Getränke

Alkoholfreie Getränke		€
Afri Cola / Afri Cola ohne Zucker	0,30 l	4,00
Bluna Zitrone / Orange / Mix	0,30 l	4,00
Apfelschorle	0,30 l	4,00
Säfte von Niehoff Vaihinger (Orange, Apfel)	0,30 l	4,00
Nektare von Niehoff Vaihinger (Maracuja, Rhabarber, Cranberry, Kirsch, Banane)	0,30 l	4,00
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,20 l	3,50
Almdudler	0,25 l	4,50
Red Bull	0,25 l	4,50
San Pellegrino / Acqua Panna	0,25 l	3,50
San Pellegrino / Acqua Panna	0,75 l	8,00

Unsere Hüttn Aperitifs

Sloe Gin Tonic
Reisetbauer Blue Sloe Gin | Schweppes Tonic Water
0,25l 10,00 €

Belsazar Rosé & Tonic
Belsazar Rosé Vermouth | Schweppes Tonic Water
0,25l 9,50 €

Bier		€
Stiftungsbräu Hell vom Fass	0,50 l	5,50
Stiftungsbräu Hell vom Fass	1,00 l	10,00
Erdinger Urweisse vom Fass	0,30 l	4,00
Erdinger Urweisse vom Fass	0,50 l	5,50
Erdinger Pikantus	0,25 l	4,00
Erdinger (kristall, dunkel, alkoholfrei)	0,50 l	5,00
Erdinger alkoholfrei Zitrone / Grapefruit	0,33 l	4,00
Bitburger alkoholfrei	0,33 l	4,00

Heiße Getränke		€
Teeauswahl Eilles		3,50
Café Crème, Milchkaffee, Espresso		3,50
Cappuccino, Latte Macchiato		4,00
Heiße Schokolade		3,50
Lumumba (heiße Schokolade & Rum)		5,50
Glühwein „Sansibar"		5,00
Punsch „Sansibar"		4,00
Extra Schuss(Amaretto, Rum, Stroh)	2 cl	3,00

Bitter & Shots		€
Ramazzotti	4 cl	6,00
Averna	4 cl	6,00
Jägermeister	2 cl	4,00
Helbing Kümmel	2 cl	3,00
Helbing Meter	11 x 2 cl	30,00
Flying Hirsch (2cl Jägermeister + 0,25l Red Bull)		9,50

Schmankerl

Zur Brotzeit mit allem Drum und Dran

Unser Hütten Brotzeit
Ofenfrische Brezn | Erdapfelkaas | Obazda | Schnittlauchbutter
würziger Bergblumenkäse | original Bündner Fleisch | saftiger Kochschinken
€ 12,50

Alm-Vesper Brettl
Verschiedene Schinken und Specksorten aus der Metzgerei Winterhalter
kleine Kaminwurzen | würziger Bergkäse | cremiger Obazda | Leberwurst vom Gut Haidehof
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

Badischer Wurstsalat
Rote Zwiebeln | Essiggurkerl | Schnittlauch
Ofenfrische Brezn
€ 10,50

Schweinsbratwürstl vom Angler-Sattelschwein
Fass-Sauerkraut | Steirer Kren | Münchner Kindl Senf
zum Probieren 3 Stück | zum satt werden 6 Stück
€ 11,00 / 19,00

Frisches aus dem Almhüttengarten
Feldsalat | gezupfter Blattsalat | Croûtons
Cherrytomaten | Radieserl | Gartengurke | Hausdressing
€ 7,50

Suppen

Unsere Hütt´n - Festtagssuppe
in der Löwenkopfterrine serviert
kräftige Rindfleischbrühe | Frittaten | Gemüse | knackige Backerbsen
mit reichlich gekochtem Fleisch vom Gut Haidehof | Schnittlauch
€ 8,50

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis
Geröstete Kerne | Steirer Kernöl
€ 9,00

Was ohne Fleisch

Hausgemachte Semmelknödel
Rahmschwammerl | feiner Blattspinat
€ 16,50

Hausgemachte Käsespätzle mit würzigem Bergkäse
krossen Röstzwiebeln | feiner Kopfsalat mit Hausdressing
€ 14,50

Legende
Gluten & Weizen | Sulfite | Senf | Lactose
Eier und Eiererzeugnisse | Nüsse | Fisch
Sellerie | Soja

Süllberg Klassiker

Die Süllberg Almhüttn Klassiker

Karlheinz Hauser empfiehlt:

Gegrillte Brust und Haxerl von der freilaufenden Ente
Hausgemachter Preiselbeerrotkohl | abgeschmelzte Knödel
kräftige Entensauce
€ 26,50

½ oder Ganze knusprige Schweinshaxen
-frisch aus dem Rohr-
Fasssauerkraut | Kartoffelknödel
kräftige Hütten Jus
€ 16,00 / € 25,00

Röscher Schweinekrustenbraten vom Havelländer Apfelschwein
handgeriebene Kartoffelknödel | hausgemachtes
Fasssauerkraut | kräftige Hütten Jus
€ 17,50

Die Hüttn Schmankerl hoch auf dem Süllberg

Portion Münchner 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
Krensauce
€ 19,50

Süllberg`s Almhütten Burger
200g Rindfleisch | Brioche | Kopfsalat | Kartoffelrösti
Röstzwiebelmayonnaise | krosser Speck | Appenzeller | BBQ-Sauce
Dazu servieren wir einen kleinen Beilagensalat
€ 18,00

