

Schmankerl Hüttln

Reservierungshotline:
0177 828 53 87

oder

reservierung.bergmannevent@yahoo.com

Apèretif

Prosecco Frizzante	Piccolo 0,2l	8,50
Prosecco Frizzante	0,75l	29,90
Aperol spritz	0,3l	9,50
Prosecco, Aperol, Soda, Orange		
Sarti spritz	0,3l	9,50
Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Limette		

Erfrischungsgetränke

Apolinaris ViO Still	0,25l	3,50
	0,75l	8,50
Apolinaris Selection	0,25l	3,50
	0,75l	8,50
ViO Apfelschorle	0,33l	3,50
Tafelwasser	0,2l	2,00
Coca-Cola ^{1,2,8}	0,2l	3,00
Coca-Cola Zero ^{1,2,8}	0,2l	3,00
Fanta ^{1,6,7,9}	0,2l	3,00
Sprite ¹	0,2l	3,00
Paulaner Spezi ^{1,6,9}	0,5l	5,50
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2l	3,50
Schweppes Tonic	0,2l	3,50
Red Bull ^{1,2,4,8,*}	0,25l	4,50
Almdudler Kräuterlimonade	0,35l	4,00
Säfte		
Apfelsaft, Orangensaft	0,2l	3,50



Heiße Getränke

Espresso ⁸	Tasse	3,00
Kaffee Crème ⁸	Tasse	3,50
Cappuccino ^{2,8,A7}	Tasse	4,00
Milchkaffee ^{8,A7}	Glas	4,50
- mit Vanille, Karamell o. Haselnuss Aroma		
Heiße Schokolade ^{2,A7}	Glas	5,00
Lumumba ^{2,A7}	Tasse	6,00
Schoki mit 2cl Rum		
Lambada ^{1,2,A7}	Tasse	6,00
Schoki mit Amaretto		
Heiße Oma ^{1,8,A7}	Tasse	6,00
Schoki mit Baileys		
Heißer Opa ^{2,A7}	Tasse	6,00
Schoki mit Eierlikör		
Hüttenzauber ^{1,A7}	Tasse	6,00
Schoki mit Pfeffi-Likör		
Tee ⁸	Tasse	3,00
Schwarzer Tee, Pfeffi- oder Früchtetee		
Jagertee ¹ oder Grog	Tasse	5,00
mit 2cl Rum		
Glühwein ^{A13}	Tasse	5,00
Glühwein ^{A13} Almrausch	Tasse	7,00
mit 2cl Rum oder Amaretto ¹		
Glühwein ^{A13} Glühfick	Tasse	7,50
mit 2cl Ficken		

Gerstensaft

Salzburger Stiegl-Goldbräu	0,5l	6,00
Büble Edelweißbier	0,5l	7,00
Alster oder Diesel ^{1,2,8}	0,5l	6,00
Gösser Naturradler Zitrone	Fl. 0,33l	4,50
Desperados ^{**} 5,9% vol.	Fl. 0,33l	4,50
„Hüttengaudi“ von Stiegl	Fl. 0,33l	4,50
Berliner Kindl alkoholfrei	Fl. 0,33l	4,50
Büble Edelweißbier alkoholfrei	Fl. 0,5l	6,00

Almdudler-Spezialitäten

Almradler Stiegl mit Almdudler	0,5l	6,00
Almjäger Jägermeister mit Almdudler	0,3l	8,50
Almschwips Vodka mit Almdudler	0,3l	8,50
Almfieber Ficken mit Almdudler	0,3l	8,50

Weißwein

Grüner Veltiner dry	0,3l	7,50	1,0l	22,50
Chardonnay trocken	0,3l	6,50	1,0l	21,00
Weißer Spritzer	0,3l	6,00		

Rotwein

Zweigelt ^{A13} trocken	0,3l	7,50	1,0l	22,50
Merlot ^{A13} trocken	0,3l	6,50	1,0l	21,00
Roter Spritzer ^{A13}	0,3l	6,00		

Spirits & Digestives

Vodka	2cl	3,50
Tequila weiß mit Zitrone und Salz	2cl	3,50
Sambuca	2cl	3,50
Baileys ^{1,8}	2cl	3,50
Licor 43	2cl	3,50
Havana Club 3 Jahre ¹	2cl	3,50
Havana Club 7 Jahre ¹	2cl	4,00
Jim Beam ¹	2cl	3,50
Ramazzotti	2cl	4,00
Jack Daniels	2cl	4,00
Berliner Luft	2cl	3,50
Eierlikör	2cl	3,50

