



Aus unseren Suppentöpfen

From the soup bowl

Gulaschsuppe mit Brot <i>Goulash soup with bread</i>	€ 6,70
Backerbsensuppe oder Frittatensuppe <i>Soup with fried batter pearls or sliced pancakes</i>	€ 4,90
Tiroler Speckknödelsuppe <i>Soup with bacon-dumpling</i>	€ 5,90
Käseknödelsuppe <i>Soup with cheese-dumpling</i>	€ 5,90
Tomatencremesuppe <i>Cream of tomato soup</i>	€ 5,50

Unsere Hühnersteign Schmankerln

Chicken specialties

Hühnersuppe mit Brot <i>Chicken soup with bread</i>	€ 6,70
Hühnerflügerl mit Pommes frites <i>Chicken wings with french fries</i>	€ 14,50
Hühnerflügerl mit buntem Mischsalat <i>Chicken wings with mixed salad</i>	€ 14,50
Hühnersteign Salat - frische Blattsalate mit Hühnerfiletstreifen <i>fresh salad with chicken strips</i>	€ 13,50
Backhendlsalat - knuspriges Backhendlfilet dazu Kartoffel-Vogersalat, serviert mit Kernöl <i>Fried chicken breast with potato-corn salad, served with pumpkin seed oil</i>	€ 13,50



Für Salatfreunde | *Salads*

- Öztaler Bauernsalat - Grüner Salat mit Röstkartoffeln gebratenem Speck, Ei und Brot**
Salad with roasted potatoes, bacon, egg and bread € 10,50
- Gourmet Salat - verschiedene Blattsalate mit Rinderstreifen**
Mixed salad with beef strips € 16,00
- Kleiner bunter Salatteller** | *small mixed Salad* € 5,50

Empfehlenswert | *We recommend*

- Beef Tartar fein garniert mit Toastbrot** | *Beef tartare with toasted bread* € 16,00
- Knoblauchbaguette** | *Garlic bread* € 4,50

Aus der Tiroler Küche *From the tyrolian kitchen*

- Öztaler Käsespätzle – Hausgemachte Spätzle mit Käse, im Pfandl serviert, dazu Salat**
Home-made „Spätzle“ with melted cheese and salad € 14,50
- Almpfandl – Röstkartoffeln mit gebratenem Speck und Spiegeleiern**
roasted potatoes with bacon and fried eggs € 14,50
- Geräucherte Hauswurst mit Röstkartoffeln** | *Smoked homemade sausage with potatoes* € 10,50
- Geräucherte Hauswurst mit Brot und Senf** | *homemade sausage with bread and mustard* € 7,00



Beliebt und gern gegessen

Favourite meals

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites oder Kartoffelsalat <i>Pork Wiener Schnitzel with french fries or potato salad</i>	€ 15,00
Filetsteak vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites <i>Filet steak with herbed butter and french fries</i>	€ 31,00
Almtoast – Zwei Medaillons vom Grill auf Bauernbrot dazu Cocktailsauce und Salatgarnitur <i>Two grilled pork medaillons with farmers bread, with cocktail sauce and salad</i>	€ 19,00
Hühnersteign Grillteller – verschiedenes vom Grill, fein garniert mit Pommes frites & Gemüse garnitur <i>Mixed grilled meat with french fries & vegetables</i>	€ 20,00
“ 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>	€ 16,00
Currywurst mit Pommes frites <i>Currywurst with french fries</i>	€ 10,00

Aus der Nudelpfanne | *Noodles*

Hirtenmakkaroni - Tomatensauce mit Speck, Gemüse und Zwiebel <i>Macaroni with tomato sauce and bacon, vegetables and onion</i>	€ 12,50
Nudelpfandl - Makkaroni mit Bolognese Sauce und Parmesan <i>Macaroni with ragout and parmesan</i>	€ 12,50



Spezialitäten aus der Hühnersteign

Chicken specialties from our "Hühnersteign"

Hütten-Burger "Pulled Pork Burger" Pulled pork Burger	€ 10,00
mit Pommes frites with fries	€ 13,00
½ Grillhuhn mit Brot ½ barbecued chicken with bread	€ 10,50
½ Grillhuhn mit Kartoffelsalat ½ barbecued chicken with potato salad	€ 14,50
½ Grillhuhn mit Pommes frites ½ barbecued chicken with french fries	€ 14,50



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>	€ 15,00
Frankfurter Würstl mit Brot und Senf <i>Frankfurter sausage with bread and mustard</i>	€ 5,50
Frankfurter Würstl mit Pommes frites <i>Frankfurter sausage with french fries</i>	€ 8,50

Süßes | Dessert

“Öztaler Spezialität” Ziachkiachl mit Preiselbeeren <i>Ziachkiachl with cranberries</i>	€ 6,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>Warm apple strudel with vanilla sauce</i>	€ 5,80
Warmer Apfelstrudel mit Sahne <i>Warm apple strudel with whipped cream</i>	€ 5,80
Germknödel mit Butter oder mit Vanillesauce <i>Germknödel (sweet dumpling) with butter or vanilla sauce</i>	€ 6,50
Blechkuchen mit Sahne <i>Traybakes with cream</i>	€ 4,50
Blechkuchen ohne Sahne <i>Traybakes without cream</i>	€ 4,00



