



Aus unseren Suppentöpfen From the soup bowl

Gulaschsuppe mit Brot <i>Goulash soup with bread</i>	€ 8,90
Kräftige Rindssuppe mit hausgemachten Frittaten <i>Soup with sliced pancakes</i>	€ 6,90
kleine Suppe (Vorspeise) <i>Small soup</i>	€ 5,40
Kräftige Rindssuppe mit Tiroler Speckknödel <i>Soup with bacon-dumpling</i>	€ 8,90
kleiner Knödel (Vorspeise) <i>small dumpling (as a starter)</i>	€ 7,40
Kräftige Rindssuppe mit Tiroler Käseknödel <i>Soup with chesse-dumpling</i>	€ 8,90
kleiner Knödel (Vorspeise) <i>small dumpling (as a starter)</i>	€ 7,40
Tomatencremesuppe <i>Cream of tomato soup</i>	€ 7,40
Hühnersuppe mit Brot <i>Chicken soup with bread</i>	€ 8,90

Vorspeisen Starters

Beef Tartar klassisch fein garniert mit Toastbrot <i>Beef tartare with toasted bread</i>	€ 19,50
geräucherter Saibling aus „Längenfeld“ auf Mischsalat <i>smoked char from "Längenfelder" on a plucked salad</i>	€ 15,00
geräuchertes Saiblings Tartar aus „Längenfeld“ fein garniert mit Toastbrot <i>smoked char from "Längenfeld" tartar finely garnished with toast</i>	€ 15,90



Für Salatfreunde Salads

Öztaler Bauernsalat - Grüner Salat mit Röstkartoffeln gebratenem Speck, Ei und Brot <i>Salad with roasted potatoes, bacon, egg and bread</i>	€ 16,00
Backhendlsalat - knusprige Maishendlbrust in Kürbiskernpanade dazu Kartoffel-Vogersalat, serviert mit Kernöl <i>fried corn chicken breast with potato salad, served with pumpkin seed oil</i>	€ 21,50
Bunter Mischsalat	
- mit Rinderstreifen	€ 21,50
- mit gegrillten Garnelen	€ 21,00
- mit geräuchertem Saibling aus Längenfeld	€ 19,50
- mit karamellisiertem Schafskäse	€ 15,50
<i>Mixed salad</i>	
- with beef strips	€ 21,50
- with grilled prawns	€ 21,00
- with smoked char fillet from Längenfeld	€ 19,50
- with caramelized sheep cheese	€ 15,50
Kleine Salatschüssel Small salad bowl	€ 5,90
dazu empfehlen wir:	
Knoblauchbaguette Garlic bread	€ 5,20



Aus der Tiroler Küche **From the tyrolian kitchen**

Schweine Ripperl mit Knoblauchbrot & Dip <i>pork Spare ribs with garlic brad & dip</i>	€ 24,00
Öztaler Käsespätzle – Hausgemachte Spätzle mit Käse dazu Salat <i>Home-made „Spätzle“ with melted cheese and salad</i>	€ 17,40
Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan <i>Spinach dumplings with brown butter and parmesan</i>	€ 16,50
Geräucherte Hauswurst mit Röstkartoffeln <i>Smoked homemade sausage with potatoes</i>	€ 14,50
Geräucherte Hauswurst mit Brot und Senf <i>homemade sausage with bread and mustard</i>	€ 9,50

Aus der Nudelpfanne **Noodles**

Hirtenmakkaroni - Tomatensauce mit Speck, Gemüse, Champignon und Zwiebel <i>Macaroni with tomato sauce and bacon, vegetables and onion</i> ...auch ohne Speck möglich	€ 17,20
Spaghetti Bolognese spaghetti bolognese	€ 17,20



