

Lieber Gast,

in den Bergen, mit warmen Hüttenambiente, finden Sie sich wieder. Mit **frischen** und **regionalen** Speisen werden Sie von unserem tollen Küchenteam verwöhnt.

Einen schönen Aufenthalt wünscht Daniel Mairamhof & Team

Unsere Lieferanten sind bei:

- Huhn: Eurogast, Fleischerei Spanberger - Huber's Landhendl
- Schwein: Eurogast; Fleischerei Spanberger - Vulkanlandschwein
- Lamm: GenussRegion Ennstal-Lamm Öblarn, Fleischerei Spanberger
- Eier: Reiflinger, Lauterbach, Eier Rudi
- Erdäpfel: österreichische Kartoffeln
- Gemüse: Eurogast und Eigenanbau
- Milchprodukte: Ennstal-Milch Stainach, Salzburg Milch
- Käse: Käserei Stainach, Schärdinger

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

- GenussRegion Ennstal Lamm
- GenussRegion Steirisches Kernöl g.g.A.
- GenussRegion Steirische Kürbiskerne
- GenussRegion Ennstaler Steirerkäs
- GenussRegion Steirischer Kren g.g.A.

Wir arbeiten ausschließlich mit österreichischen Fleischprodukten (AMA)!

Allergene – Legende:

A = Glutenhaltig

B = Krebstiere

C = Ei

D = Fisch


E = Erdnuss

F = Soja

G = Milch od. Laktose

H = Schalenfrüchte

L = Sellerie

 = vegan

N = Sesam

O = Sulfite

P = Lupinen

R = Weichtiere

M = Senf



Dear guests,

in the mountains, with a warm hut ambience, you will find yourself again. Our great kitchen team will spoil you with **fresh** and **regional** dishes.

Daniel Mairamhof & team wish you a pleasant stay!

Our regional partners:

- Chicken: Eurogast; Fleischerei Spanberger - Huber's Landhendl
- Pork: Eurogast; Fleischerei Spanberger - Vulkanschwein
- Lamb: GenussRegion Ennstal-Lamm Öblarn, Fleischerei Spanberger
- Eggs: Reiflinger, Lauterbach, Eier Rudi
- Potato: österreichische Kartoffeln
- Vegetables: Eurogast and Self made
- Milk products: Ennstal-Milch Stainach, Salzburg Milch
- Cheese: Käserei Stainach, Schärdinger

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

- GenussRegion Ennstal Lamm
- GenussRegion Steirisches Kernöl g.g.A.
- GenussRegion Steirische Kürbiskerne
- GenussRegion Ennstaler Steirerkás
- GenussRegion Steirischer Kren g.g.A.

We only work with Austrian meat products (AMA)!

Allergene – Legende:

A = gluten cereal

B = shellfishes

C = eggs

D = fish


E = peanut

F = soya

G = milk or lactose

H = shell fruits

L = celery

 = vegan

N = sesame

O = sulfite

P = lupine

R = mollusca

M = mustard



Aus'm großen Suppentopf

Out of the soup pot

Bergsteiger Suppentopf (a, l, f)

Nudelsuppe mit Gemüse und Rindfleisch

8,40 €

Hearty beef soup with noodles, vegetables and beef

Gulaschsuppe (a, l, f)

mit zartem Rind- & Schweinefleisch dazu Gebäck

8,40 €

Tender beef & pork stew with local bread

Kürbiscremesuppe

mit Grissini

7,80 €

Cream of pumpkin soup with Grissini

Kaspressknödlsuppe (a, c, g, l, f)

hausgemachter Käseknödel mit Speck in Rindsuppe

7,60 €

Fried cheese dumpling with bacon in a beef stock

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

kräftige Rindsuppe mit Frittaten

5,80 €

Hearty beef soup with sliced savoury pancake

All unsere Gerichte sind hausgemacht!

All of our dishes are homemade!

Wos gscheit's

Something hearty

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

vom heimischen Rind mit Röstkartoffeln & Speckbohnen **23,50€**

Roast beef with onions, roasted potatoes & beans with bacon

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

vom heimischen Rind und Vulkanlandschwein mit Speck,
hausgemachter Kürbis-Tomaten-Salza, Röstzwiebeln,
Kernölmayo dazu Erdäpfelspalten und Sauerrahmdip **17,80€**

*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.