Miniaturen

Jägermeister	2cl	3,50
Feigling	Fl. 2cl	3,50
Ficken ¹	Fl. 2cl	3,50



Spezialitäten

Obstler, Enzian oder Williams-Christ-Birne	2cl	3,50
---	-----	------

Longdrinks mit 4cl Alkohol

Cuba Libre ^{1,2,8}	0,3l	9,00
Havana Club 3J. Cola ^{1,2,8}	0,3l	8,50
Havana Club 7J. Cola ^{1,2,8}	0,3l	9,50
Vodka Cola ^{1,2,8}	0,3l	8,50
Vodka Lemon ³	0,3l	8,50
Vodka O-Saft	0,3l	8,50
Vodka Apfelsaft	0,3l	8,50
Vodka Red Bull ^{1,2,4,8,*}	0,3l	9,50
Amaretto Apfelsaft ¹	0,3l	8,50
Licor 43 mit Milch ^{A7}	0,3l	8,50
Campari Orange	0,3l	8,50
Gordons Gin Tonic	0,3l	8,50
Bombay Gin Tonic	0,3l	9,50
Jim Beam Cola ^{1,2,8}	0,3l	8,50
Jack Daniels Cola ^{1,2,8}	0,3l	9,00
Bacardi Cola ^{1,2,8}	0,3l	8,50
Ficken Royal Ficken mit Prosecco	0,3l	9,50
Lederhosen-Whiskey ¹	0,3l	8,50
Jim Beam mit Almdudler		

(c) 2023 Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.
Das Trinkgeld ist nicht im Preis enthalten. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Geschmacksverstärker, 4 Nitritpökelsalz, 5 enthält Phenylalaninquelle/Süßstoff, 6 Stabilisator/Regulator, 7 Antioxidationsmittel, 8 Koffein, 9 Säuerungsmittel, 10 Chinin
Allergene: A1 Eier, A2 Erdnüsse, A3 Fisch, A4 Glutenhaltiges Getreide, A5 Krebstiere, A6 Lupine, A7 Milch, A8 Schalenfrüchte, A9 Sellerie, A10 Senf, A11 Sesamsamen, A12 Sojabohnen, A13 Schwefeldioxid/Sulfit, A14 Weichtiere, *erhöhter Koffeingehalt - Für Kinder bis 16 Jahre verboten und für schwangere und stillende Frauen nicht empfohlen.
**erhöhter Alkoholgehalt - für Jugendliche bis 18 Jahre verboten.

WC-Nutzung ist für unsere Gäste kostenfrei.
Über einen Obolus von 50 cent freut sich unser freundliches Personal.

Kein EC-Cash, keine Annahme von 200 und 500 Euroscheinen.

Follow us:
Schmankerl Hüttln

www.bergmannevent.de

Bergmann
eventgastronomie

Jausen zu jeder Tageszeit

Wurzelbrot mit Grammelschmalz 8,50
und Essiggurker^{2,3,A4}

Bretteljause 16,90

Braten- und Schinkenvariationen

Geselchtes, Landjäger, Grammelschmalz, Kren, Gurkerl und Brotkorb^{1,2,3,4,A4}

Bergsteiger Käs'brett 16,90

Emmentaler, Berg- und Rotweinkäs', Obazda, Topfen dazu reichen wir eine Brotvariation und Butter^{1,2,3,4,A4,A7}

Gemischte Bretteljause 16,90

ein Potpourri aus gutem Käs', Schinken, Braten, und Landjäger dazu reichen wir Grammelschmalz, eine Brotvariation und Butter^{1,2,3,4,A4,A7}

