

Kalte Speisen

A körige Hochalpjause € 19,40
Verschiedene Speck-, Wurst- und Käsesorten, herzhafter Aufstrich, knuspriges Brot und ein guater Obstler

Karamellisierter Ziegenkäse € 17,40
(vom Sojer aus Steeg) auf frischen Blattsalaten, mit Heidelbeerkonfi und mit Walnüssen verfeinert

Bergkäs € 15,40
mit Almbutter und Bauernbrot aus der Backstube Lech

Speckbrot € 13,40
Bauernbrot aus der Backstube Lech mit frischer Butter und Speck fein garniert

Suppen

Rindsuppe mit Backerbsen klein € 5,90

Rindsuppe mit Speckknödel € 9,20

Rindsuppe mit Käseknödel € 9,20

Walser „Chässüppa“ Käserahmsuppe € 9,50

Brot dazu?

Bauernbrot € 1,20
Backstube Lech

Kleine Gerichte

Wienerle mit Bauernbrot € 7,90

Wienerle mit Pommes € 11,50

Portion Pommes € 8,50

Kleiner Gemischter Salat € 9,20

Ofenfrische Butterbreze mit Butter € 4,30

Hauptspeisen

Knödelteller Rustikal € 17,50
ein Speck- und ein Käsknödel, serviert mit Sauerkraut und Bratensauce, garniert mit Röstzwiebel

Knödeltrio € 18,50
ein Speck-, ein Spinat und ein Käsknödel, serviert mit Nußbutter, garniert mit Bergkäseflocken

Knödelteller mit Salat € 15,90
ein Speck- und ein Käsknödel auf knackigem Salat

Spinatknödel € 15,90
2 Knödel mit Nußbutter, garniert mit Bergkäseflocken

Pasta Spirelli € 14,90
mit feiner Sauce Bolognaise

Kartoffel-Speck Pfann'dl € 17,60
mit Spiegelei

Vegetarische Hauptgerichte

Knödel mit Salat € 15,90
ein Spinat und ein Käseknödel auf knackigem Salat

Warther Käsepatzle € 19,00
mit Röstzwiebeln garniert, in der Gepse serviert

Pasta Spirelli € 14,90
mit fruchtig-frischer Tomatensauce und Bergkäseflocken



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 € 18,90
mit Apfelmus

Heidelbeerschmarren € 19,30
mit Apfelmus

Blechkuchen ohne Sahne € 6,40
mit Sahne € 7,50

Apfel- oder Topfenstrudel € 7,70
mit Sahne € 8,70
mit Vanillesauce € 9,90

Bei uns gibt es bestes Bauernhofeis! Qualität, die man schmeckt! Von Clemens Kohler aus Schoppernau.

Frei von künstlichen Aromen, Bindemitteln, Farbstoffen und Konservierungsmitteln.

Gemichtetes Eis € 7,50
Bauernhofeis Erdbeere, Vanille und Schokolade mit Sahne € 7,90
mit Sahne

Kugel Eis in der Waffel € 2,60
Erdbeere, Vanille, Schokolade



Mittwoch abends 17.00 Uhr - Heißer Stein

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

Einmal wöchentlich - Mittwochs 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	€	4,70
Apfel-, Orange-, Johannisbeer-, Multivitamin-, Mangosaft			
gespritzt mit Wasser	0,40 l	€	5,10
gespritzt mit Soda	0,40 l	€	5,60
Apfel-/Johannisbeersaft gespritzt	0,20 l	€	3,50
Holunderblütensirup			
mit Soda gespritzt	0,20 l	€	3,50
	0,40 l	€	5,20
mit Wasser gespritzt	0,40 l	€	5,00
Cola, Spezi, Orangen- oder Zitronenlimonade	0,20 l	€	3,50
	0,40 l	€	6,10
Soda Zitrone	0,40 l	€	4,50
Almdudler	0,35 l	€	5,40
Cola Zero, Eistee Zitrone oder Pfirsich	0,33 l	€	5,40
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	€	4,50
Red Bull	0,25 l	€	6,00
Tafelwasser mit Kohlensäure	0,33 l	€	4,00
	1,00 l	€	6,20
Bergquellwasser	0,20 l	€	1,60
	0,40 l	€	2,80
	1,00 l	€	4,60

