

Almspitz Hüttengaudi

VORWEG

Hausgemachter Obazda

Rote Zwiebeln, Radieschen, Brezel und Bauernbrot ☞ 7,50 €

Feldsalat vom Hardthof

karamellierte Walnüsse ☞ 8,50 €

Speck und Croûtons 8,50 €

½ Flammkuchen

Käse, Zwiebel und Rahm ☞ 6,50 €

Speck, Zwiebel und Rahm 7,00 €

SUPPENKASPERL

Kräftige Rinderbrühe

Maultaschen und Gemüse 7,00 €

KÄSEFONDUE AB 2 PERSONEN

Aus dreierlei Käsesorten

dazu Brotwürfel, Cornichons, Perlzwiebeln und kleine Kartoffeln

Käsefondue „klassisch“ ☞ p. P. 22,50 €

Käsefondue „Speck und Zwiebeln“ p. P. 25,50 €

Käsefondue „Herbst-Trüffel“ ☞ p. P. 36,50 €



Almspitz Hüttengaudi

SCHMANKERL

Tiroler Kartoffelrösti

mit Tomaten und Raclette-Käse ☉ 16,00 €

mit Tomaten, Raclette-Käse und Tiroler Speck 18,00 €

Hausgemachte Käsespätzle

mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Salat ☉ 16,00 €

Rosa gebratene Entenbrust

Entenjus, Apfelrotkraut und Kartoffelpüree 24,50 €

Knuspriger Schweinebauch

Biersauce und Sauerkraut-Spätzle 21,50 €

Geschmorte Rinderroulade

Rotweinsauce, Apfelrotkraut und Spätzle 23,50 €

SÜSSER ABSCHLUSS

Frisch gebackener, knuspriger Apfelstrudel

mit hausgemachter Vanillesauce 8,50 €

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster, Apfelmus und Rosinen p. P. 10,00 €

Gruppenreservierungen:

Bitte beachtet, dass wir ab 13 Personen ein einheitliches Menü servieren.

Dieses wird vorab ausgesucht und besprochen.

Liebe Gäste, eine Speisekarte mit Allergenkezeichnung erhalten Sie gerne auf Nachfrage.
Alle Preise inklusive Service und Umsatzsteuer.

Besuchen Sie uns auch unter www.emma-kitchen.de  

