

Kalte Speisen

A körige Hochalpjause € 19,20

Verschiedene Speck-, Wurst- und Käsesorten, herzhafter Aufstrich, knuspriges Brot und ein guater Obstler

Karamellierter Ziegenkäse € 17,10

(vom Sojer aus Steeg) auf frischen Blattsalaten und mit Walnüssen verfeinert

Bergkäs € 15,20

mit Almbutter und knusprigem Bauernbrot

Speckbrot fein garniert € 13,20

Suppen

Rindsuppe mit Backerbsen klein € 5,90

Rindsuppe mit Speckknödel € 9,20

Rindsuppe mit Käseknödel € 9,20

Walser „Chässüppa“ Käserahmsuppe € 9,20

Brot dazu?

Bauernbrot € 1,20

Backstube Lech

Kleine Gerichte

Wienerle mit Bauernbrot € 7,50

Wienerle mit Pommes € 11,20

Portion Pommes € 8,00

Kleiner Gemischter Salat € 9,20

Ofenfrische Butterbreze mit Butter € 4,30

Hauptspeisen

Knödelteller Rustikal € 17,00

ein Speck- und ein Käsknödel, serviert mit Sauerkraut und Bratensauce, garniert mit Röstzwiebel

Knödeltrio € 18,00

ein Speck-, ein Spinat und ein Käsknödel, serviert mit Nußbutter, garniert mit Bergkäseflocken

Knödelteller mit Salat € 15,50

ein Speck- und ein Käsknödel auf knackigem Salat

Spinatknödel € 15,50

2 Knödel mit Nußbutter, garniert mit Bergkäseflocken

Walser „Chäsnudeln“ € 14,60

Knackige Hörnli Nudeln in Käserahmsauce, mit Schinken verfeinert.

Kartoffel-Speck Pfann'dl € 17,40

mit Spiegelei

Vegetarische Hauptgerichte

Knödel mit Salat € 15,50

ein Spinat und ein Käseknödel auf knackigem Salat

Warther Käsespätzle € 18,90

mit Röstzwiebeln garniert, in der Gepse serviert

Hörnli Nudeln € 16,00

mit fruchtig-frischer Tomatensauce und Ziegenkäse Topping



Walser Bergfrühstück

Wir verwöhnen Sie mit heimischen Spezialitäten: Käse, Butter und Milch, Wurstspezialitäten von der „Wälder Metzge“ aus Warth, cremige Joghurts vom Bauernhof Kohler in Au. Frisches Bauernbrot vom Bäcker aus Lech, hausgemachte Marmelade, Rühr- oder Spiegeleier, Früchte der Saison. Den hausgemachten Vorarlberger Riebel müssen Sie auf jeden Fall probieren. Inkl. Saftauswahl und Heißgetränken.

Täglich ab 09.00 Uhr. Preis: € 29,- pro Person, Kinder € 16,00. Anmeldung: Bitte bis zum Vortag 15.00 Uhr unter Tel.: (0) 55 83/42 50 oder jetzt beim Hüttenwirt! **PS: Auch als Geschenkgutschein erhältlich.**

Mit viel Liebe ♥ hausgemachte Süss-Speisen



Kaiserschmarren € 18,50

mit Apfelmus

Heidelbeerschmarren € 18,90

mit Apfelmus

Blechkuchen ohne Sahne € 6,40

mit Sahne € 7,40

Apfel- oder Topfenstrudel € 7,60

mit Sahne € 8,60

mit Vanillesauce € 9,90

Gemichtes Eis € 7,50

Bauernhofeis Erdbeere, Vanille und Schokolade mit Sahne

mit Sahne € 7,80

Kugel Eis in der Bechertüte € 2,50

Bauernhofeis Erdbeere, Vanille, Schokolade

Bauernhofeis von Georg Kohler aus Schoppernau ist **frei** von künstlichen Aromen, Bindemitteln, Farbstoffen und Konservierungsmitteln.



Mittwoch abends ab 17.00 Uhr - Heißer Stein

Auf dem vorgeheizten Naturstein nach Herzenslust grillen mit dreierlei Dips und herzhaften Beilagen. Auch vegetarisch möglich, mit Gemüse und geräuchertem Tofu! Freuen Sie sich auf voll entfaltetem Geschmack, völlig fett- und ölfrei.

Einmal wöchentlich - Mittwochs um 17.00 Uhr

Gleich [reservieren](#) beim Hüttenwirt! Vorreservierung erbeten.

Fragen zu Allergene?

Unsere Servicecrew hilft Ihnen gerne weiter.

