



UNSERE HAUSERALM-MENÜS

Süllberg-Schmankerl

Vorweg auf den Tischen

hausgebackenes Landbrot | Schnittlauchbutter | Griebenschmalz

Unsere Hütten-Festtagssuppe

in der großen Löwenkopfterrine serviert zum selber Schöpfen
Kräftige Rinderbrühe | Frittaten- und Gemüsestreifen
Backerbsen | reichlich gekochtes Fleisch vom Alm-Ochsen
garniert mit viel Schnittlauch

Almjause-Pfannerl

mit allem was dazu gehört
Schweinsbraten und -Haxen | Leberkäse | Backhendl
Sauerkraut | Krautsalat | Kartoffelgurkensalat | Kartoffelknödel
Preiselbeeren | Hüttenjus

Optional wählbar: ½ Brust oder eine Keule von der Oldenburger Ente – Aufpreis 5,00 €

Ofenfrische Dampfnudel

Marillenragout | hausgemachte Vanillesauce

Pro Person 53,00 €

Hamburgs Alpenglück

Vorweg auf den Tischen

hausgebackenes Landbrot | Schnittlauchbutter | Griebenschmalz

Unsere Hütten-Brotzeit

Ofenfrische Brez'n und unsere Hüttenaufstriche
Erdapfelkaas | Obazda | Schnittlauchbutter
würziger Bergblumenkäse | original Bündnerfleisch | saftiger Kochschinken

Tafelspitz vom Almochsen

Rahmwirsing | Petersilienkartoffeln | Esterhazy Gemüse | Meerrettichsoße

Altländer Birnenauflauf

Vanilleeis | Cranberries | Kürbiskernöl

Pro Person 56,00 €

Hausers Hüttenzauber

Vorweg auf den Tischen

Hausgebackenes Landbrot | Schnittlauchbutter | Griebenschmalz

Genießer-Brett mit allen Drum und Dran

Auswahl an verschiedenen Schinken und Specksorten
von der Metzgerei Winterhalter | kleine Kaminwürsten
würziger Bergkäse | cremiger Obazda | Camembert | Radieserl
geräucherte Bachforelle | frischer Steirer Kren

Hauser`s Enten Pfanne

Brust und Keule von der Oldenburger Ente in der großen Gusspfanne serviert
Preiselbeerrotkohl | abgeschmelzte Knödel
kräftige Entensauce

Pro Person kalkulieren wir mit ½ Brust und einer Keule – wünschen Sie am Abend einen Nachservice oder größere Portionen kalkulieren Sie bitte mit einem Aufpreis. Dieser richtet sich je nach der bestellten Menge.

Süllbergs Kaiserschmarrn

- frisch mit Mandeln und Rosinen gebacken -
mit Butter und Zucker karamellisiert und im Pfandl serviert
mit Zwetschgen von Hans Reisetbauer

Pro Person 66,00 €

