

GETRÄNKE

Hüttenschluck

APERITIF

Glühwein Rot Weiß				6,50
Champagne De Saint-Gall ‚Le Tradition‘ Premier Cru Brut	0,1l	16,00	0,75l	110,00
Champagne De Saint-Gall ‚Le Rosé‘ Premier Cru Brut	0,1l	19,00	0,75l	130,00
Perrier-Jouët, Blanc de Blancs	0,1l	24,00	0,75l	165,00

BIER

Erdinger Helles vom Fass	0,5l	6,50
Erdinger Weizenbier Alkoholfrei Flasche	0,5l	6,50

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Weingut Bründlmayer Kamptaler Terrassen Österreich	0,15l	12,50	0,75l	59,00
Sancerre Les Baronnes Henri Bourgeois Loire Frankreich	0,15l	14,50	0,75l	75,00
Riesling Minera Weingut Emrich-Schönleber Nahe Deutschland	0,15l	13,50	0,75l	65,00
San Giovanni Della Sala Orvieto D.O.C. Castello della Sala Umbrien Italien	0,15l	13,50	0,75l	65,00

ROSÉWEIN

Esprit Rosé, Château Gassier Côte de Provence Frankreich	0,15l	11,00	0,75l	53,00
---	-------	-------	-------	-------

ROTWEIN

Pinot Noir Asselheim Weingut Matthias Gaul Pfalz	0,15l	10,00	0,75l	49,00
Lagrein D.O.C. Classico Superiore Cantina Terlan Alto Adige Italien	0,15l	11,50	0,75l	55,00
Cabernet Franc Numina Bodegas Salentein Mendoza Argentinien	0,15l	12,50	0,75l	59,00
Château Patache d'Aux A.O.P. Médoc Frankreich	0,15l	12,50	0,75l	59,00

EDELBRÄNDE & GEISTE VON ZIEGLER

Haselnuss	4cl	16,00	Waldhimbeere	4cl	16,00
Williamsbirne	4cl	16,00	Marille	4cl	25,00
Mirabelle	4cl	16,00	Wildkirsche	4cl	25,00



Winter CHALET

VORSPEISEN

Appetit Häppi

BRETTLJAUSE

auch zum Teilen

Schinken & Käse | Essiggurke & Radieschen
Rindshack & Zwiebel | gekochtes Ei | Liptauer
Hausmacher Leberwurst

28 €

GEMISCHTER BLATTSALAT

Tomate | Gurke | rote Zwiebel
Kresse | Vinaigrette | Croutons

9 €

auf Wunsch mit

4 Cocktail-Garnelen

17 €

marinierten
Poulardenbruststreifen

15 €

SUPPEN

Löffelglück

DEFTIGE GULASCHSUPPE IN DER TERRINE

Paprika | Zwiebel | Sauerrahm

10 €

KÜRBISCREMESUPPE

Kernöl | geröstete Kerne

8 €

HAUPTSPEISEN

Hüttenschmaus

SCHWEIZER KÄSE-FONDUE

36 € pro Person

ab 2 Personen – zu jedem Fondue reichen wir folgende Beilagen:

Cornichons | Pellkartoffeln | Rinderpastrami | Baguette | Röstzwiebeln
gehackte Walnuss | Oliven | Weintrauben | Peperoni | Blattsalate

TRÜFFEL-FONDUE + 18 € pro Person
CHAMPAGNER-FONDUE + 18 € pro Person

HOLSTEINER GRÜNKOHLPFANNE

Kochwurst | Senf | karamellisierte Heide-Kartoffeln

21 €

SPINATKNÖDEL

Beurre blanc | Blattspinat | konfierte Kirschtomaten

14 €

EIN PAAR WEISSWÜRSTE

Eine Brez'n | Händlmaier süßer Senf

10 €

NACHSPEISEN

Bergliebbling

GERMKNÖDEL

Powidl | Mohnbutter | Vanillesauce

12 €

BOURBON-VANILLEEISCREME

heiße Schokoladensauce

8 €

APFELSTRUDEL

Vanillesauce | Puderzucker

12 €