Zwiebelrostbraten vom Angus Rind
- gezüchtet auf Gut Haidehof-
200g Rumpsteak | geschmolzene Zwiebel | Spätzle
Hütten Jus | Kopfsalat
€ 26,00

Kalbstafelspitz
Rahmwirsing | Petersilienkartoffeln | Krensauce
Esterhazy Gemüse
€ 22,50

Almjausen-Pfannerl
Ab 4 Person mit allen was dazu gehört
Schweinsbraten und –Haxen | Leberkaas | Backhendl
Blau- und Sauerkraut | Kartoffelknödel | abgeschmelzte Spätzle
Preiselbeeren | Kartoffel-Gurkensalat | Speck-Krautsalat
Hütten Jus
€ 26,50 pro Person

Süllberg Klassiker

Für den süßen Abschluss

Süllbergs Kaiserschmarrn
- Frisch mit Mandeln und Rosinen gebacken -
mit Zwetschgen von Hans Reisetbauer
€ 13,00

Altländer Birnenauflauf
Cranberries | Vanilleeis | Kürbiskernöl
€ 11,00

Ofenfrische Dampfnudel
Marillenragout| hausgemachte Vanillesoße
€ 9,00

Hüttenschnaps aus der 3l Flasche	**2cl/€**	**4cl/€**
Brandstatt/ Reisetbauer Birne	**5,00**	**8,00**
Brandstatt/ Reisetbauer Marille	**5,00**	**8,00**

Reisetbauer Hüttenschnaps auf dem Tisch!
Greifen Sie zu!

		€
Marille	**4 cl**	**9,50**
Williams Birne	**4 cl**	**9,50**

Zusatzstoffe Getränke

mit Farbstoff
mit Taurin
mit Süßungsmittel & Phenylalaninquelle
chininhaltig
mit Antioxidationsmittel
coffeinhaltig

Alle Preise sind inkl. 19% MwSt.
Alle Weine können Sulfite enthalten!

Champagner & Wein

Sekt & Champagner

		€
Moët & Chandon Brut Impérial	0,75 l	85,00
	1,50 l	165,00
	0,10 l	13,50
Moët & Chandon Brut Impérial Rosé	0,75 l	95,00
	1,50 l	185,00
	0,10 l	15,00
Moët & Chandon „NIR" Nectar Impérial Rosé	0,75 l	105,00
KHH Süllberg Prestige Cuvée Brut	0,75 l	36,00
	0,10 l	7,00
San Simone Prosecco Frizzante	0,75 l	35,00
	0,10 l	6,00

Weißweine

			€
2016 "Hauser Collection"			
Grauburgunder Q.b.A.	0,20l		8,00
Weingut Brogsitter, Rheinhessen, Deutschland	0,75l		28,00
2016 Riesling Kabinett	0,20l		8,50
Weingut Spiess, Rheinhessen, Deutschland	0,75l		30,00
2016 "Diel de Diel" Weißweincuvée Q.b.A.	0,20l		9,50
Schlossgut Diel, Nahe, Deutschland	0,75l		33,00
2016 „Sau gut" Sauvignon Blanc	0,20l		9,50
Weingut Emil Bauer, Pfalz, Deutschland	0,75l		32,00
2015 "Nik Weis" Weissburgunder Q.b.A.	0,20l		10,00
Weingut St. Urbanshof Mosel, Deutschland	0,75l		35,00
2016 "Höhlgraben" Grüner Veltliner	0,20l		11,00
Weingut Malat, Kremstal, Österreich	0,75l		38,00
2016 „Nussberg"			
Wiener Gemischter Satz DAC	0,20l		11,00
Weingut Hajszan Neumann, Wien, Österreich	0,75l		38,00
2016 „Steirischer Spiegel"	0,20l		11,00
Weingut Polz, Südsteiermark, Österreich	0,75l		38,00
2015 Dürsteiner Kellerberg			
Grüner Veltliner Smaragd			
Weingut F.X. Pichler, Wachau, Österreich	0,75l		99,00

Roséwein

		€
2016 Jedentag Rosé	0,20l	10,00
Weingut F. Keller, Baden, Deutschland	0,75l	35,00

Rotweine

			€
2013 "Mein Favorit" Rotweincuvée Q.b.A.	0,20l		9,50
Weingut Brogsitter, Rheinhessen, Deutschland	0,75l		33,00
2014 "Tur Tur" Rotweincuvée Q.b.A.	0,20l		10,50
Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschland	0,75l		36,00
"Rot & Wild" Rotweincuvée Q.b.A.	0,20l		9,50
Weingut Hirsch, Würtemberg,	0,75l		33,00
Deutschland	1,50l		65,00
	3,00l		130,00
2012 Königsegg Cuvée Rot	0,20l		11,50
Weingut Schloss Halbturn,	0,75l		39,00
Neusiedlersee, Österreich	6,00l	(2009)	300,00
2014 "Mein Favorit" Negroamaro	0,20l		8,00
Cantine due Palme, Apulien, Italien	0,75l		28,00
2008 Pinot Noir			
Schloss Halbturn, Neusiedlersee,Österreich	0,75l		99,00

Hüttenzauber auf dem Süllberg

HAUSERalm

Schmankerl & Getränke