für 3 Personen **48,80**

für 5 Personen **79,80**

Salzburger Wurst-Käs'-Salat 9,80

garniert mit frischem Lauch und Laugengebäck^{1,2,3,4,A4}

Bummerlsalat - Knackiger Salat

Kleiner Gemischter Salat 7,90

mit Wurzelbrot, dazu Joghurtdip^{1,2,3,A4}

Obazda 9,80

angemachter Camembert auf Bummerlsalat

mit frischen Zwiebelringen, Wurzelbrot und Laugengebäck^{1,2,3,4,A4}



Deftige Supp'n

Frittatensuppe 5,90

Rindssuppe mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern^{1,2,3}

Saftgulasch 7,30

Gulaschsuppe mit Erdäpfeln und Semmel^{1,2,3,4,A4}

Erdäpfelrahmsuppe 7,30

mit Würstel, Speck und Semmel^{2,3,4,A4}



Kulinarische Hauptgerichte

Kasnocken 16,90

Spätzle mit Zwiebeln, Käs'- und Krautsalat^{2,3,A7}

Warmer Leberkäse 16,90

mit Speck-Erdäpfelsalat, Kraut und süßem Senf^{1,2,3,4}

Geselchtes auf Speckkraut 19,80

mit gefüllten Kartoffelknödel (Kassler)^{2,3,4}

Bauern-Schmaus 22,90

Schopfbraten und Geselchtes mit Würstel auf Sauerkraut und Rotkraut mit österreichischen Serviettenknödeln im heißen Pfännchen serviert^{1,2,3,4}

Gebackenes Wiener Schnitzel 19,80

vom Schwein mit Speck-Erdäpfelsalat, Kraut und frischer Zitrone^{2,3}

Hüttn-Schnitzel 21,50

gebackenes Wiener Schnitzel vom Schwein auf Bummerlsalat Vogerlsalat, Paradeiser mit Joghurtdressing Brotvariation, Topfen und Butter^{1,2,3,A7}

Ofenfrische Schweinshaxn 24,90

traditionell mit Kümmel, Majoran und Knoblauch gewürzt, an Sauerkraut und Serviettenknödel im heißen Pfännchen serviert^{1,2,3,4}

Deftiger Schweinsbraten 19,80

an Rotkraut mit Serviettenknödel im heißen Pfännchen serviert^{1,2,3}



Halbe ausgelöste Bauernente 28,50

mit Kuttelkrautsauce, Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut und gefüllten Kartoffelknödeln^{1,2,3}

Vegane Ente 16,80

mit Rotkraut und Kartoffelklößen^{1,2,3}



Für unsere Kleinen

Kaiserschmarrn 8,80

mit Apfelmus, Vanillesauce und Staubzucker in der Schale serviert^{2,3,A7}

Milchreis 6,90

mit Apfelmus und Zimt^{2,3,A7}

Frankfurter Würstchen 9,80

mit Speck-Erdäpfelsalat^{1,2,3,4}



Extra Beilagen

Portion Sauerkraut im Terrinchen^{1,2,3,4} 5,50

Portion Rotkraut im Terrinchen^{1,2,3} 5,50

Portion Speck-Kartoffelsalat^{1,2,3,4} 5,90

Portion Krautsalat^{1,2,3} 5,50

Portion Obazda³ 3,90

Kleine Brezel mit Butter^{A4} 3,20

Große Brezel mit Butter^{A4} 5,30

Semmel^{A4} 1,20

Portion Kren³ 2,30



Desserts

Kaiserschmarrn 9,90

mit Staubzucker, Apfelmus und Preiselbeeren^{1,2,3}

Apfelstrudel 7,90

aus feinem Topfenteig auf Vanillesauce mit Staubzucker, Zimt und Schlagobers^{1,2,3,A4,A7}

Sachertorte 3,90

mit Schlagobers^{1,2,3,A4,A7}

Portion Schlagobers^{A7} 1,50

veganer Apfelkuchen 4,90

mit Vanille-Soße^{A4}



Unser Tagesangebot an Kuchen erfragen Sie bitte beim Personal.

Unser Grammelschmalz, angemachten Obazda und Kräuertopfen, können Sie gerne in 250g Portionen, für 4,50 Euro auch mit nach Hause nehmen. Fragen Sie gerne unser Personal!

(c) 2023 Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Geschmacksverstärker, 4 Nitritpökelsalz, 5 enthält Phenylalaninquelle/Süßstoff, 6 Stabilisator/Regulator, 7 Antioxidationsmittel, 8 Koffein, 9 Säuerungsmittel, 10 Chinin, Allergene: A1 Eier, A2 Erdnüsse, A3 Fisch, A4 Glutenhaltiges Getreide, A5 Krebstiere, A6 Lupine, A7 Milch, A8 Schalenfrüchte, A9 Sellerie, A10 Senf, A11 Sesamsamen, A12 Sojabohnen, A13 Schwefeldioxid/Sulfit, A14 Weichtiere. Unser Brot/Brötchen und Semmelknödel enthalten glutenhaltiges Getreide.