

Speisen- und Getränkekarte

Schwussnerhütte



1330 m



Online
Menu



Lieber Gast!

Einzigartig in Österreich



Als Kärntner Genuss Wirt bauen wir auf das „Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem“ der AMA-Marketing auf und **bekennen und verpflichten** uns in unserer Küche besonderen Wert auf Genussland Kärnten Produkte und österreichische Spezialitäten zu legen. **Hohe Qualität** und transparente **Herkunft der Produkte** sind bei uns oberstes Gebot. Folgende regionale Produkte werden für die Zubereitung unserer Gerichte verwendet.

Pute	Wech Kärntner Truthahn / Glanegg (Kärnten)
Milch, Butter, Sauerrahm, Buttermilch, Schlagobers, Naturjoghurt, div. Käsesorten	Kärntnermilch / Spittal/Drau (Kärnten) & weitere österreichische Produzenten
Spätzlekäse, Bröseltopfen	Kaslab'n Nockberge / Radenthein (Kärnten)
Bergkäse, Schnittkäse	Kärntnermilch / Spittal/Drau (Kärnten) & Lammersdorfer Kuhalm / Millstatt (Kärnten)
Eier aus Bodenhaltung	Eierring Herzogstuhl / Magdalensberg (Kärnten)
Erdäpfel	Fam. Schmölzer / Rothenthurn (Kärnten)
Salate	Fam. Gradnitzer Mayrhof / Spittal/Drau (Kärnten) & weitere österreichische Produzenten
Kürbiskernöl	Fam. Schebath / Kappel am Krappfeld (Kärnten)
Apfelsaft naturtrüb, Carinthia Wasser, Fruchtsäfte	APO Fruchtsäfte / Millstatt (Kärnten) & Terra Mater Natur u. Genuss Manufaktur / Poggersdorf (Kärnten)
Apfelmost	Raiffeisen Lagerhaus Lavanttal / Wolfsberg (Kärnten)
Kärntner Wein	Fam. Köck / Feldkirchen (Kärnten)
Brot	Fam. Walter / Obervellach (Kärnten)

Weitere einheimische Produzenten:

Salami, Leberwurst, Sulze, Schinken, Verhackerts	Fam. Jahn / Pattendorf, Möllbrücke (Kärnten)
Mehl	Kärnten Korn, Fam. Kropfitsch / Klagenfurt (Kärnten)
Brot	Fam. Knieseck / Mallnitz (Kärnten)
Speck, Hauswürstel, Salami, Geselchtes, Bauchfleisch	Fam. Saupper / Mallnitz, Dösen (Kärnten)
Frankfurter	Karnerta / Spittal/Drau (Kärnten)

Guten Appetit!



Ermäßigung mit der Nationalparkcard
für gekennzeichnete Gerichte

SUPP'N

Rindsupp'n mit Einlage

(Nudel, Frittaten oder Backerbsen)

Leberknödelsupp'n 2 Stk. / 1 Stk.

Kaspressknödelsupp'n 2 Stk. / 1 Stk.

Speckknödelsupp'n 2 Stk. / 1 Stk.

Fleischnudelsupp'n 2 Stk. / 1 Stk.

Rindsupp'n mit Knödelvariation

(Leber-, Kaspress- & Speckknödel)



Suppentopf (Nudel, Rindfleisch & Gemüse)

SALATE

Gemischter Salat

Grüner Blattsalat

Portion Sauerkraut

EINHEIMISCHE KUCHL

Ein typisches Kärntner Gericht sind die hausgemachten Kärntner Nudeln (eine Nudeltasche gefüllt mit Topfen und Erdäpfel, gewürzt mit Minze, Keferfil (Kerbel), Salz und Pfeffer). Diese Nudeltasche gibt es auch als Fleischnudeln (gefüllt mit geräuchertem Schweinefleisch), serviert mit Sauerkraut. Das typische Merkmal dieser traditionellen Nudel ist der gekrenzelte Rand. A olta Kärntner Spruch lautet: „A Dirndl, däs nit krendeln kân, darf nit heiratn.“

Hausgemachte Kärntner Nudeln

mit gemischtem Salat

Hausgemachte Fleischnudeln

mit Sauerkraut oder Salat

4 Stk. / 3 Stk. / 2 Stk.

Nationalpark Brettljaus'n

mit Bauernbrot & Schnapser'l

+ zweites Brett'l & Brot

A echte Nationalpark Brettljaus'n besteht aus Speck, Kas, Würstl, Schinken, Salami, Verhackert's, Leberwurst, Aufstriche, Butter und an Schnapserl (natürlich alles aus unserer Nationalparkregion) mit Essiggurken, Tomaten, Pfefferoni, Zwiebel, Kren, Radieschen & Rettich nach Saison garniert, serviert mit Bauernbrot.

Als Getränk passt a echter Lavantaler Apfelmost super dazu.

Mallnitzer Speck mit Bauernbrot

Bei der Herstellung von Speck wird zuerst eine Gewürzmischung aus Salz, Kümmel und weißem Pfeffer vorbereitet, jedoch variiert die genaue Mischung von Bauer zu Bauer. Der rohe Speck wird mit den Gewürzen kräftig eingerieben, bis er vollkommen von einem Gewürzmantel umhüllt ist. Anschließend werden die Speckseiten in der sogenannten „Selch“ aufgehängt und geräuchert. Damit der Speck seinen typischen, intensiven Geschmack erhält, wird er im Beisein von Sägemehl aus Erlen- und Buchenscheitern geselcht. Abschließend wird er zwischen zwei und drei Monate in einem kühlen, luftigen, dunklen Raum zum Ausreifen gelagert.