Würzige Ripperl (g, l, f)

vom Vulkanlandschwein mit Ofenkartoffel & Speckbohnen
dazu BBQ- und Sauerrahmdip **18,50€**

Spare ribs with baked potato & beans with bacon

Kürbiskernschnitzel (a, c, g, l, f)

vom Schwein, in Kürbiskernpanade gebacken

dazu steirischen Erdäpfelsalat **16,80€**

*Pork escalope, breaded with crushed pumpkin seeds
and styrian potato salad*

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

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

Nockerl mit kräftiger Käsemischung (auch Österkron)

und knusprigem Speck **14,20€**

Small dumplings with cheese and crispy bacon

Lambratwürstel 3 Stk. (a, l, f, m, n, e)

mit Ingwer-Krautsalat, Röstzwiebeln, Kartoffeln und
Schwarzbeersenf

13,50€

Lamb-sausages with ginger coleslaw, potatoes & blueberry mustard

Tomahawk Steak (1200g) – für 2 Personen (g, l)

Dry Aged vom heimischen Rind mit Ofenkartoffel &
Speckbohnen dazu BBQ- und Sauerrahmdip

108,00€

Tomahawk steak with baked potato & beans with bacon

Vegetarische Hüttenschmankerl

Vegetarian delicacy

Kasnockerl „Vegi-Style“ (a, f, g, l)

Nockerl mit kräftiger Käsemischung (auch Österkron)
und Röstzwiebeln

13,80€

Small dumplings with cheese and crispy onions

Schifahrergröst`l (c, l)

Erdäpfel mit Marktgemüse & Spiegelei

12,90€

*Pan fried potatoes with vegetables and
topped with a fried egg*

Herzhaftes Gemüsecurry (l, f, n, e)

mit Kokos, Ingwer, Chili dazu Basmatireis

13,20€

Vegetable curry with coconut, ginger, chili and basmati rice

Salate

Salads

Hüttensalat (a, c, g, l, f, m)

bunter Salatteller mit panierten
Kürbiskernhendlstreifen & Kernöl

15,80 €

*Mixed salad with pumpkin breaded chicken stripes,
pumpkin seed oil*

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

Schäfersalat (l, f, m)

bunte Salatschüssel mit Schafskäsewürfel & Kernöl

13,80€

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, l, f, m)

mit Blattsalat und Tomaten Carpaccio

15,80€

Grilled sheep's cheese in bacon with salad and tomato carpaccio

Großer Salat (l, f, m)

9,80€

Big mixed salad

Beilagensalat (l, f, m)

5,70€

Small mixed salad

Zur kalten Jaus'n

Forjaunt (Cold dishes)

Karreespeckbrot (a, m)	8,70€
<i>Smoked bacon bread</i>	
Käsebrot – verschiedene Sorten (a, g)	8,70€
<i>Cheese bread</i>	
Verhackert's Brot (a, l)	5,80€
<i>Minced smoked bacon with garlic and onion on bread</i>	
Steirerkas' brot (a, g)	5,10€
<i>Local crumbed cheese bread</i>	

Zur warmen Jaus'n

Forjaunt (Warm dishes)

Ein Paar Frankfurter Würstel (a, c, l, f, m, g)	
<i>A couple of sausages with</i>	
mit Semmel, Senf und Kren	6,80 €
<i>bun, mustard and horseradish</i>	
mit Pommes und Ketchup	10,40 €
<i>fries and ketchup</i>	
Brot oder Semmel (a, g, c)	1,30€
<i>Bread or bun</i>	

Für unsere kleinen Gäste

For our small guests

Ziegenpeter (a, c, g)

Kleines Schnitzel vom Schwein mit Pommes & Ketchup **9,50€**
Small breaded pork escalope with fries and ketchup

Wanderzweg (l, f)

