Schmankerl

€

Hausgemachter Obazda 11,70
Zwiebel · Brez`n

Nüsslisalat 14,50
Feldsalat · Kartoffeldressing · Speck · Croutons

Schweizer Wurstsalat 14,50
Wurst · Käse · Zwiebel · Hausdressing · Brot

Geräucherte Bergforelle 15,50
Meerettichcreme · Nüsslisalat

Gebratene Schwarzwurst 16,00
Eingelegter Apfel · Kartoffel · Schmorjus

Jausenbrettl p.P. 17,50
Ab 2 Personen
Schinkenspeck Hausmacherwurst Schmalztöpferl
Bergkäse · Obazda · Hartwürschtl · Leberkäs
Radieserl · Essiggurkerl · Kren · Wurzelbrot

Alpensuppe

Tiroler Frittatensuppe 9,50
mit Würzelgemüse I Schnittlauch

Hauptspeisen

€

Alm Flammkuchen 15,00
Sauerrahm · Kartoffeln · Bergkäse · Zwiebeln
Rauchpeitschen

Wiener Schnitzel 31,00
Erdäpfel - Gurkensalat · Preiselbeeren
auf Wunsch mit kleinem Vogerlsalat +4,00

Geschmortes Schulterscherzel 27,50
vom Rind · Semmelknödel · Rotweinsafterl

Rinderrücken 31,00
Rosa gebraten · Speckbällchen · Erdäpfel - Gurkensalat · Rotweinsafterl
auf Wunsch mit kleinem Vogerlsalat +4,00

Vegetarisch

Alpengarten Flammkuchen 15,00
Sauerrahm · Bergkäse · Honig · Bergkräuter

Semmelknödel 18,50
Schwammerlsauce · Kleiner Salat

Vorarlberger Kasspatz`n 16,50
Röstzwiebeln · Kleiner Salat

Fondue

ab 2 Personen €

Chinoise p.P. 8,50
Serviert mit 4 verschiedenen Saucen und kleinen Kartoffeln

wählen Sie individuell dazu:
... 200 g Rindfleisch 23,00
... 200 g Hühnchenfleisch 14,00
... Erdäpfel Fries 6,50

Schweizer Käsefondue p.P. 26,00
Emmentaler · Greyerzer · Weißbrot · Kleine Kartoffeln · Kirschwasser · Mixed Pickles

Schwiizer Röschti

mit einem kleinen Salat serviert

Fischer Vroni Art 22,00
... mit **g`selchtem Lachs** und Meerrettich

Berner Art 17,50
... mit **Spiegelei und Speck**

Siasse Sachen

Kaiserschmarrn 13,50
nach Alt Wiener Art mit Zwetschgenröster

Tiroler Apfelstrudel 12,50
Vanillesauce · Schlagobers

Rosi's Kitzbüheler Hütte

APRÈS-SKI
&
GENUSS

Kitzbüheler Hütte

Winter
2026 / 27

Reservierung:
Huette@schlosseberstein.com
0173 9938172
07224 995950

Aperitif

		€
Glas Sekt	0,1L	7,50
Aperol Spritz Sekt, Aperol, Soda, Orange	0,2L	9,00
Almhugo Almdudler, Holunderblütensirup, Sekt, Rosmarin	0,2L	9,00
Glühwein - Spritzer Glühweinlikör, Sekt, Orange Almdudler	0,2L	9,00
Glas Champgner Laurent Perrier Weiß	0,1l	16,00

Aperitif Alkoholfrei

Aperol Spritz Sekt, Aperol, Soda, Orange	0,2L	8,50
Glühwein - Spritzer Glühweinsirup, Orange, Almdudler	0,2L	8,50

Bier vom Faß

Paulaner Hell	0,3L	4,60	0,5L	6,00
Paulaner Weißbier			0,5L	6,00
Radler	0,3L	4,00	0,5L	5,50

Bier aus der Flasche

Paulaner Weißbier Alkoholfrei	0,5L	6,00

Offene Weine

		€
Grüner Veltliner Landwein, Weingut Sommer, Burgenland	0,2L	7,50
Zweigelt Rot Landwein, Weingut Sommer, Burgenland	0,2L	7,50
Zweigelt Rose Landwein, Weingut Sommer, Burgenland	0,2L	7,50
Weinschorle süß oder sauer	0,2L	6,00

Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte

Softdrinks

Schwarzwald Sprudel medium oder still	0,5L	5,90
Paulaner Spezi	0,33L	5,00
Coca-Cola	0,33L	5,00
Coca-Cola Zero	0,33L	
Lift Apfelschorle	0,33L	5,00
Almdudler	0,35L	5,00

Shots & Specials

			€
Manner Original 15% VOL Neapolitaner Cremelikör mit typischem Schoko-Haselnussgeschmack der traditionellen Manner-Schnitten	2 cl		4,80
Apfelstrudler Likör 15% VOL	2 cl		4,80
Flügerl Weiß 40% VOL Vodka mit Red Bull			6,20
Flying Hirsch 35% VOL Jägermeister mit Red Bull			6,20

Brände, Geiste, Liköre

Aus dem Glasballon von Dieter Huber aus Bühl

	2 CL
Williams - Birnenbrand 40% VOL	4,00
Schwarzwälder Kirschbrand 40% VOL	4,00
Himbeergeist 40% VOL	4,00
Marillenlikör 18% VOL	4,00
Weinbergpfirsichlikör 18% VOL	4,00

Almdudler-Drinks

	€
Gindudler Almdudler mit Gin	10,50
Almjodler Almdudler mit Vodka	10,50
Alm-Caipi - alkoholfrei Almdudler - Rohrzucker - Limetten	9,00

Heißgetränke

Glühwein - rot Bio Weingut Volker Maier - Haueneberstein	5,00
Winterapfel Alkoholfreier Punsch	4,00

Kaffeespezialitäten

Kleiner Schwarzer Espresso	3,00
Großer Schwarzer Doppelter Espresso	4,50
Verlängerter Kaffee	4,00
Lumumba Heiße Schoki - Rum - Sahne	9,00
Heiße Schoki	5,00