Biere

Egger Bier vom Fass	0,30 l	€	5,00
	0,50 l	€	6,00
Meckatzer Hefeweizen	0,30 l	€	5,20
	0,50 l	€	6,50
Cola-Weizen	0,50 l	€	6,50
Russ	0,50 l	€	6,50
Radler süß	0,30 l	€	5,00
	0,50 l	€	5,90
Radler sauer	0,30 l	€	4,70
	0,50 l	€	5,70
Meckatzer Hefeweizen Alkoholfrei	0,50 l	€	6,50
Meckatzer Alkoholfreies Bier	0,50 l	€	6,00

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€	4,40	
Tasse Hag	€	4,40	
Espresso	€	3,90	
Doppelter Espresso	€	5,50	
Große Tasse Cappuccino	0,25 l	€	5,50
Café Latte Macchiato	€	5,50	
Heiße Schokolade mit frischer Milch	0,25 l	€	5,60
zusätzlich mit Sahne	0,25 l	€	6,10
Kalte- oder heiße Milch	0,25 l	€	4,00
Tasse Tee	€	4,40	
Darjeeling, Grüner Tee, Kräuter, Pfefferminze, Kamille, Früchte			
Lumumba (Heiße Schokolade mit 2 cl Rum 60 %)	€	8,70	
Tee mit 2 cl Rum 60 %	€	7,60	



Schnapslerl

Obstler, Marillenbrand, Williams,	2 cl	€	3,50
Honig-Williams oder Enzian	2 cl	€	4,30
Haselnussschnaps, Zirbenschnap	2 cl	€	5,90
Flying Hirsch	2 cl	€	4,30
Ramazzotti/Jägermeister	4 cl	€	6,20
Baileys			

Obstbrände/Geiste Lechtaler Haussegen

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

Grappa

Nonino Grappa di Moscato	2 cl	€	5,90
--------------------------	------	---	------

Schaumweine/Champagner

Glas Prosecco	0,10 l	€	6,50
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'spritzte rot oder weiß

siass	0,25 l	€	5,20
sur	0,25 l	€	5,00



Offener Qualitätswein 1/8 l € 7,50 Jägeralpe Edition / 0,75 l Flasche

- #1 GRÜNER VELTLINER *Johann Topf // Strass, Kamptal*
- #5 ZWEIFELT *Anton Bauer // Feuerstbrunn,, Wagram*

Qualitätswein

Jägeralpe Edition / 0,75 l Flasche 0,75 l € 45,00

- #2 SAUVIGNON BLANC *Waldschütz // Strass, Kamptal*
- #3 CHARDONNAY *Claudia und Florian Alphart // Traiskirchen, Thermenregion*
- #4 ROSÉ *Anton Bauer // Feuerstbrunn, Wagram*

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

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

- #8 ROTWEIN CUVÉE *Familie Netzl // Göttelsbrunn, Carnuntum*

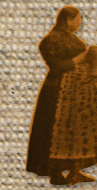
- #9 GRAUBURGUNDER *Silvia und Kurt Kaiser // Kleinhöflein, Neusiedlersee Hügelland*

- #10 PINOT NOIR *Claudia und Florian Alphart // Traiskirchen, Thermenregion*

- #11 MERLOT *Familie Netzl // Göttelsbrunn, Carnuntum*

Spezial Edition / Wein Warth 0,75 l € 48,00

- WEISS Grüner Veltliner *Weingut Topf // Strass, Kamptal*
- ROT Cuvée Carnuntum *Weingut Netzl // Göttelsbrunn, NÖ*



Höchste
Warther
Gastlichkeit

HOCHALP
HUTTE

2.000 m

Griaß di!



#hochalphüttewarth

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

Sommer 2026

