l	39,00€



Schnaps für die Buam

Schnaps

Zirben, hausgemacht angesetzt	2cl	3,20€
Honig Chili, hausgemacht angesetzt	2cl	3,80€
Haselnuss, mit ganzer Nuss, Fa. Bauer	2cl	3,50€
Obstler, Fa. Bauer	2cl	3,20€
Birne, Fa. Bauer	2cl	3,20€
Marille, Fa. Bauer	2cl	3,20€
Birne Helene	2cl	4,10€

Edelbrände

Gölles „Alte Zwetschke“	2cl	5,70€
Hämmerle „Vogelbeere“	2cl	5,70€
Hämmerle „Himbeere“	2cl	5,70€
Hämmerle „Grafensteiner“	2cl	5,70€
Hämmerle „Subirer“	2cl	5,70€
Hämmerle „Elsbeere“	2cl	24,60€

Edelbrände vom Mandlbergergut

Bio Bergheu,	2cl	6,20€
Zwetschkenbrand-Cuvée,	2cl	5,90€
Vogelbeere,	2cl	8,20€
Zirbengeist,	2cl	5,30€
Rock Whisky,	2cl	4,80€



Likör für die Dirndla

Some sweet schnaps

Weichsellikör, Fa. Bauer	2cl	3,20€
Wilder Preiselbeerlikör, Fa. Emil	2cl	3,20€
Ahornkirsche, Destillerie Mandlberggut	2cl	4,80€
Alpenfeuer, Destillerie Mandlberggut	2cl	4,80€
Rum-Karamell, Destillerie Mandlberggut	2cl	4,80€
Heiße Witwe	2cl	4,20€
Schneehauberl	2cl	4,20€
Oachkatzlschwoaf	2cl	3,80€

Spritzer

Drinks mixed with wine and sparkling water

Sommerspritzer	1/4l	3,40€
Weißer Spritzer	1/4l	3,60€
Süße Mischung	1/4l	3,70€
Most	1/4l	2,30€
Most	1/2l	4,60€
Most gespritzt	1/4l	2,10€
Most gespritzt	1/2l	4,20€

Aperitif

Muskateller-Spritzer	1/4l	4,90€
Holler-Minz-Weißweinspritzer	1/4l	4,90€
Aperol-Spritzer	1/4l	4,90€

Weinkarte

Weißweine 0,75l Flaschen

leicht – frisch – fruchtig

Zum glasweisen Genuss vorab zum Essen, zur Jause oder zu unseren panierten Spezialitäten

Grüner Veltliner 2018

„DAC Weinviertel“

Weingut Prechtl;

Zellerndorf/Weinviertel 1/8l

4,20€

Flasche

24,70€

Welschriesling 2018

Weingut Frauwallner;

Straden/ Vulkanland 1/8l

4,30€

Flasche

25,70€

Muskateller 2018

„Annaberg“

Weingut Scharl;

St. Anna/ Vulkanland

Flasche

29,70€

klassisch – trocken - ausgeglichen

Unsere Universalgenies zur österreichischen Küche – harmonisieren vom Parnierten über Fisch bis hin zum Kalbfleisch

Burgunder Cuvee 2017

„Pinot blanc + Chardonnay“

Weingut Prechtl;

Zellerndorf/ Weinviertel

Flasche **32,70€**

Weissburgunder 2013

„Privat“

Weingut Fassold;

Straden/ Vulkanland

Flasche **26,70€**

Weissburgunder 2018

Weingut Fassold;

Straden/ Vulkanland

Flasche **27,70€**

Morillon/ Chardonnay (BIO) 2016

Weingut Ploder Rosenberg;

St. Peter/ Vulkanland

Flasche **28,70€**

Grauer Burgunder 2018

Weingut Fassold;

Straden/ Vulkanland

Flasche **29,70€**

klassisch – trocken - ausgeglichen

Unsere Universalgenies zur österreichischen Küche – harmonisieren vom Parnierten über Fisch bis hin zum Kalbfleisch

Sauvignon blanc 2018

Weingut Muster;

Gamlitz/ Südsteiermark

Flasche **29,70€**

Taste of Styria 2018

„Cuvée“

Weingut Platzer;