1 Stk. Frankfurter mit Pommes und Ketchup **6,70€**
One sausage with fries and ketchup

Portion Pommes mit Ketchup

French fries with ketchup **6,90€**
Genuss Region Weinviertler Erdäpfel

Räuberteller

Ein Teller mit Besteck für den Raubzug **0,00€**

Was Siasß

Something sweet

Kaiserschmarr'n in der Pfanne (3 Port.) (a, c, g)	
mit Apfelmus und Zwetschkenröster	35,20€
<i>Small pieces of thick pancake in the pan with apple and plumsauce</i>	
Kaiserschmarr'n (a, c, g)	
mit Apfelmus und Zwetschkenröster	13,20€
<i>Small pieces of thick pancake with apple and plumsauce</i>	
Schwarzbeer-Kaiserschmarr'n (a, c, g)	14,40€
<i>Small pieces of thick pancake mixed with blueberries</i>	
Strudel (a, c, g)	
Topfen-Waldbeerenstrudel mit Schlag	6,80€
<i>Curd cheese strudel with berries and cream</i>	
mit Vanillesauce (<i>with vanilla sauce</i>)	7,90€
Apfelstrudel <i>Apple strudel</i> (a, c, g, h) 	6,80€
mit Vanillesauce (<i>with vanilla sauce</i>)	7,90€
Heidelbeer-Germknödl (a, c, g)	
<i>Yeast dumpling filled with blueberry jam</i>	
mit Vanillesauce und/oder Mohn und/oder Butter	8,30€
<i>with vanilla sauce and/or poppy seeds and/or butter</i>	
Steirer-Germknödel (a, c, g)	8,30€
mit Heidelbeere, Vanillesauce, Kürbiskerne und Kernöl	
<i>Yeast dumpling filled with blueberry jam, covered with vanilla sauce, pumpkin seeds and pumpkin oil</i>	

Bier vom Fass

Draught beer

Schladminger Bier	0,5l	5,50€
Schladminger Bier	0,3l	4,50€
Pfiff, Schladminger Bier	0,2l	3,40€
Weizenbier Schneeweisse	0,5l	5,80€
Weizenbier Schneeweisse	0,3l	4,80€
Radler Gösser	0,5l	5,50€
Radler Gösser	0,3l	4,50€
Pfiff Radler	0,2l	3,40€
Wieselburger Schwarzbier	0,5l	5,90€
Dunkles Weißbier Edelweiß	0,5l	5,80€

Alkoholfreies Bier

Beer without alcohol

Alkoholfreies Gösser Bier (Flasche)	0,5l	5,50€
Alkoholfreies Weizenbier (Flasche)	0,5l	5,80€

Durstlöscher

For satisfy one's thirst (non alcohol)

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,5l	5,70€
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3l	3,90€
Almdudler, Eistee	0,5l	5,70€
Almdudler, Eistee	0,3l	3,90€
Apfel-, Orangensaft	0,3l	3,90€
Johannisbeersaft	0,5l	5,70€
Johannisbeersaft	0,3l	3,90€
Bergquellwasser	0,5l	1,40€
Soda-Zitron	0,5l	3,90€
Soda-Zitron	0,3l	3,10€
Hollersaft gespritzt	0,5l	4,80€
Hollersaft gespritzt	0,3l	3,80€
Apfelsaft gespritzt	0,5l	4,80€
Apfelsaft gespritzt	0,3l	3,80€
Orangensaft gespritzt	0,5l	4,80€
Orangensaft gespritzt	0,3l	3,80€
Multivitaminsaft gespritzt	0,5l	4,80€
Multivitaminsaft gespritzt	0,3l	3,80€
Schiwasser	0,5l	4,40€
Schiwasser	0,3l	3,20€

In der Flasche

Drinks without alcohol in the bottle

Cola Cola Zero	0,3l	4,30€
Bitter Lemon; Tonic Water (von Fever Tree)	0,2l	3,90€
Red Bull (Flasche)	0,25l	5,30€
Mineralwasser	0,3l	3,60€
Stilles Wasser	0,3l	3,60€
Multivitaminsaft	0,2l	3,60€

Kaffeezeit is

Some coffee

Café Latte	4,90€
Häferlkaffee (Milchkaffee)	4,70€
Cappuccino	4,30€
Großer Brauner oder gr. Espresso	4,30€
Kleiner Brauner oder kl. Espresso	3,30€
Melange oder Verlängerter	3,80€
Heiße Schoko	4,80€

zum Aufwärmen...

