

Speisekarte Menu



our dishes

Unsere Gerichte

soups

Suppen

Klare Rindsuppe A,C,F,L,N

beef broth

➤ mit Fritatten oder Fadennudeln A,C,G
 5,80
 with sliced unsweetened pancakes or noodles

→ mit 2 Stück Kaspressknödeln A.C.G.H.N
 7,80
 with 2 cheese dumplings – "specialty of Salzburg"

→ mit Nudeln und 1 Paar Würsteln A,C,G,L,N
 9,50
 with noodles and Frankfurter sausages



Hausgemachte Gulaschsuppe

7,80

6,80

mit Gebäck A,C,F,H,L,M,N,O

homemade goulash soup served with bread

Hausgemachte Tomatensuppe 💍

mit Croutons und Schlagobers A,C,G,M,L,F,O

homemade tomato soup with croutons and cream

II	ergene	

/ incl Scile			
A Gluten	E Erdnüsse	L Sellerie	P Lupinen
B Krebstiere	F Soja	M Senf	R Weichtiere
C Ei	G Mehl	N Sesam	
D Fisch	H Nüsse	O Sulfite	



K





Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten. / Prices and availability subject to change.
Preise in Euro und inkl. MwSt. / Prices in euros and include VAT.

Salate



mit Sesam und Sojasauce A,E,F,H,L,M,N salad with grilled turkey stripes, sesame seeds and soy sauce

17,90



Bunter Almsalat A, E, F, G, H, L, M, N

17,50

mit grünem Blattsalat, Schafskäse, Speck und Croutons

mixed salad "Mountain style" with green leaf salad, sheep cheese, roasted bacon and croutons

Bunter Salatteller 💍



16,90

mit 2 Stück Kaspressknödeln A,C,E,F,G,H,L,M

mixed salad with cheese dumplings (2 pieces)

Gemischter Salat 1



6.20

vom Buffet C,E,F,H,L,M

mixed salad from the buffet

Ofenfrische Riesenbrezel A.H.N 💍



4.20

pretzel, fresh from the oven

1 Stück Semmel / Brot A.H.N 💍



1,40

1 piece of bread or bun/roll









Uegan

Hausgemachte vegane Tomatensuppe A,L,F,M **

mit Basilikumöl 6,80

homemade vegan tomato soup with basil oil

Linseneintopf A,L,F,M,H,E > 1/2 13,50

mit Wurzelgemüse, Kartoffel- und Tomatenwürfeln und gerösteten Kernen

lentil stew with root vegetables potato and tomato cubes and roasted seeds

Ofenkartoffel A,C,E,F,H,L,M **



13,90

mit veganer Kräuterbutter und Salatmix

baked potato with vegan herb butter and a mix of salads

Gemüsecurry 🎉 🌿



16,50

mit Kokosmilch und Basmatireis A,F, L,M,N

vegetable Curry with Basmati rice

Ofenfrischer veganer Apfelstrudel A, E, H, N 🎏

oven fresh vegan apple strudel









vegetarian

Vegetarisch

Spaghetti aglio e olio e peperoncini 14,20

(scharf) mit Parmesan A,C,E,F,H,L,M,G

spaghetti aglio e olio e peperoncini (spicy) with Parmesan

Omas Sauerkraut 💍

12,90

mit 2 Stück Kaspressknödeln A,C,G,H,N Sauerkraut with 2 cheese dumplings

Kasnocken 💍



14,90

mit Röstzwiebeln A,C,F,G,L,M,O

cheese spaetzle with roasted onions



Spaghetti 💍



12,90

mit mediterraner Tomatensauce und Parmesan A,C,G,F,H,L,N mediterranean noodles with tomato-vegetable sauce and parmesan

Ofenkartoffel 🌡 💍





14,20

mit Schnittlauch-Sauerrahmsauce und Salatmix A,C,F,G,L,M,N baked potato with chive sour cream and a mix of salads

Spinatknödel 💍



14,50

mit Tomatensauce und Parmesan A,C,G,H,L,F,M,N spinach dumplings with tomato sauce and parmesan





