

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

Meerrettichcreme · Nüsslisalat

Gebratene Schwarzwurst 16,00

Eingelegter Apfel · Kartoffel · Schmorjus

Jausenbrettl p.P. 17,50

Ab 2 Personen

Schinkenspeck Hausmacherwurst Schmalztöpferl

Bergkäse · Obazda · Hartwürscht · Leberkäs

Radieserl · Essiggurkerl · Kren · Wurzelbrot

Alpensuppe

Tiroler Frittatensuppe 9,50

mit Würzelgemüse | Schnittlauch

Hauptspeisen

€

Alm Flammkuchen 15,00

Sauerrahm · Kartoffeln · Bergkäse · Zwiebeln

Rauchpeitschen

Wiener Schnitzel 31,00

Erdäpfel – Gurkensalat · Preiselbeeren

auf Wunsch mit kleinem
Vogersalat +4,00

Geschmortes 27,50

Schulterscherzel

vom Rind · Semmelknödel ·
Rotweinsafterl

Rinderrücken 31,00

Rosa gebraten · Speckbällchen ·
Erdäpfel – Gurkensalat · Rotweinsafterl

auf Wunsch mit kleinem
Vogersalat +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 Röschi

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



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 Champagner 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	5,00
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