Hot drinks

Tee mit Zitrone, Heiße Zitrone (große Tasse)	4,10€
Früchte-Tee, Kräuter-Tee, Grüner-Tee (große Tasse)	4,10€
Kamillen-Tee, Pfefferminz-Tee (große Tasse)	4,10€

und mit Schuss...

Hot drinks with schnaps

Tee mit Rum (60%) oder Obstler	5,90€
Glühwein, Jagatee, Lumumba	5,90€
„Steira-Kaffee“	6,40€
Punsch mit Rum	5,90€

Likör

Some sweet schnaps

Weichsellikör, Fa. Bauer	2cl	3,80€
Ahornkirsche, Mandlberggut	2cl	5,50€
Rum-Karamell, Mandlberggut	2cl	5,50€
Heiße Witwe	2cl	4,80€
Schneehauberl	2cl	4,80€
Oachkatzlschwoaf	2cl	4,50€
Baileys	2cl	3,80€

Schnapsl

Schnaps

Zirben, hausgemacht angesetzt	2cl	4,30€
Honig Chili, hausgemacht angesetzt	2cl	4,50€
Haselnuss, mit ganzer Nuss, Fa. Bauer	2cl	3,90€
Obstler, Fa. Bauer	2cl	3,80€
Birne, Fa. Bauer	2cl	3,80€
Marille, Fa. Bauer	2cl	3,80€
Birne Helene	2cl	4,70€

Edelbrände

Gölles „Alte Zwetschke“	2cl	6,50€
Hämmerle „Williams“	2cl	6,50€
Hämmerle „Himbeere“	2cl	6,50€
Hämmerle „Grafensteiner“	2cl	6,50€
Hämmerle „Subirer“	2cl	6,50€
Hämmerle „Enzian“	2cl	6,50€
Hämmerle „Kriecherl“	2cl	6,50€
Hämmerle „Elsbeere“ (Rarität)	2cl	25,90€
Mandlberggut „Bio Bergheu“	2cl	6,80€
Mandlberggut „Vogelbeere“	2cl	8,90€
Mandlberggut „Zirbengeist“	2cl	5,90€
Mandlberggut „Rock Whisky“	2cl	5,40€

Bargetränke

Mixed alcohol drinks

Rock Whisky	2cl	4,90€
Edelweiß Vodka	2cl	4,90€
Rhum J.M	2cl	4,90€
Flying Hirsch		5,10€
Flügerl		4,90€
Bacardi-Cola		4,90€
Gin Tonic, Hendrick`s	4cl	
+ Fl. Fever Tree Tonic oder		10,90€
+ Fl. Cerry Blossom Tonic		10,90€
Stin Gin	4cl	
+ Fl. Fever Tree Tonic oder		11,90€
+ Fl. Cerry Blossom Tonic		11,90€

Spirituosenflaschen (inkl. Beigetranke)

Vodka Grey Goose	3l	440,00€
	0,7l	125,00€
Edelweiß Vodka	0,7l	78,00€
Bacardi	0,35l	45,00€
	0,7l	90,00€
Vodka Absolut	0,35l	45,00€
Whisky Red Label	0,7l	68,00€

Spritzer

Drinks mixed with wine and sparkling water

Sommerspritzer	1/4l	3,80€
Weißer Spritzer	1/4l	3,90€
Süße Mischung	1/4l	4,10€

Aperitif

Muskateller-Spritzer	1/4l	5,40€
Holler-Weißweinspritzer	1/4l	5,40€
Aperol-Spritzer	1/4l	5,40€

Winter Special

Heißer Apfel-Schilcher- Wermut	0,3l	6,70 €
-----------------------------------	------	--------

Weinkarte

Weißweine

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

leicht | frisch | fruchtig

Grüner Veltliner

„DAC Weinviertel“

Weingut Prechtl;