Kleinere Portion? Bei einzelnen Gerichten können Sie auch eine kleinere Portion bestellen - Abzug Euro 2,-

Alkoholfreie Getränke

Fruchtsäfte	0,20 l	€	4,50
Apfel-, Orange-, Johannisbeer-, Multivitamin-, Mangosaft			
gespritzt mit Wasser	0,40 l	€	4,90
gespritzt mit Soda	0,40 l	€	5,40
Apfel-/Johannisbeersaft gespritzt	0,20 l	€	3,30
Holunderblütensirup			
mit Soda gespritzt	0,20 l	€	3,30
	0,40 l	€	5,00
mit Wasser gespritzt	0,40 l	€	4,70
Cola, Spezi, Orangen- oder Zitronenlimonade	0,20 l	€	3,30
	0,40 l	€	6,00
Almdudler	0,35 l	€	5,20
Cola Zero, Eistee Zitrone oder Pfirsich	0,33 l	€	5,20
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	€	4,30
Red Bull	0,25 l	€	5,50
Tafelwasser mit Kohlensäure	0,33 l	€	4,00
	1,00 l	€	6,20
Belebtes Bergquellwasser	0,20 l	€	1,60
	0,40 l	€	2,80

Biere

Egger Bier vom Fass	0,30 l	€	4,80
	0,50 l	€	5,90
Meckatzer Hefeweizen	0,30 l	€	5,00
	0,50 l	€	6,20
Cola-Weizen	0,50 l	€	6,20
Russ	0,50 l	€	6,20
Radler süß	0,30 l	€	4,80
	0,50 l	€	5,90
Radler sauer	0,30 l	€	4,60
	0,50 l	€	5,50
Meckatzer Hefeweizen Alkoholfrei	0,50 l	€	6,20
Meckatzer Alkoholfreies Bier	0,50 l	€	5,90

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€	4,20	
Tasse Hag	€	4,20	
Häferl Kaffee	€	6,70	
Espresso	€	3,80	
Doppelter Espresso	€	5,30	
Große Tasse Cappuccino	0,25 l	€	5,20
Café Latte	€	5,20	
Heiße Schokolade mit frischer Milch	0,25 l	€	5,40
zusätzlich mit Sahne	0,25 l	€	5,90
Kalte- oder heiße Milch	0,25 l	€	3,90
Tasse Tee	€	4,20	
Darjeeling, Grüner Tee, Kräuter, Pfefferminze, Kamille, Früchte			
Tee mit 2 cl Rum 60 %	€	7,50	



Schnapslerl Spirits

Obstler, Marillenbrand, Williams,			
Honig-Williams oder Enzian	2 cl	€	3,40
Haselnusschnaps, Zirbenschmups	2 cl	€	4,20
Flying Hirsch	2 cl	€	5,90
Ramazotti	2 cl	€	4,20
Jägermeister	2 cl	€	4,20
Baileys	4 cl	€	6,20

Obstbrände/Geiste Lechtaler Haussegen

Blutwurz, Enzian-Apfel, Obstler, Marille, Williams, Haselnuss oder Lechtaler Bergheubrand	2 cl	€	5,90
---	------	---	------

Grappa

Grappa Po'di Poli Moscato	2 cl	€	5,90
---------------------------	------	---	------

Schaumweine/Champagner Sparkling Wines

Glas Prosecco	0,10 l	€	6,00
Frizzante Rosé Weingut Alphart	0,75 l	€	45,00
Muskateller Frizzante Bio Weingut Kaiser	0,75 l	€	45,00
Brut Reserve Weingut Alphart	0,75 l	€	59,00

G'spritze rot oder weiß Sprayed wines

siass red/white wine sweet	0,25 l	€	5,00
sur red/white wine sour	0,25 l	€	4,80

Offener Qualitätswein 1/8 l € 7,50 aus der 0,75 l Flasche 0,75 l € 45,00

#1 GRÜNER VELTLINER
Weingut Johann Topf // Strass, Kamptal

#5 ZWEIGELT
Weingut Anton Bauer // Feuersbrunn, Wagram



Jägeralpe Edition 0,75 l € 45,00

#2 SAUVIGNON BLANC Waldschütz // Strass, Kamptal

#3 CHARDONNAY Weingut Claudia und Florian
Alphart // Traiskirchen, Thermenregion

#9 GRAUBURGUNDER Weingut Silvia und Kurt
Kaiser // Kleinhöflein, Neusiedlersee Hügelland

#4 ROSÉ Weingut Anton Bauer // Feuersbrunn, Wagram

#6 BLAUFRÄNKISCH Weingut Silvia und Kurt Kaiser //
Kleinhöflein, Neusiedlersee Hügelland

#7 ROTWEIN CUVÉE Weingut Claudia und Florian
Alphart // Traiskirchen, Thermenregion

#8 ROTWEIN CUVÉE Weingut Familie Netzl // Göttelsbrunn,
Carnuntum

#10 PINOT NOIR Weingut Claudia u. Florian
Alphart // Traiskirchen, Thermenregion

#11 MERLOT Weingut Familie Netzl // Göttelsbrunn,
Carnuntum



Höchste
Warther
Gastlichkeit

HOCHALP
HUTTE

2.000 m

Griaß di!

#hochalphüttewarth

Zeigt her eure Bilder.. follow us on insta, fb @hochalphüttewarth

Sommer 2025