Beliebt und gern gegessen **Favourite meals**

Filetsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Rotjus und Pommes frites <i>Filet steak with herbed butter and french fries</i>	€ 42,00
“Surf and turf” Filetsteak vom Grill & 2 Garnelen mit Kräuterbutter, Rotweinjus und Pommes frites <i>Surf and turf” fillet steak from the grill & 2 prawns with herb butter and French fries</i>	€ 47,50
Garnelenpfanne mit Wurzelbrot <i>Shrimp pan with root bread</i>	€ 23,50
Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites oder Kartoffelsalat <i>Pork Wiener Schnitzel with french fries or potato salad</i>	€ 20,50
Hühnersteign Grillteller – verschiedenes vom Grill, fein garniert mit Pommes frites & Speckbohnen <i>Mixed grilled meat with french fries & bacon beans</i>	€ 26,50
Schweinerückensteak auf Champignonragout & Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse füllung <i>Saddle of pork steak on mushroom ragout & potato pockets with herbal cream cheese</i>	€ 23,00
“ Alm – Cordon” – Naturschnitzel gefüllt mit Speck und Käse, dazu Natursauce und Spätzle <i>Grilled cutlet stuffed with bacon and cheese with homemade “spätzle” and sauce</i>	€ 22,50
„Geschmorte Schweinebäckchen“ mit Naturjus und Kartoffelgebäck <i>Braised pork cheeks with natural jus and potato biscuits</i>	€ 22,50
Currywurst mit Pommes frites <i>Currywurst with french fries</i>	€ 15,50
Hühnersteign Grillplatte ab 4 Personen Verschiedenes vom Grill mit Wedges, Maiskolben, Speckbohnen & Dip <i>Hühnersteign grill plate for 4 people or more</i> <i>Various from the grill with wedges, corn on the cob, bacon beans & dip</i>	pro/Pers € 30,50



Spezialitäten aus der Hühnersteign Chicken specialties from our "Hühnersteign"

Hütten-Burger "Pulled Pork Burger" <i>Pulled pork Burger</i>	€ 16,00
mit Pommes frites <i>with fries</i>	€ 20,00
½ Grillhuhn mit Brot <i>½ barbecued chicken with bread</i>	€ 15,50
½ Grillhuhn mit Kartoffelsalat <i>½ barbecued chicken with potato salad</i>	€ 19,50
½ Grillhuhn mit Pommes frites <i>½ barbecued chicken with french fries</i>	€ 19,50



Zur Marende Tyrolian Dishes

Tiroler Brettjause, Bauernspeck, Wurst, Bergkäse und Grammelschmalz mit Brot und Butter <i>snack plate with bacon, sausage, cheese and lard with bread and butter</i>	€ 19,50
Käsevariation mit verschiedenen Chutneys & Brot <i>Cheese variation with different chutneys</i>	€ 19,50
Frankfurter Würstl mit Brot und Senf <i>Frankfurter sausage with bread and mustard</i>	€ 8,00
Frankfurter Würstl mit Pommes frites <i>Frankfurter sausage with french fries</i>	€ 11,50

Süßes Dessert

“Öztaler Spezialität“ Ziachkiachl mit Preiselbeeren <i>Ziachkiachl with cranberries</i>	€ 8,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>Warm apple strudel with vanilla sauce</i>	€ 7,90
Warmer Apfelstrudel mit Sahne und Vanille Eis <i>Warm apple strudel with whipped cream and vanilla ice cream</i>	€ 7,90
Germknödel mit Butter oder mit Vanillesauce <i>Germknödel (sweet dumpling) with butter or vanilla sauce</i>	€ 8,90
kleiner Germknödel mit Butter oder mit Vanillesauce <i>small Germknödel (sweet dumpling) with butter or vanilla sauce</i>	€ 6,50
warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Joghurteis <i>hot chocolate kitchen with frozen yoghurt</i>	€ 8,50



Alkoholfreie Getränke Non-alcoholic drinks

Fanta, Sprite, Coca Cola, Spezi <i>Fanta, Sprite, Coca Cola, Spezi</i>	0,30l	€ 4,50
	0,50l	€ 6,00
Almdudler	0,30l	€ 4,50
	0,50l	€ 6,00
Cola Zero	0,33l	€ 4,70
Mineralwasser <i>Water sparkling or still</i>	0,25l	€ 3,50
	0,75l	€ 7,50
Apfelsaft, Johannisbeersaft <i>Apple juice, Currant juice</i>	0,30l	€ 4,50
	0,50l	€ 6,00
Schwasser	0,50l	€ 5,00
Holundersaft <i>Elder juice</i>	0,50l	€ 5,00
Red Bull	0,25l	€ 5,50
Red Bull "Organic"		
Tonic Water	0,25l	€ 5,50
Bitter Lemon	0,25l	€ 5,50