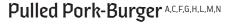


Preise in Euro und inkl. MwSt. / Prices in euros and include VAT.

gluten free

main courses

Hauptgerichte



18,50

Zartes, langsam gegartes Schweinefleisch in Barbecue Sauce mit frischem Weißkraut-Karotten-Salat, dazu Sauerrahmsauce, Pommes frites und Ketchup

Pork cooked slowly at low temperature, allowing the meat to become tender enough so that it can be pulled, served with fresh coleslaw carrot salad, sour cream and French fries

Steaktoast A,C,F,H,G,L,M,N

18.90

Putensteak mit Speck, Lauch, Zwiebeln, Champignons und Pommes frites **oder** einem gemischten Salat

turkey steak on toast with bacon, leek, onions, mushrooms and French fries **or** a mix of salads

Schnitzel "Wiener Art" A,C,F,G,H,N

16.80

vom Schwein mit Pommes frites und Ketchup

slice of pork, coated in egg and breadcrumbs, then fried, served with French fries

Spaghetti Bolognese

13.90

mit Parmesan A,C,F,G,L,M,N,O

spaghetti bolognese with parmesan



tomatoes and Frankfurter sausages

mit Pommes frites und Ketchup

grilled sausages with French fries and ketchup

Grillwürstel L,M 🐌









main courses

Hauptgerichte

Schweinsbraten A,C,G,F,L,M,O

17,50

im Pfandl mit Oma's Sauerkraut und Knödeln auf Bierbratensauce

roast pork with sauerkraut and dumplings on beer roast sauce, fresh coleslaw and carrot salad, sour cream and French fries

Spezial Gröstel A,C,F,G,H,L,M,N

15.90

Kartoffelscheiben, fein geschnittener Schweinsbraten, Geselchtes, Pfefferoni, Knödel und Spiegelei sliced roasted potatoes and dumplings, finely sliced pork roast and smoked pork, fried eggs

Pulled Pork Fritten C,F,G,H,L,M,N



serviert mit Guacamole und Soja Chillimayo

french fries with pulled pork served with guacamole and soy-chili-mayo





Schinken-Käsetoast A,F,G,M,L

toast with ham and cheese served with a salad garnish

Würstel mit Senf. Kren und Gebäck A,F,M,L

Frankfurter sausages with mustard, horseradish

mit Salatmix **oder** Pommes

or French Fries

and bread









11,50



for our little guests

Für unsere kleinen Gäste

Kinder-Schnitzel A,C,F,G,H,N

9,50

mit Pommes frites und Ketchup small fried viennese pork scallop with french fries and ketchup

Kinder-Grillwürstel L,M 🐌



mit Pommes frites und Ketchup grilled frankfurter sausage with french fries and ketchup

Kinder-Spaghetti A,C,G,M,L,F,O 💍



mit Fleischsauce **oder** Tomatensauce pasta with meat- **or** tomato sauce

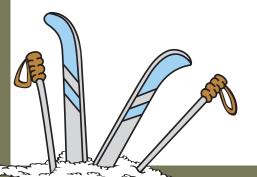
Kinder-Kasnockn A,C,F,G,L,M,O 💍



small cheese spaetzle

Pommes frites mit Ketchup \$ 6,00

French fries













Dessert

Schokomousse 💍 🖟 im Glas auf Fruchtspiegel G.C.E

"Mousse au chocolat"served on berry sauce

Kaiserschmarren A,C,G 💍

mit Apfelmus und Rosinen homemade sugared pancake slices with raisins and apple sauce

Ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel A,E,H,N 💍

homemade apple- or curd cheese strudel

➤ mit Schlagsahne ^G with whipped cream

➤ mit Vanillesauce A,C,G,H with vanilla sauce

Germknödel A,C,G,H 💍

> mit Butter und Mohn yeast dough dumplings filled with plum jam, served with melted butter and poppy seeds

