

ÖVENTHÜTTE



Für Suppenliebhaber

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

Rinderkraftbrühe, Gemüsestreifen und Kräuter
Wahlweise mit Flädle, Grießklösschen oder Leberknödel 6,50 €
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

Für den kleinen Hunger

Brotkorb mit Bauernbrot, Brezel, Schüttelbrot
Apfel-Griebenschmalz und Garnitur 5,50 €
Gluten/Weizen/Roggen | Milch

Ein Paar Weißwürste mit Brezel und süßem Senf^{5,7} 6,50 €
Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf

Gemischter Salat mit Rohkost- und Blattsalaten in unserem Hüttendressing 4,00 €
Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf | Schwefel

Vesperbrett mit regionalen und Südtiroler Spezialitäten
Pfefferbeißer, Hausmacher Leber-, Brat- und Blutwurst,
Südtiroler Bergschinken, Bergkäse, Mixed Pickels, Burgunderzwiebeln
und frischem Meerrettich, Radieschen, Apfel-Griebenschmalz,
Bauernbrot und Schüttelbrot, dazu Senf im Tontöpfchen^{7,2}
Eier | Gluten/Weizen/Roggen | Milch | Sellerie | Senf

Für 1 Person 13,50 €

Für 2 Personen 22,50 €

Champagner trifft Alp



Vesperbrett für 2 Personen und 1 Flasche 0,75l

107,50 €

ÖVENTHÜTTE



Wurstsalat

Wurstsalat von Lyoner mit Burgunderzwiebeln und Weißweinessig,
dazu Gewürzgurken und Bauernbrot⁷

Gluten/Weizen/Roggen | Milch | Sellerie | Senf | Schwefel

wahlweise mit:

Käse 11,00 €
Milch

Schwarzwurst 11,00 €

Unsere Empfehlung:

dazu Bratkartoffeln 4,00 €
Milch

Leichte Küche

Großer Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten
mit unserem Hüttendressing und Bauernbrot 10,50 €

Milch | Gluten/Weizen/Roggen | Sellerie | Senf | Schwefel

dazu wahlweise:

Karamellierter Ziegenfrischkäse mit Birnen Chutney + 5,50 €
Milch

Gebratene Putenstreifen in Chilisoße geschwenkt + 5,50 €
Milch | Sellerie | Sojabohnen

Gebratene Kaspressknödel mit Kräutersauerrahm + 4,00 €
Eier | Milch | Gluten / Weizen/Roggen

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

ÖVENTHÜTTE



Unsere Hütten-Klassiker

Gesottener Rindertafelspitz
mit Rahmspinat, Apfel- Meerrettichkompott und Salzkartoffeln 22,50 €
Milch | Sellerie | Senf

Hüttenpfännchen
Schweinefilet vom Landschwein mit frischen gebratenen
Champignons in Rahmsauce 18,50 €
Eier | Milch | Sellerie | Schwefel

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken 220g mit gebackenen Zwiebeln
auf einer würzigen Pfeffersauce 25,00 €
Milch | Gluten/Weizen | Sellerie | Schwefel

Gegrillter Rinderrücken 300g auf Burgundersauce mit Café de Paris Butter 29,50 €
Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Schwefel

Schweinshaxe mit knuspriger Schwarte auf Bayrisch Kraut
und einer Hüttenbräu-Kümmelsauce 18,50 €
Sellerie | Schwefel

Hüttenschnitzel vom Landschwein mit Zitrone und einem kleinen Salat 17,50 €
Eier | Gluten/Weizen/Roggen | Milch | Sellerie | Senf | Schwefel

Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Zitrone und Preiselbeeren 25,50 €
Eier | Gluten/Weizen/Roggen | Milch | Sellerie

„Hütten-Burger“
Fleischküchle auf Krautsalat, Speck und Zwiebeln mit Bergkäse überbacken 15,50 €
auf geröstetem Bauernbrot mit würziger Senfsoße
Eier | Gluten / Weizen/Roggen | Milch | Sellerie | Senf | Schwefel | Pökelsalz

Zu allen Fleischhauptgängen können Sie eine Beilage wählen:

Pommes Frites

Hausgemachte Spätzle
Eier | Milch | Gluten/Weizen

Hausgemachter Kartoffelsalat
Milch | Sellerie | Senf | Schwefel

Bratkartoffeln
Milch

Kartoffelgratin
Milch

Kartoffelkroketten
Eier | Gluten/Weizen

Jede weitere Beilage 4,00 €

ÖVENTHÜTTE



Aus heimischen Gewässern

Forellenfilet „Müllerin Art“
mit Karotten und Petersilienkartoffeln 22,00 €
Fisch | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

Fleischlos

Herzhaftes Käsespatzenpfännchen mit Bergkäse und
gebackenen Zwiebeln, dazu ein kleiner gemischter Salat in Hüttendressing 13,50 €
Eier | Milch | Gluten / Weizen | Sellerie | Senf | Schwefel

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

Süße Schmankerl

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rumrosinen und Mandeln
dazu Apfelkompott und Vanillesoße 9,50 €
ca. 25 Minuten Zubereitungszeit
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Nüsse

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

Palatschinken mit zwei Kugeln Vanilleeis und Schokosoße¹ 7,00€
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Nüsse

„Hüttenbecher“
Heiße Himbeeren auf Vanilleeis
mit Sahne und knusprigen Krokant¹ 7,50 €
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Nüsse

Kugel Eis¹
(Schokolade, Vanille, Erdbeere) 1,50 €
Eier | Gluten/Weizen | Milch

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

ÖVENTHÜTTE



LIEFERANTEN

Wir legen großen Wert auf die Verarbeitung regionaler und saisonaler Produkte. Umweltschonend zu denken und zu handeln bedeutet für uns auch, auf lange Lieferwege zu verzichten und die Produzenten in der Region zu unterstützen. Zu den Lieferanten unseres Vertrauens zählen:

Geflügelhof Stefan Maier | Überlingen

Bäckerei Knöpfe | Blumberg

Kartoffelhof Lienhard | Herzogenweiler

Metzgerei Hofacker | Bräunlingen

Metzgerei Holwegler | Donaueschingen

Käsefachgeschäft Caduff | Rottweil

Obst und Gemüse Blessing | Villingen

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 |