

Zur Brotzeit mit allem Drum und dran

Unsere Hütten-Brotzeit

Ofenfrische Brezen | Erdapfelkaas | Obazda | Schnittlauchbutter
würziger Bergblumenkäse | original Bündnerfleisch | saftiger Kochschinken
€ 12,50



Alm-Vesper Brettl

Auswahl an verschiedenen Schinken und Specksorten von der Metzgerei Winterhalter
kleine Kaminwurzeln | würziger Bergkäse | cremiger Obazda | Camembert | Radieserl geräucherte
Bachforelle | frischer Steirer Kren
€ 18,50



F(r)isch vom Hamburger-Fischmarkt

Geräucherte Regenbogenforelle | Stremellachs | geräucherter Aal
Schwarzbrot | Radieserl | Steirer Kren
€ 16,50



Bayrischer Wurstsalat

Rote Zwiebeln | Essiggurkerl | Schnittlauch | ofenfrische Brezn
€ 10,50



Original Nürnberger Rostbratwürstl

Fass-Sauerkraut | Steirer Kren | Münchner Kindl Senf
zum Probieren 6 Stück | zum satt werden 12 Stück
€ 11,00/19,00



Frisches aus dem Almhüttengarten

Feldsalat | gezupfter Blattsalat | Croûtons
Cherrytomaten | Radiserl | Gartengurke | Hausdressing
€ 9,00



Suppen

Unsere Hütt'n - Festtagsuppe

in der großen Löwenkopfterrine serviert
kräftige Rindfleischbrühe | Frittaten | Gemüse | knackige Backerbsen
mit reichlich gekochtem Fleisch vom Ochsen | Schnittlauch
€ 8,50



Bayrische Senfsuppe

Gebackene Weißwurstraderl | Röstzwiebel
€9,00



Was Ohne Fleisch

Hausgemachte Serviettenknödel

Rahmschwammerl | feiner Blattspinat
€ 16,50



Hausgemachte Käsespätzle mit würzigem Bergkäse

Krosse Röstzwiebeln | feiner Kopfsalat mit Hausdressing
€ 14,50



Die Süllberg Alm Hüttn Klassiker

Karlheinz Hauser empfiehlt:
Gegrillte Brust und Haxerl von der freilaufenden Ente
Hausgemachter Preiselbeerrotkohl | abgeschmelzte Knödel
Kräftige Entensauce
€ 24,50



1/2 oder Ganze knusprige Schweinshaxen
-frisch aus dem Rohr-
Fass-Sauerkraut | Kartoffelknödel | kräftige Hütten Jus
€ 16,00/€ 25,00



Röcher Schweinekrustenbraten vom Hällischen Landschwein
Handgeriebene Kartoffelknödel | hausgemachtes Fass-Sauerkraut
Kräftige Hütten Jus
€ 17,50



Die Hüttn Schmankerl hoch auf dem Süllberg

Portion Münchener Leberkäse vom Viktualienmarkt

Frisch aus dem Ofen | Kartoffel-Gurkensalat | Spiegelei | süßer Senf
€ 14,50



„Süllberg Backhendl“

Kartoffel-Endiviensalat | Apfelessig | Kürbiskernöl
€ 16,50



Regenbogenforelle aus heimischen Flüssen und Seen

Im Ganzen gebraten | Wurzelgemüse | Petersilienkartoffeln
Kremsauce
€ 19,50



Süllbergs Almhütten Burger

200g Rindfleisch | Roggenbrioche | Kopfsalat | Kartoffelrösti |
Röstzwiebelmayonnaise | krosser Speck | Appenzeller | BBQ Sauce
Dazu servieren wir einen kleinen Beilagensalat
€ 18,00



Zwiebelrostbraten vom Alpenrind

200g Rumpsteak | geschmolzene Zwiebeln | Spätzle | Hütten Jus | Kopfsalat
€ 22,00



Kalbstafelspitz

Rahmwirsing | Petersilienkartoffeln | Kremsauce | Esterhazy Gemüse
€ 22,50



Almjausen-Pfannerl

Ab 4 Person mit allen was dazu gehört
Schweinsbraten und –Haxen | Leberkaas | Backhendel
Blau- und Sauerkraut | Kartoffelknödel | abgeschmälzte Spätzle
Preiselbeeren | Kartoffel-Gurkensalat | Speck-Krautsalat | kräftige Hütten Jus
€ 24,50



Für den süßen Abschluss

Süllbergs Kaiserschmarrn

- Frisch mit Mandeln und Rosinen gebacken -
Mit Marillen von Hans Reisetbauer
€ 13,00



Ofenfrische Dampfnudel

Powidl | Mohnstaub | Vanillesoße
9,00€



Altländer Birnenauflauf

Cranberries | Vanilleeis | Kürbiskernöl
9,00€



Legende



Eier und Eierzeugnisse



Lupine



Erdnüsse



Krebse und Schalentiere



Fisch



Gluten, Getreide



Milch



Weichtiere und Muscheln



Nüsse



Soja



Sellerie



Sulfide



Senf



Sesam

*trotz aller Sorgfalt in der Auszeichnung der Allergene, können Fehler durch etwaige Rezepturänderungen von Lieferanten oder fehlerhafte Produktpässe nicht gänzlich ausgeschlossen werden, dafür übernehmen wir keine Haftung.