

# ÖVENTHÜTTE



## Für Suppenliebhaber

Würziger Kartoffelsuppentopf mit Schnittlauch und Kracherle 6,00 €  
Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

Rinderkraftbrühe mit kleinen Kaspressknödeln, Gemüsestreifen und Kräuter 6,00 €  
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

Badische Grünkernsuppe mit Nürnbergerle und Zwiebelschmelze 6,50 €  
Eier | Milch | Sellerie

## Für den kleinen Hunger

Brotkorb mit Bauernbrot, Brezel, Radi, Essiggurke und Apfel-Griebenschmalz 5,50 €  
Gluten/Weizen | Milch

Ein Paar Weißwürste mit Brezel und süßem Senf<sup>5,7</sup> 6,00 €  
Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf

Gemischter Salat mit Rohkost- und Blattsalaten in unserem Hüttendressing 6,00 €  
Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf | Schwefel

Klein 4,00 €

Groß 6,00 €

Bündner Schinken mit Wildkräutersalat, Bergkäse und Sherry-Marinade 14,50 €  
Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf

Vesperbrett mit regionalen Spezialitäten  
Bergschinken, Pfefferbeißer, Hausmacher Leber-,  
Brat- und Blutwurst, Bergkäse, Gewürzgurken, Burgunderzwiebeln  
und frischem Meerrettich, Radieschen, Apfel-Griebenschmalz  
und Bauernbrot, dazu Senf im Tontöpfchen<sup>7</sup> 15,50 €  
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf

# ÖVENTHÜTTE



## Wurstsalate

Wurstsalat von Lyoner mit Burgunderzwiebeln und Weißweinessig,  
dazu Gewürzgurken und Bauernbrot <sup>7</sup>

Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf | Schwefel

wahlweise mit:

Käse 11,00 €  
Milch

Schwarzwurst 11,00 €

Unsere Empfehlung:

dazu Bratkartoffeln 4,00 €  
Milch

## Leichte Küche

Kaspressknödel mit würzigem Spitzkohlsalat 12,00 €  
Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf

Großer Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten  
in unserem Hüttendressing, dazu Bauernbrot 10,50 €  
Milch | Gluten/Weizen | Sellerie | Senf | Schwefel

dazu wahlweise:

Zander-Knusperle und hausgemachte Remoulade + 6,00 €  
Eier | Fisch | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf

Gebratene Putenstreifen in Chilisoße geschwenkt + 5,00 €  
Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Sojabohnen

# ÖVENTHÜTTE



## Unsere Hütten-Klassiker

<b>Rinderspitzen "Stroganoff"</b> In einer cremigen Senfsauce mit Rote Bete, Gurken und Sauerrahm, Kartoffelgratin und grüne Bohnen <small>Eier   Milch   Gluten/Weizen   Sellerie   Senf</small>	22,50 €
<b>Hüttenpfännchen</b> Schweinefilet vom Landschwein mit frischen gebratenen Champignons in Rahmsauce <small>Eier   Milch   Gluten/Weizen   Sellerie</small>	18,50 €
<b>Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken (220g) mit gebackenen Zwiebeln auf einer würzigen Pfeffersauce</b> <small>Milch   Gluten/Weizen   Sellerie</small>	25,00 €
<b>Gegrillter Rinderrücken (300g) auf Burgundersauce mit Café de Paris Butter</b> <small>Gluten/Weizen   Milch   Sellerie</small>	29,50 €
<b>Schweinshaxe mit knuspriger Schwarte auf Bayrisch Kraut und einer Hüttenbräu-Kümmelsauce</b> <small>Gluten/Weizen   Milch   Sellerie</small>	18,50 €
<b>Hüttenschnitzel vom Landschwein mit Zitrone und einem kleinen Salat</b> <small>Eier   Gluten/Weizen   Milch   Sellerie   Senf   Schwefel</small>	17,50 €
<b>Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Zitrone und Preiselbeeren</b> <small>Eier   Gluten/Weizen   Milch   Sellerie</small>	25,50 €
<b>Frische Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Burgunderjus</b> <small>Eier   Gluten/Weizen   Milch   Sellerie</small>	22,50 €

## Zu allen Fleischhauptgängen können Sie eine Beilage wählen:

<b>Pommes Frites</b>	<b>Hausgemachte Spätzle</b> <small>Eier   Milch   Gluten/Weizen</small>	<b>Hausgemachter Kartoffelsalat</b> <small>Milch   Sellerie   Senf</small>
<b>Bratkartoffeln</b> <small>Milch</small>	<b>Kartoffelgratin</b> <small>Milch</small>	<b>Kartoffelkroketten</b> <small>Eier   Gluten/Weizen</small>

Jede weitere Beilage kostet 4,00 €.

# ÖVENTHÜTTE



## Aus heimischen Gewässern

Schnitte vom Zander mit Waldgewürzen, Rahmkraut  
und geschwenkte Kartoffeln 22,00 €  
Fisch | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

## Fleischlos

Buntes Gemüse Gröstl mit Bergkräutern und Kürbis 12,50 €  
Eier | Gluten/Weizen | Milch

Südtiroler Schlutzkrapfen  
Teigtaschen mit Spinat und Ricotta Füllung in gebräunter Butter gebraten,  
mit Bergkäse und frischen Kräutern bestreut 12,00 €  
Eier | Milch | Gluten/Weizen | Sellerie

## Süße Schmankerl

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanillesoße 9,50 €  
ca. 15 Minuten Zubereitungszeit  
Eier | Gluten/Weizen | Milch

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm 6,00 €  
Eier | Gluten/Weizen | Milch

Karamellisiertes Haselnussparfait mit Tannenhonigcreme und Beeren 7,50 €  
Eier | Milch | Schalenfrüchte

Annes Schokopudding mit Vanillesauce und frischen Früchten 6,50 €  
Eier | Gluten/Weizen | Milch

Kugel Eis <sup>1</sup> 1,50 €  
(Schokolade, Vanille, Erdbeere)  
Eier | Gluten/Weizen | Milch

Kugel Sorbet 2,00 €  
(Zitrone, weitere Sorten auf Nachfrage)

Hausgemachter Kuchen, Stück 2,90 €

Hausgemachte Torte, Stück 3,20 €

# ÖVENTHÜTTE



## ALLERGENE

Trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung unserer Speisen möchten wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend darauf hinweisen, dass all unsere Gerichte Spuren von Allergenen enthalten können.

## ZUSATZSTOFFE

- |                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff            | 8. mit Milcheiweiß                  |
| 2. mit Konservierungsstoff  | 9. koffeinhaltig                    |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 10. chininhaltig                    |
| 4. mit Geschmacksverstärker | 11. mit Süßungsmittel               |
| 5. geschwefelt              | 12. enthält eine Phenylalaninquelle |
| 6. geschwärzt               | 13. gewachst                        |
| 7. mit Phosphat             | 14. mit Taurin                      |