Zellerndorf / Weinviertel

1/8l

5,30€

0,75l

29,00€

Welschriesling

Weingut Frauwallner

Straden / Vulkanland

1/8l

5,40€

0,75l

29,50€

Muskateller

„Annaberg“

Weingut Scharl

St. Anna / Vulkanland

0,75l

32,50€

Weissburgunder

Weingut Fassold

Straden / Vulkanland

0,75l

32,50€

klassisch | trocken | ausgeglichen

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

Morillon / Chardonnay

Weingut Peter Skoff

Gamlitz / Südsteiermark

0,75l

33,00€

Wiener Gemischter Satz

„Mitterberg“

Weingut Kroiss

Sievering / Wien

0,75l

34,00€

Sauvignon blanc

Weingut Muster

Gamlitz / Südsteiermark

0,75l

34,00€

Grauburgunder

Weingut Fassold

Straden / Vulkanland

0,75l

34,50€

Riesling Federspiel

„1000 Eimerberg“

Weingut Gritsch Mauritsiushof;

Spitz / Wachau

0,75l

36,50€

kraftvoll | körperreich | vielschichtig

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

Grüner Veltliner Smaragd

„Süßenberg“

Weingut Eder

Mautern / Wachau

0,75l

39,00€

Sauvignon blanc

„Moarfeitl“

Weingut Neumeister

Straden / Vulkanland

0,75l

68,00€

Prädikatswein

edelsüß | kraftvoll | unvergleichlich

Lukullischer Genuss zur österreichischen Mehlspeisküche

Beerenauslese (BIO)

Weingut Schreiner

Rust / Leithaberg

0,375l

27,50€

Roséweine

rassig | fruchtbetont

Schilcher

Weingut Friedrich

St. Stefan / Weststeiermark

0,75l

33,20€

Rotweine

klassisch | fruchtig | elegant

Unsere Empfehlungen zu Pasta, Rindfleischgerichten und unserem hausgemachten Burger

Churchbutton red

„Zweigelt/ Merlot“

Weingut Kirchknopf

1/8l

5,60€

Kleinhöflein / Leithaberg

0,75l

31,00€

Blaufränkisch DAC (BIO)

Weingut Weninger

Horitschon/ Mittelburgenland

0,75l

31,00€

St. Laurent

„Klassik“

Weingut Engelbrecht;

Etsdorf / Kremstal

0,75l

32,00€

dicht | gehaltvoll | vielschichtig

Kulinarische Ergänzung zu Rinderbraten, Lamm und Steaks

Zweigelt

„Goldberg“

Weingut Werner Achs;

Gols / Neusiedlersee

1/8l

5,80€

0,75l

32,50€

Gemärk (BIO)

„Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot“

Weingut Schreiner

Rust / Leithaberg

0,75l

33,50€

Merlot Reserve

Weingut Salzl

Seewinkelhof/ Burgenland

0,75l

42,00€

Phantom

„Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah“

Weingut Kirnbauer

Deutschkreuz / Mittelburgenland

0,75l

51,00€

Raritäten aus der Magnum Flasche (1,5l)

Sauvignon blanc

„Knily“

Weingut Jaunegg;

Leutschach / Südsteiermark

1,5l

74,00€

Crassus

„Blaufränkisch, Zweigelt, Syrah“

Weingut Klein Jacqueline;

Andau / Neusiedlersee

1,5l

78,00€

Opus Eximium (BIO)

„Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, Cabernet“

Weingut Gesellmann;

Deutschkreutz/ Mittelburgenland

1,5l

89,50€

Schaumweine

Frizzante

Franz-Josef Frizzante Weiß

Weingut Fassold;

Straden/ Vulkanland

0,75l

34,90€

Prosecco

White Secco

Schlumberger

0,75l

38,50€

Piccolo White Secco

Schlumberger

0,2l

9,50€

Sekt

Classic

Schlumberger

0,75l

39,50€

Piccolo Classic

Schlumberger

0,2l

10,50€

Grüner Veltliner

Schlumberger

0,75l

41,50€

Champagner

Rosé Imperial Ice

MOËT & CHANDON

3l

699,00€

0,75l

120,00€

Vintage

Don Pérignon

0,75l

258,00€