Alkoholfreie Getränke ***Non-alcoholic drinks***

Fanta, Sprite, Coca Cola, Spezi <i>Fanta, Sprite, Coca Cola, Spezi</i>	0,30 l	€ 3,50
Fanta, Sprite, Coca Cola, Spezi <i>Fanta, Sprite, Coca Cola, Spezi</i>	0,50 l	€ 4,90
Almdudler	0,35 l	€ 3,80
Mineralwasser <i>Water sparkling or still</i>	0,25 l	€ 2,80
Apfelsaft, Johannisbeersaft <i>Apple juice, Currant juice</i>	0,30 l	€ 3,50
Apfelsaft, Johannisbeersaft <i>Apple juice, Currant juice</i>	0,50 l	€ 4,90
Schwasser	0,50 l	€ 4,00
Holundersaft <i>Elder juice</i>	0,50 l	€ 4,00
Bitter Lemon, Tonic Water Red Bull "Organic"	0,33 l	€ 4,00
Pago Orangensaft <i>Orange Juice</i>	0,20 l	€ 3,50

Heiße Getränke | ***Hot drinks***

Espresso	€ 2,60
Tasse Kaffee <i>Cup of coffee</i>	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,10
„Hüttenkaffee“ <i>Coffee with alcohol</i>	€ 6,20
Tee <i>Tea with lemon</i>	€ 3,00
Tee mit Rum <i>Tea with rum</i>	€ 5,50
Heiße Schokolade mit Sahne <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	€ 3,10
Heiße Schokolade mit Rum <i>Hot chocolate with rum</i>	€ 5,60
Jagatee	€ 5,00
Glühwein	€ 5,00



Bier | Beer

Bier vom Fass <i>Draft beer</i>	0,30 l	€ 3,90
Bier vom Fass <i>Draft beer</i>	0,50 l	€ 4,90
Radler (Bier und Limo) <i>Radler (beer with lemonade)</i>	0,30 l	€ 3,90
Radler (Bier und Limo) <i>Radler (beer with lemonade)</i>	0,50 l	€ 4,90
Hefeweizen <i>Wheat beer</i>	0,30 l	€ 3,90
Hefeweizen <i>Wheat beer</i>	0,50 l	€ 4,90
Alkoholfreies Bier <i>Non-alcoholic beer</i>	0,50 l	€ 4,90
Alkoholfreies Hefeweizen <i>Non-alcoholic wheat beer</i>	0,50 l	€ 4,90

Hühnersteign „Spezialdrinks“ **„Special drinks“**

Spiegelei (Vanillelikör mit Aprikose) <i>Spiegelei (vanilla liquor with apricot)</i>	2 cl	€ 3,70
Flügerl (Roter Vodka mit Red Bull) <i>Flügerl (red vodka with Red Bull)</i>	4 cl	€ 3,50
Flying Hirsch (Jägermeister mit Red Bull) <i>Flying Hirsch (Jägermeister with Red Bull)</i>	4 cl	€ 4,00



Schnapserl | Spirits 2cl

Bauernobstler	€ 2,80
Gebirgsenzian	€ 3,00
Öztaler Zirbenschnaps	€ 3,00
Marillenbrand	€ 3,00
Nuss-Schnaps	€ 3,00
Williams mit Frucht	€ 3,70
Jägermeister	€ 3,50
Fernet Branca	€ 3,50
Fernet Menta	€ 3,50
Underberg	€ 3,50
Ramazotti	€ 3,50
Frangelico	€ 3,00

Edelbrände | exclusive spirits 2cl

Edeldestillerie Fam. Mair (Sautens)

Obstbrand Cuvée - Eichenfass	€ 4,50
Himbeerbrand	€ 6,50
Williamsbrand	€ 5,50
Zwetschkebrand	€ 5,50

Grappa

Tradizion Nonino	€ 4,50
Poli Sarpa aus dem Barrique Fass „Big Mama“	€ 6,50

Rum

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



offene Wein | *Wine*

Weißweine | *White Wine*

Grüner Veltliner, Weingut Domäne Wachau	0,125 l	€ 3,90
Chardonnay, Weingut Feiler Artinger	0,125 l	€ 3,90
G'spritzter weiß <i>White wine with soda or lemonade</i>	0,25 l	€ 3,50

Rotweine | *Red Wine*

Südtiroler Edelvernatsch	0,125 l	€ 3,00
Heideboden, Weingut Feiler Artinger	0,125 l	€ 3,90
Zweigelt, Weingut Altenberg	0,125 l	€ 3,90
G'spritzter rot <i>Red wine with soda or lemonade</i>	0,25 l	€ 3,50

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte!!

Schaumweine & Champagner *Sparkling Wine & Champagne*

Prosecco Piccolo	0,20 l	€ 8,00
Prosecco	0,75 l	€ 24,50
Schlumberger Piccolo	0,20 l	€ 9,50
Schlumberger Sparkling	0,75 l	€ 33,00
Schlumberger Magnum	1,50 l	€ 66,50
Schlumberger doppel Magnum	3,00 l	€ 137,50
Moet & Chandon	0,75 l	€ 88,50
Moet & Chandon Rosé	0,75 l	€ 112,50
Ruinart	0,75 l	€ 92,50

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

Bacardi	€ 75,00
Gin „Bombay-Sapphire“	€ 85,00
Jack Daniel's	€ 85,00
Vodka "Absolut"	€ 75,00