

# ÖVENTHÜTTE



## Für Suppenliebhaber

Würziger Kartoffelsuppentopf mit Speck, Schnittlauch und Kracherle 6,50€  
Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

## Für den kleinen Hunger

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

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

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<sup>72</sup>  
Eier | Gluten/Weizen/Roggen | Milch | Sellerie | Senf

Für 1 Person 13,50 €  
Für 2 Personen 22,50 €

## Wurstsalat

Wurstsalat von Lyoner mit Burgunderzwiebeln und  
Weißweinessig, dazu Gewürzgurken und Bauernbrot  
Gluten / Weizen | Milch | Schwefel | Sellerie | Senf | Sojabohnen

Wahlweise mit Käse oder Schwarzwurst 11,00€

Unsere Empfehlung:  
dazu Bratkartoffeln 4,00€  
Milch

# ÖVENTHÜTTE



## Leichte Küche

Großer Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten  
mit unserem Hüttendressing und Bauernbrot

Milch | Gluten/Weizen | Schwefel | Sellerie | Senf

10,50€

### dazu wahlweise:

Gebratene Putenstreifen in Chilisoße geschwenkt

Milch | Sellerie | Sojabohnen

+ 5,50 €

Zander-Knusperle und hausgemachte Remoulade

Eier | Fisch | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf

+ 6,00 €

## Fleischlos

Herzhaftes Käsespatzenpfännchen mit Bergkäse  
gebackenen Zwiebeln und kleiner gemischter Salat mit Hüttendressing

Eier | Milch | Gluten / Weizen | Sellerie | Senf

13,50€

## Aus heimischen Gewässern

Forellenfilet „Müllerin Art“  
mit Karotten und Petersilienkartoffeln

Fisch | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

22,00 €

# ÖVENTHÜTTE



## Unsere Hütten-Klassiker

### Hüttenpfännchen

Schweinefilet vom Landschwein mit frischen gebratenen  
Champignons in Rahmsauce

18,50€

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Sellerie

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken 300g mit gebackenen Zwiebeln  
Und würziger Pfeffersauce

29,50€

Milch | Gluten/Weizen | Sellerie

Schweinshaxe mit knuspriger Schwarte mit Bayrisch Kraut  
und einer Hüttenbräu-Kümmelsauce

18,50€

Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

## Zu allen Fleischhauptgängen können Sie eine Beilage wählen:

Pommes Frites

Hausgemachte Spätzle

Hausgemachter Kartoffelsalat

Eier | Gluten/Weizen | Milch

Milch | Sellerie | Senf

Bratkartoffeln

Kartoffelgratin

Kartoffelkroketten

Milch

Milch

Eier | Gluten/Weizen

Jede weitere Beilage 4,00 €

## Süße Schmankerl

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Vanillesoße und Schlagrahm

6,00€

Eier | Gluten/Weizen | Milch

„Hüttenbecher“

Heiße Himbeeren auf Vanilleeis mit Sahne und knusprigem Krokant

7,50€

Gluten / Weizen | Milch | Nüsse

Kugel Eis<sup>1</sup>

(Schokolade, Vanille, Erdbeere)

1,50 €

Eier | Gluten/Weizen | Milch

Kugel Sorbet

(Zitrone, weitere Sorten auf Nachfrage)

2,00 €