

Schmankerl

€

Hausgemachter Obazda 9,70

Zwiebel · Brez`n

Nüsslisalat 13,00

Feldsalat · Kartoffeldressing · Speck
Croutons

Schweizer Wurstsalat 13,00

Wurst · Käse · Zwiebel · Hausdressing
Brot

Kürbis Bruschetta 13,50

Wurzelbrot · Kürbis · Gehobelter Bergkäse
Kernöl

Jausenbrettl p.P. 17,00

Ab 2 Personen
Schinkenspeck Hausmacherwurst Schmalztöpferl
Bergkäse · Obazda · Rauchpeitschen · Leberkäs
Radieserl · Essiggurkerl · Wurzelbrot

Alpensuppe

Tiroler Erdäpfelsuppe 7,50

mit Bergkäse

Hauptspeisen

€

Alm Flammkuchen 14,00

Sauerrahm · Kartoffeln · Bergkäse · Zwiebeln
Rauchpeitschen

Vorarlberger Kasspatz`n 15,50

Röstzwiebeln · Kleiner Salat

Wiener Schnitzel 28,90

Erdäpfel- Gurkensalat · Preiselbeeren
auf Wunsch mit kleinem Vogerlsalat +2,50

Geschmortes Ochsenbackerl 26,50

Semmelknödel · Rotweinsafterl

Hirschragout 25,50

Preiselbeerbirne · Semmelknödel

Semmelknödel 18,00

Schwammerlsauce · Kleiner Salat

Schwiizer Röshti

mit einem kleinen Salat serviert

Fischer Vroni Art 22,00

... mit **g`selchtem Lachs**
und Meerrettich

Berner Art 17,50

... mit **Spiegelei und Speck**

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 5,50

Schweizer Käsefondue p.P. 24,50

Emmentaler · Greyerzer · Weißbrot · Kleine
Kartoffeln · Kirschwasser · Mixed Pickles

Siasse Sachen

Kaiserschmarrn 13,50

nach Alt Wiener Art mit Zwetschgenröster

Tiroler Apfelstrudel 12,50

Vanillesauce · Schlagobers

Sonntagsbrunch

Vorspeise als Tischbuffet

Hauptgänge zur Wahl

Dessert

Nur mit Vorbestellung

39€ p. P inkl.

Kaffee

Sonntag

11:30 bis

14:30 Uhr



APRÈS-SKI

&

GENUSS



*Kitzbüheler
Hütte*

Winter
2025 / 26

Reservierung:

Huette@schlosseberstein.com

0173 9938172

07224 995950

Aperitif

€

Glas Sekt	0,1L	7,50
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orange	0,2L	8,50
Almhugo Almdudler, Holunderblütensirup, Sekt, Rosmarin	0,2L	8,50
Glühwein - Spritzer Glühweinlikör, Sekt, Orange Almdudler	0,2L	8,00
Glas Champagner Laurent Perrier Weiß	0,1l	15,00

Aperitif

Alkoholfrei

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orange	0,2L	8,00
Glühwein - Spritzer Glühweinsirup, Orange, Almdudler	0,2L	8,00

Bier

vom Faß

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

Bier

aus der Flasche

Fürstenberg Pils Alkoholfrei	0,33L	4,00
Paulaner Weißbier Alkoholfrei	0,5L	5,50

Offene Weine

€

Grüner Veltiner Landwein, Weingut Sommer, Burgenland	0,2L	5,90
Zweigelt Rot Landwein, Weingut Sommer, Burgenland	0,2L	6,40
Zweigelt Rose Landwein, Weingut Sommer, Burgenland	0,2L	6,40
Weinschorle süß oder sauer	0,2L	5,40

Softdrinks

Schwarzwald Sprudel medium oder still	0,5L	4,90
Paulaner Spezi	0,33L	4,00
Coca-Cola	0,33L	4,00
Coca-Cola Zero	0,33L	4,00
Lift Apfelschorle	0,33L	4,00
Almdudler	0,35L	4,00



Shots & Specials

€

Manner Original 15% VOL Neapolitaner Cremelikör mit typischem Schoko-Haselnussgeschmack der traditionellen Manner-Schnitten	2 cl	3,50
Apfelstrudler Likör 15% VOL	2 cl	4,00
Flügerl Weiß 40% VOL Vodka mit Red Bull		4,50
Flying Hirsch 35% VOL Jägermeister mit Red Bull		5,50

Brände, Geiste, Liköre

Aus dem Glasballon von Dieter Huber aus Bühl

	2 CL
Williams - Birnenbrand 40% VOL	3,50
Schwarzwälder Kirschbrand 40% VOL	3,50
Himbeergeist 40% VOL	3,50
Marillenlikör 18% VOL	3,50
Weinbergpfirsichlikör 18% VOL	3,50



Almdudler-Drinks

€

Gindudler Almdudler mit Gin	9,00
Almjodler Almdudler mit Vodka	9,00
Alm-Caipi - alkoholfrei Almdudler - Rohrzucker - Limetten	7,00

Heißgetränke

Glühwein - rot Bio Weingut Volker Maier - Haueneberstein	4,00
Winterapfel Alkoholfreier Punsch	3,00

Kaffeespezialitäten

Kleiner Schwarzer Espresso	2,80
Großer Schwarzer Doppelter Espresso	3,50
Verlängerter Kaffee	3,50
Lumumba Heiße Schoki - Rum - Sahne	7,00
Heiße Schoki	4,00