Feste, feiern und mehr…

Gerne organisieren wir für euch mehrtägige Workshops,
Geburtstagsfeiern, etc …Sprecht uns einfach an!

Lieber Gast,

wenn es dir bei uns gefallen hat, sag es weiter,
wenn es Beanstandungen gibt, sag es gerne uns …

Eure Hüttenwirtsleute *Goran und Thomas*

Verpflegung für unsere Übernachtungsgäste:

Frühstücksbuffet	**16,00 €**
3-Gänge Abendessen Menü wahlweiße vegetarisch oder fleischhaltig	**25,00 €**
Halbpension	**41,00 €**
Selbstversorgung pro Tag/Person	**5,00 €**

Für Kinder bis zum vollendeten 12. Lebensjahr

Frühstücksbuffet	**8,00 €**
3-Gänge Abendessen Menü wahlweiße vegetarisch oder fleischhaltig	**17,00 €**
Halbpension	**25,00 €**

Öffnungszeiten:

Restaurant täglich geöffnet:	11:00 – 20:00 Uhr
Frühstücksbuffet:	07:00 – 09:00 Uhr
Abendessen Pension:	18:00 – 19:00 Uhr

—

Hüttentelefon	0043.53.57.81.13
E-Mail:	info@dav-oberlandhuette.at
Web:	www.alpenverein-muenchen-oberland.de

—

Kostenloses WLAN: Login: Huettenflair / Passwort: Oberland1928!

ETWAS ZUM LÖFFELN

KRÄFTIGE FRITTATEN RINDERSUPPE

Hearty Pancake Beef Soup **5,90 €**

KASPRESSKNÖDELSUPPE

Cheese Dumpling Soup

2 Stück in der Rindersuppe

2 pieces in beef broth **10,90 €**

—

1 Stück in der Rindersuppe

1 piece in beef broth **8,90 €**

CHILI CON CARNE

mit frischem Baguette

Chilli con carne with fresh baguette

Groß/*Large* **14,90 €**

—

Klein/*Small* **11,90 €**

HERZHAFTER LINSENEINTOPF

mit Gemüse

Hearty Lentil Stew with vegetables **12,90 €**

—

Mit Würstchen

Hearty Lentil Stew mith sausages **14,90 €**

Unsere warme Küche wird Ihnen täglich von 11:00 – 20:00 Uhr angeboten.
Alle Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich.

FÜR DEN GROSSEN HUNGER

TIROLER GRÖSTL

mit Spiegelei und Speck – Krautsalat in der Pfanne serviert

Tyrolean Gröstl, with fried egg and bacon –
served in a pan with coleslaw **17,50 €**

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren

Viennese Schnitzel from pork with
Roasted Potatoes and Lingonberries **17,90 €**

BAUERN CORDON BLEU VOM SCHWEIN

gefüllt mit Champignons, Speck und Käse mit
Röstkartoffeln und Preiselbeeren

Farmers' Cordon Bleu from Pork Stuffed with Mushrooms,
Bacon, and Cheese, with Roasted Potatoes and Lingonberries **20,90 €**

WIENER SCHNITZEL VOM TIROLER KALB

mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren

Viennese Schnitzel from Tyrolean Veal with
Roasted Potatoes and Lingonberries **27,90 €**

BLUNZENGRÖSTL (BLUTWURSTGRÖSTL)

mit Spiegelei und Speck – Krautsalat in der Pfanne serviert

Blood Sausage Gröstl with Fried Egg and Bacon
served in a Pan with Coleslaw **18,50 €**

HIRSCHGULASCH

mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeeren

Venison goulash with spaetzle, red cabbage, and cranberries **25,90 €**

Unsere warme Küche wird Ihnen täglich von 11:00 – 20:00 Uhr angeboten.
Alle Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich.

BACKHENDL

mit Kartoffel-Vogerlsalat und Wildpreiselbeeren
Breaded and fried chicken with potato salad and lingonberry sauce **18,90 €**

SPARE-RIBS

mit Barbecue-Dip und Pommes Frites
Spare ribs with barbecue dip and french fries **27,90 €**

BEILAGEN

Röstkartoffel, Spätzle, Salat, Reis, Nudeln,
Pommes, Petersilienkartoffel
Roasted Potatoes, Spaetzle, Salad, Rice, Pasta,
French Fries, Parsley Potatoes

—

Beilage Änderung/*Side Dish Change* **2,00 €**

—

Extra Beilage/*Additional Side Dish* **5,50 €**

Unsere warme Küche wird Ihnen täglich von 11:00 – 20:00 Uhr angeboten.
Alle Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich.

MAL OHNE FLEISCH

KASSPATZL'N

Mit Röstzwiebeln und Blattsalat
Kasspatzl'n (Austrian Noodles),
with roasted onions and leaf salad **18,90 €**

GEMÜSEGRÖSTL

mit Spiegelei und gemischtem Salat in der Pfanne serviert
Vegetable Gröstl with fried egg and mixed salad, served in a pan **18,50 €**

Unsere warme Küche wird Ihnen täglich von 11:00 – 20:00 Uhr angeboten.
Alle Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich.

