



# SPEISEN

SOMMER 2023



## SUPPEN

- FRITTATENSUPPE**  7 €  
klare selbstgemachte  
Gemüsebrühe | Suppengemüse
- KASPRESSKNÖDELSUPPE**  10 €  
klare selbstgemachte  
Gemüsebrühe | Suppengemüse
- TAGESSUPPE** 8,5 €  
schaut's auf uns're Tafeln  
oder fragt's uns





## JAUSE

- KASBROT KLEIN**  7 €  
eine Scheibe Brot | regionaler  
Käse | eingelegtes Gemüse
- ODER GROSS**  10 €  
siehe oben | zweite Scheibe  
Brot
- AUFSTRICH JAUSN**  7 €  
**KLEIN**  
eine Scheibe Brot |  
selbstgemachter Aufstrich |  
Sprossen
- ODER GROSS**  10 €  
siehe oben | zweite Scheibe  
Brot und zweiter Aufstrich
- BEILAGENSALAT**    5 €
- FAST ALLE UNSERE SPEISEN  
SIND AUCH KLEIN MÖGLICH** -2 €

## HAUPTGERICHTE

- KÄSESPÄTZLE MIT SALAT**  14,5 €  
selbstgemachte Spätzle | viel  
Kas | Schmelz- und Röstzwiebeln
- GRÖSTL**   13 €  
Kartoffeln | Ofengemüse |  
Schwammerl | 2 Spiegeleier
- SPAGHETTI MIT  
LINSENSUGO** 12 €  
Gemüse | Sonnenblumenkerne   
mit Parmesan
- KASPRESSKNÖDELSALAT** 12,5 €
- TAGESGERICHT MIT  
SALAT** 15 €  
schaut's auf uns're Tafeln  
oder fragt's uns

## SÜSSES

- KAISERSCHMARRN**  12,5 €  
frisch zubereitet | mit oder  
ohne Rosinen | Apfelmus  
+ Heidelbeeren +1 €
- APFELSTRUDEL**   6,5 €  
selbstgemachter warmer  
Strudel | Vanillesauce
- TAGESKUCHEN**  4,5 €  
schaut's auf uns're Tafeln  
oder fragt's uns  
mit oder ohne Sahne

 regional  vegan  glutenfrei

# GETRÄNKE

SOMMER 2023



## ALKOHOLISCHES

<b>ZILLERTALER BIER</b>			
Märzen vom Fass	0,3	4 €	
	0,5	5 €	
Weißbier	0,5	5,5 €	
Tyroler Imperial Zwickl	0,3	4,5 €	
Naturtrübes Radler	0,5	5 €	
<b>MANTLER ZWEIGELT</b>	1/8	4 €	
	1/4	6 €	
<b>MANTLER GRÜNER VELTLINER</b>	1/8	4 €	
	1/4	6 €	
<b>SPRITZER</b>			
weiß	1/4	5 €	
Sommerspritzer	0,5	5 €	
Aperol	1/4	7 €	

## HEISSES

<b>HAFERL KAFFEE</b>		3,5 €	
<b>TEE</b> lose			
Schwarz, Grün, Kräuter,			
Früchte, Minze		3,5 €	
mit Rum		6,5 €	
<b>JAGATEE</b>		5,5 €	
<b>KAKAO</b>	mit Schlagobers	5 €	
	mit Rum	8 €	

## ALKOHOLFREIES

<b>ALMDUDLER</b>	0,3	4 €	
<b>TIROLA KOLA</b>	0,3	4 €	
<b>MIDI'S BIO</b>			
<b>ZITRONENLIMONADE</b>	0,3	4 €	
<b>FRAU FRANZ ISO</b>	0,3	4 €	
<b>APFELSAFT</b> naturtrüb	0,3	3,5 €	
	0,5	4,5 €	
<b>JOHANNISBEER</b>	0,3	3,5 €	
	0,5	4,5 €	
<b>SKIWASSER</b>	0,3	3 €	
	0,5	4 €	
<b>CLAUSTHALER</b> alkoholfrei	0,5	5 €	
<b>FRANZISKANER</b>			
<b>WEISSBIER</b> alkoholfrei	0,5	5,5 €	
<b>SODA ZITRON</b>	0,3	3,5 €	
	0,5	4,5 €	
<b>SODA</b>	0,3	2,5 €	
	0,5	3,5 €	

## KURZES

ALLE UNSERE SCHNÄPSE SIND VOM BRITZERHOF IN RAMSAU

<b>MEISTERWURZ</b>	4 €
<b>MARILLE</b>	4 €
<b>ZIRBE</b>	4 €
<b>HASELNUSS</b>	4 €
<b>AUBOCH BIRNE</b>	4 €
<b>WALDBEERLIKÖR</b>	4 €

## GEMISCHTES

<b>GIN-DUDL</b>	8 €
<b>GIN &amp; TONIC</b>	8 €

# MÖGLICHE GERICHTE FÜR TAGESKARTE UND HALBPENSION



SOMMER 2023

## SUPPEN

**HÜTTENMINESTRONE**    
tomatige Gemüsesuppe |  
Kidneybohnen



**ROTE LINSEN SUPPE**    
würzige Suppe | Gemüse |  
feine Curry Note


**ERBSENCREMESUPPE**    
cremig feine Suppe | gerösteten  
Sonnenblumenkerne

**ZWIEBELSUPPE**  
würzige Suppe | Croutons  
| Käse

**GULASCHSUPPE**    
kräftige Gemüsesuppe |  
Schwammerl

## HAUPTGERICHTE


**HIRTEN-AUFLAUF**    
Auflauf von Linsen und  
Gemüse | mit  
Stampfkartoffeln überbacken  
| an Biersoße

**RONENBRATEN IM  
TEIGMANTEL**   
Schwammerl | Walnüsse |  
Wurzelgemüse | umhüllt von  
Blätterteig | Blaukraut | an  
Bratensoße



## HAUPTGERICHTE

**FISOLEN GULASCH**   
mit Parika-Senf-Öl |  
Semmelknödel

**LINSEN LASAGNE**   
Füllung von Gemüse,  
Sonnenblumenkernen und  
Linsen | Tomatensoße |  
Parmesan



**BERGLINSENEINTOPF  
MIT KNÖDEL**   
mit Spinat und Gemüse |  
garniert mit Kräuteröl

**SAUERKRAUTEINTOPF  
MIT KASPRESSKNÖDEL**  
mit Wurzelgemüse |  
Sauerrahmdip

**TOMATE-ROTE LINSEN  
CURRY**   
mit Dinkelreis | Kichererbsen |  
Chili-Öl | Joghurt

**KARTOFFEL-SPINAT  
STRUDEL**   
cremige Füllung |  
Schwammerlsoße

**SPINATKNÖDEL**  
an brauner Butter | Bergkäse

**FRÜHLINGSEINTOPF MIT  
CREMIGER POLENTA**   
mit weißen Bohnen, Erbsen und  
Fenchel | würzig mit Ajvar  
abgeschmeckt |   
mit Schafskäse