➤ mit Vanillesauce und Mohn A,C,G,H or with vanilla sauce and poppy seeds 13,90

6.20

6.90

7.90

8,50

9,20

Mohr im Hemd A,C,G,E,H 💍

warm chocolate cake with chocolate sauce and whipped cream

Heidelbeer oder Schoko Muffin A.C.E.G.H

blueberry **or** chocolate muffin

Verschiedene Donuts A,C,E,G,H 💍

choice of donuts

Hausgemachte Sacherschnitte A.C.E.G.H 💍

typical Austrian chocolate cake with whipped cream







6,50

6,50

3,90

3.30

6.80

Nur im Sommer buchbar!





www.hubertusalm.at









www.fuxhau-flachau.at















hot drinks Heiße Getränke

4,90

5,20

4,90

Kaffee (Verlängerter)klein 3,80groß 4,80Espressoklein 3,30groß 4,50Cappuccino G4,90

mit Schlagsahne oder Milchschaum ^G

Milchkaffee ^G Latte Macchiato ^G – Heißes Ei

Eierlikör, Espresso und Milchschaum





drinks **Getränke**

	0,251	0,51			
Orange, Almdudler, Cola,			Mineralwasser 0,331/0,751	3,70	6,80
Spezi oder Eistee	3,90	5,80	Cola Zero 0,331	4,40	
Schiwasser			Red Bull, Tonic Water	4,50	
mit Soda mit Leitungswasser	3,00 2,70	5,00 4,50	Lobsters Bitter Lemon	4,50	
Apfelsaft, Holler,	2,10	1,00	Soda Zitrone	2,70	4,10
Johannisbeere gespritzt mit Soda gespritzt mit Leitungswasser	3,90 3,00 2,70	5,80 5,00 4,50	Bergquellwasser	1,00	2,00
Bio Hasenfit Säfte Marille, Erdbeer, Apfel naturtrüb, Orange, Multivitamin gespritzt mit Soda gespritzt mit Leitungswasser	3,90	5,80 4,80			
(



Preise in Euro und inkl. MwSt. / Prices in euros and include VAT.

beer Bier

	0,21 0,31	0,51	König Ludwig	0,31	0,51
Stiegl Bier/Radler (Fass) A	3,40 4,70	5,90	Weizenbier (Fass) ^A	4,80	6,00
Stiegl alkoholfrei A		5,90	Weizenbier alkoholfrei (Fass)	^A 4,80	6,00
	-		Weizenbier dunkel		6,00
			Bier dunkel		6,00

wine Wein

	1,81	1/4 I		1/4
Hauswein weiß °	3,60	6,90	Lillet Wild Berry o	7,50
Hauswein rot °	3,80	7,40	Holunder Sprizz mit Prosecco o	7,50
Rosé °	4,90		Hubertus-Alm Sprizz	7,50
Gespritzter rot/weiß o		4,50	mit Preiselbeer	
Süßer Spritzer o		4,90	Rosato mit Tonic Water	7,50
Aperol Sprizz mit Prosecco		7,50	Gletscher Sprizz	7,90
•		•		

Schnäpse

Obstler	
Marille, Birne, Haseln	uss
Zirbe	
Vogelbeere, Enzian	
Ramazotti mit Eis	1
Fernet Branca	
Jägermeister	Va
Auerna	1
Tequilla (Gold,weiß)	
	-



4 cl

4,90

4,90

4,60

	4 cl		4 cl
Bacardi Cola	5,50	Vodka Lemon	5,90
Whisky Cola	5,50	Whisky Bull	5,90
Rüscherl (Weinbrand)	5,50	Campari Orange	5,90
Captain Cola	5,50	Campari Soda	4,90
Havana Cola	8,50	Gin Tonic	5,90
Flying Hirsch	4,80	Hendrick's mit Tonic	8,50
Flügerl	5,90		
Vodka Bull	5,90		



Absacker / Liquid Dessert



Aperol Sprizz mit Prosecco o 7,50
Lillet Wild Berry o 7,50
Holunder Sprizz mit Prosecco o 7,50
Hubertus-Alm Sprizz 7,50
mit Preiselbeer
Rosato mit Tonic Water 7,50

Shots

Gletscher Sprizz

Barista Gin4,90Verhüterli4,90Heißes Ei4,90

Eierlikör, Espresso und Milchschaum