Tischenz/ Südoststeiermark

Flasche **26,90€**

Riesling Federspiel 2018

„1000 Eimerberg“

Weingut Gritsch Mauritsiushof;

Spitz/ Wachau

Flasche **31,70€**

kraftvoll – körperreich - vielschichtig

Eine perfekte Ergänzung zu kräftigem Fisch, Kalb, Kaninchen bis zum Tafelspitz

Grauer Burgunder 2015

„Ziegel“

Weingut Fassold;

Straden/ Vulkanland

Flasche **42,70€**

Grüner Veltliner Smaragd 2018

Weingut Nothnagl;

Riet Setzberg/ Wachau

Flasche **33,70€**

Sauvignon blanc Privat 2013

Weingut Fassold;

Straden/ Vulkanland

Flasche **39,70€**

Sauvignon blanc 2017

„Moarfeitl“

Weingut Neumeister;

Straden/ Vulkanland

Flasche **64,00€**

Prädikatswein 0,375l Flasche

edelsüß – kraftvoll – unvergleichlich

Lukullischer Genuss zur österreichischen Mehlspeisküche

Beerenauslese (BIO) 2012

Weingut Schreiner;

Rust/ Neusiedlerseehügelland

Flasche **28,70€**

Roseweine 0,75l Flasche

rassig - fruchtbetont

Schilcher 2018

Weingut Friedrich;

St. Stefan/ Weststeiermark

Flasche **29,00€**

Extrem Rose 2017

Weingut Fassold;

Straden/ Vulkanland

Flasche **27,70€**

Rotweine 0,75l Flaschen

klassisch – fruchtig - elegant

Unsere Empfehlungen zu Pasta, Rindfleischgerichten und unserem hausgemachten Burger

Blaufränkisch DAC (BIO) 2017

Weingut Weninger Horitschon/ Mittelburgenland	1/8l	4,70€
	Flasche	28,70€

St. Laurent 2016

„Klassik“
Weingut Engelbrecht;
Etsdorf/ Kremstal

	Flasche	25,70€
--	---------	---------------

dicht – gehaltvoll - vielschichtig

Kulinarische Ergänzung zu Rinderbraten, Lamm und Steaks

Zweigelt 2017

„Goldberg“
Weingut Werner Achs;
Gols/ Neusiedlersee

	1/8l	4,70€
	Flasche	28,70€

Gemärk (BIO) 2016

„Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot“
Weingut Schreiner;
Rust/ Leithaberg

	Flasche	28,70€
--	---------	---------------

Merlot Reserve 2017

Weingut Salzl;
Seewinkelhof/ Burgenland

	Flasche	38,70€
--	---------	---------------

Menage a Trois 2015

„Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent“
Weingut Prechtl;
Zellerndorf/ Weinviertel

	Flasche	33,70€
--	---------	---------------

Phantom 2017

„Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah“
Weingut Kirnbauer;
Deutschkreuz/ Mittelburgenland

	Flasche	45,00€
--	---------	---------------

Raritäten aus der Magnum

Flasche (1,5l)

Sauvignon blanc 2013 / 2016

„Knily“

Weingut Jaunegg;

Leutschach/ Südsteiermark

Flasche **64,00€**

Föllikberg 2013

„Blaufränkisch, Zweigelt“

Weingut Wagentristl;

Grosshöflein/ Leithaberg

Flasche **59,70€**

Opus Eximium (BIO) 2017

„Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, Cabernet“

Weingut Gesellmann;

Deutschkreutz/ Mittelburgenland

Flasche **83,00€**

Schaumweine

Frizzante

Franz-Josef Frizzante Weiß 2017

Weingut Fassold;

Straden/ Vulkanland

Flasche **29,70€**

Roséto Frizzante 2017

Weingut Fassold;

Straden/ Vulkanland

Flasche **29,70€**

Prosecco

White Secco

Schlumberger

Flasche

0,75l

35,00€

Piccolo White Secco

Schlumberger

Flasche

0,2l

7,70€

Sekt

Schlumberger

„Brut“

Schlumberger

Flasche

0,75l

37,00€

Champagner

MOËT & CHANDON

Rosé Imperial

Flasche

0,75l

105,00€

Louis Roederer

Brut Premier

Flasche

0,75l

115,00€

Don Pérignon

Vintage

Flasche

0,75l

245,00€