Heiße Getränke Hot drinks

Espresso		€ 3,00
Tasse Kaffee <i>Cup of coffee</i>		€ 3,80
Cappuccino		€ 4,50
„Hüttenkaffee“ <i>Coffee with alcohol</i>		€ 7,50
Tee <i>Tea with lemon</i>		€ 3,80
Tee mit Rum <i>Tea with rum</i>		€ 6,30
Heiße Schokolade & Sahne <i>Hot chocolate with whipped cream</i>		€ 4,50
Heiße Schokolade mit Rum <i>Hot chocolate with rum</i>		€ 7,00
Punsch ohne Alkohol		€ 4,50
Punsch mit Alkohol		€ 6,50
Glühwein		€ 6,50



Bier | Beer

Bier vom Fass <i>Draft beer</i>	0,30l	€ 4,90
Bier vom Fass <i>Draft beer</i>	0,50l	€ 6,50
Radler (Bier und Limo) <i>Radler (beer with lemonade)</i>	0,30l	€ 4,90
Radler (Bier und Limo) <i>Radler (beer with lemonade)</i>	0,50l	€ 6,50
Hefeweizen <i>Wheat beer</i>	0,30l	€ 4,90
Hefeweizen <i>Wheat beer</i>	0,50l	€ 6,50
Alkoholfreies Hefeweizen <i>Non-alcoholic wheat beer</i>	0,50l	€ 6,50

Hühnersteign „Spezialdrinks“ „Special drinks“

Flügerl (Roter Vodka mit Red Bull) <i>Flügerl (red vodka with Red Bull)</i>	4 cl	€ 4,50
Flying Hirsch (Jägermeister mit Red Bull) <i>Flying Hirsch (Jägermeister with Red Bull)</i>	4 cl	€ 4,70



Schnapserl Spirits 2cl

Bauernobstler	€ 3,50
Gebirgsenzian	€ 3,50
Öztaler Zirbenschnap	€ 3,50
Marillenbrand	€ 3,50
Nuss-Schnaps	€ 3,50
Williams mit Frucht	€ 4,50
Jägermeister	€ 4,00
Fernet Branca	€ 3,80
Berliner Luft	€ 3,50
Fernet Menta	€ 3,80
Underberg	€ 3,80
Ramazotti	€ 3,80

Edelbrände | exclusive spirits 2cl

Edeldestillerie Fam. Mair (Sautens)

Obstbrand Cuvée - Eichenfass	€ 5,00
Himbeerbrand	€ 7,50
Williamsbrand	€ 5,50
Zwetschkebrand	€ 5,50

Grappa

Tradizion Nonino	€ 5,00
Poli Sarpa aus dem Barrique Fass „Big Mama“	€ 7,00

Rum

Diplomático Ron Antiguo	€ 7,50
--------------------------------	--------



offene Wein | Wine

Weißweine | *White Wine*

Grüner Veltliner, Weingut Müller	0,125 l	€ 4,50
Chardonnay, Weingut Feiler Artinger	0,125 l	€ 4,50
G'spritzter weiß <i>White wine with soda or lemonade</i>	0,25 l	€ 4,50

Aperol Spritz		€ 7,50
Hugo		€ 7,50

Rotweine | *Red Wine*

z.B., Weingut Albert Gesellmann (Zweigelt, Blaufränkisch)	0,125 l	€ 5,50
Blaufränkisch, Weingut Feiler Artinger	0,125 l	€ 4,50
G'spritzter rot <i>Red wine with soda or lemonade</i>	0,25 l	€ 4,50

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte!!

Schaumweine & Champagner Sparkling Wine & Champagne

Prosecco Piccolo	0,375 l	€ 18,00
Prosecco	0,75 l	€ 33,00
Winzersekt „Rose“ Weingut Müller	0,75 l	€ 34,00
Bründlmayer Brut	0,75 l	€ 62,00
Bründlmayer Brut Mag	1,5 l	€ 127,00
Moët & Chandon	0,75 l	€ 109,00
Moët & Chandon Rosé	0,75 l	€ 146,00
Ruinart	0,75 l	€ 140,00
Ruinart Rosé	0,75 l	€ 190,00



Longdrinks

Bacardi Cola		€ 11,00
Jack Daniels Cola		€ 11,00
Gordons Tonic		€ 11,00
Bombay Tonic		€ 13,00
Wodka Red Bull	rot oder weiß	€ 11,00
Wodka Soda		€ 9,50
Campari Soda		€ 7,00
Havana Cola		€ 11,00

Spirituosen in der Flasche | Spirits in the bottle 0,7l

Bacardi	€ 85,00
Gin „Bombay-Sapphire“	€ 95,00
Jack Daniel's	€ 95,00
Vodka "Absolut"	€ 85,00