AUS DEM GARTEN

KLEINER GMISCHTER SALAT

Small mixed Salad **5,50 €**

OBERLANDSALAT

Alpine Salad

—

Marktfrische Salate der Saison Tomaten / Gurken / Paprika
Seasonal Fresh Salads / Tomatoes / Cucumbers / Bell Peppers **10,90 €**

—

Kaspressknödel (3 Stück) / *Cheese Dumplings (3 pieces)* **17,90 €**

—

mit gebratenen Putenstreifen, Parmesan und Champignons
with grilled turkey strips, parmesan and mushrooms **18,90 €**

—

mit Ofenkartoffel und feiner Schnittlauch-Sauerrahmsauce
with baked potato and fine sour cream sauce with chive **13,90 €**

Unsere warme Küche wird Ihnen täglich von 11:00 – 20:00 Uhr angeboten.
Alle Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich.

Etwas Exotisches

Thai Curry

Buntes Gemüse, Kokos, Reis
Colorful Vegetables, Coconut, Rice **15,90 €**

—

Hähnchen, Buntes Gemüse, Kokos, Reis
Chicken, Colorful Vegetables, Coconut, Rice **18,90 €**

Für die Kleinsten

Nudeln mit Butter

Pasta with butter **6,90 €**

Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Pommes frites
Small Viennese Schnitzel from pork with french fries **9,90 €**

Spätzle mit Sosse

Spaetzle with sauce **7,90 €**

Chicken Nuggets

mit Pommes frites
Chicken nuggets with french fries **9,90 €**

Unsere warme Küche wird Ihnen täglich von 11:00 – 20:00 Uhr angeboten.
Alle Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich.

ETWAS SÜSSES

PALATSCHINKEN (2 STÜCK)

mit Preiselbeeren oder Marillenmarmelade
Palatschinken (Austrian Pancakes) with Lingonberries or Apricot Jam **7,90 €**

HEISSER APFELSTRUDEL

mit Vanillesoße
Hot apple strudel with vanilla sauce **6,90 €**

KAISERSCHMARR'N

mit Rosinen und Apfelmus
(es wird frisch zubereitet, es kann dauern)
Kaiserschmarr'n with Raisins and Applesauce
(freshly prepared, may take time) **15,90 €**

DAV MITGLIEDER

ERHALTEN GERNE GEGEN VORLAGE DES MITGLIEDSAUSWEIS

1 Bergsteiger Getränk	**0,5 L**	**2,30 €**
1 Bergsteiger Essen		**11,00 €**

FÜR EURE TOUR:

Marschtee pro Kanne	**1,0 L**	**3,90 €**
Teewasser	**1,0 L**	**3,00 €**
Belegte Brötchen	**PRO STK.**	**2,50 €**
Lunch Paket		
2 belegte Brötchen / Obst / Energieriegel / Wasser / Tee		**9,90 €**

Teewasser und Marschtee erhaltet ihr gerne zu den Frühstückszeiten an der Theke

Unsere warme Küche wird Ihnen täglich von 11:00 – 20:00 Uhr angeboten.
Alle Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich.

OFFENE WEINE

GRÜNER VELTLINER HAUSWEIN

12%vol. trocken, Winzer Krems-Krems an der Donau-Niederösterreich

—

Ein leichter, frischer und trockener Weißwein,
unkomplizierter Genuss bei vielen Gelegenheiten

1/8L 3,50 € **1/4L 6,50 €** **FL 1,0L 22,00 €**

ZWEIGELT HAUSWEIN

12,5% vol. trocken, Winzer Krems-Krems an der Donau-Niederösterreich

—

Kirsch-fruchtiger trockener Rotwein, samtig zartherb,
besonders mild und bekömmlich

1/8L 3,50 € **1/4L 6,50 €** **FL 1,0L 22,00 €**

—

GESPRITZT SÜSS ODER SAUER **1/4L 4,10 €**

ASIA CUVÉE

12,5% vol. halbtrocken, Weingut Mayer am Pfarrplatz-Wien

—

Verführerische Fruchtexotik, am Gaumen ausgewogen und lebendig.
Aus 4 verschiedenen Rebsorten Grüner Veltliner, Weißburgunder, Riesling
und Traminer. Ein halbtrockener Wein mit feiner Restsüße der perfekt
zu scharfen Speisen passt

1/8L 6,00 € **1/4L 12,00 €** **FL 0,75L 32,00 €**

LOVELY MERLOT

13,5% vol. halbtrocken, Weingut Scheiblhofer-Andau-Burgenland

—

Bukett fruchtig nach Kirschen und Waldbeeren, am Gaumen saftig und
weich mit harmonischer Restsüße und angenehmen Abgang.

1/8L 5,90 € **1/4L 11,00 €** **FL 0,75L 30,00 €**

SCHAUMWEIN

SECCO BLANC

Weingut R&A Pfaffl-Stetten-Weinviertel-Niederösterreich

—

Welch feiner Duft! Dieses prickelnde Erlebnis bietet wunderschöne, traubige Aromen gepaart mit Holunderblüte und einer zarten Würze am Gaumen. Sehr animierend! Ein toller Aperitif immer, wenn es gilt, das Leben zu feiern und wunderschön prickelnd auch zu leichten Gerichten.

0,10L	**3,80 €**
FL 0,75L	**25,00 €**

—

Lieber Gast, weitere Weine findest du in unserer Weinkarte.

SEKT

Aperol Spritz	**0,20L**	**7,90 €**
Hugo	**0,20L**	**7,90 €**