Frigge mit Brot



Holzfäller und Wurzelgräber schmorten einst ihre Frigge(a) über'n Lagerfeuer im finsternen Wald. Es ist zudem eine herzhaft Bauernmahlzeit aus fettem Speck, Schinken, Ei und mit Käse im Ofen überbacken. Eine Kärntner Spezialität in gusseiserner Pfanne serviert, dazu Bauernbrot.

Sauerer Teller

Eine Variation aus **Extrawurst** (österreichische Brühwurstsorte, wird aus Rind- und Schweinefleisch unter Beigabe von Speck, Knoblauch und Gewürzen hergestellt), **gekochtem Rindfleisch** und **Sulz'n** (Fleisch und Gemüse werden gekocht. Fleisch und Sud werden gewürzt, mit Gelee vermischt und in einer Form gekühlt bis es erstarrt.), serviert mit Balsamicoessig, Kernöl, Zwiebel, Tomaten, Salat und Bauernbrot.

(* kleine Portion)

Käsespätzle mit grünem Salat

Spätzle sind Eierteigwaren bestehend aus Ei, Mehl und Wasser. Der feuchte Teig wird durch ein Lochsieb gedrückt und tropft direkt ins kochende Wasser. Käsespätzle stammen aus Schwaben, Allgäu und Vorarlberg. Traditionell werden die Spätzle mit würzigen Käsesorten aus der Region vermischt, im Ofen herausgebacken und mit Röstzwiebeln und Blattsalat serviert. Mit dem Kaslabn Bauern (Radenthein) haben wir Partner, die uns Käse in höchster Kärntner Bio-Qualität produzieren und unsere Spätzle mit einer Mischung aus Berg- und Bierkäse verfeinern.

(* kleine Portion)

SÜßSPEISEN

Als Elisabeth (Sissi) 1854 die Gattin von Kaiser Franz Joseph wurde, widmeten Köche ihr angeblich den „Kaiserinschmarrn“. Dem Kaiser aber, soll die Mehlspeise besser geschmeckt haben und aus dem „Kaiserinschmarrn“ wurde der „Kaiserschmarrn“, welcher auf keiner Hütte fehlen sollte.

Ein besonderes Schmankerl ist unser Schwarzbeerschmarrn.

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Schwarzbeerschmarrn (Heidelbeer)

Topfen- oder Apfelstrudel

mit Sahne

mit Vanillesoße

(* kleine Portion)

KLEINE GERICHTE

Frankfurter

Würst'l mit Senf, Ketchup & Bauernbrot

Verhackert's Brot mit Zwiebel



Das Verhackert, regional auch Sasaka von slowenisch Zaseka, ist ein Brotaufstrich aus geräuchertem, kleingehacktem Speck, der vor allem in Kärnten und Slowenien üblich ist.

Speckbrot

Glundnerbrot

Der Glundner Kas ist eine Kärntner Spezialität und gehört zur Sorte der Kochkäse. Bei der Herstellung wird Bröseltopfen (Quark) unter Zugabe von Gewürzen (Salz, Kümmel, Pfeffer), an einem warmen Ort mehrere Tage gereift. Anschließend wird der Käse in einer Pfanne gelunden (linden = „rösten“), abgekühlt und kalt serviert.

Gemischtes Almkasbrot

Verschiedene Käsesorten aus dem Mölltal

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE:

Gamslsupp'n (kleine Nudelsuppe)



Adlerkrapfl'n (2 Stk. Kärntner Nudeln mit Salat)

Hoäßer Hund (Würst'l mit Bauernbrot)



Fuchspandl (Käsespätzle mit Blattsalat)

Bartgeierschmarrn (Kaiserschmarrn mit Apfelmus)

Schwarzbärschmarrn (Heidelbeerschmarrn)

Bergkraxlawossa 0,3l

(Himbeer- oder Holundersirup mit
quellfrischem Gebirgswasser)



Gletscherwossa 0,3l

(Apfelsaft mit frischem Gebirgswasser)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bergsteigerwasser 0,3l/0,5l

(Himbeer- oder Holundersirup mit
quellfrischem Gebirgswasser)

Sodawasser 0,3l/0,5l

Soda Zitrone 0,3l/0,5l

Sodawasser mit frischgepresster Zitrone

Coca Cola, Sprite, Frucade 0,3l/ 0,5l

Highlander 0,3l/0,5l

(Kräuterlimo mit Wasser aus den Kärntner Bergen)

Eistee Pfirsich 0,3l

Apfelsaft (naturtrüb, Abo Millstatt) 0,3l/0,5l

Apfelsaft gespritzt 0,3l/0,5l

Mineralwasser 0,3l/ 1l

Fruchtsaft 0,2l

(Marille, Erdbeere, Johannisbeere, Mango)

Fruchtsaft gespritzt 0,3l/0,5l

Buttermilch 0,25l/0,5l

SCHNÄPSE

Apfelschnaps

Marille oder Williams (Birne)

Gurktaler/ Rossbacher/ Likör

Rum

Zirbenschnapserl

(Zur Herstellung werden die Zirbenschurschln (Zapfen) in ca. drei bis fünf Millimeter breite Scheiben geschnitten und ungefähr fünf bis sechs Wochen in Kornbrand eingelegt.)

BIER

Bier vom Fass 0,5l/0,3l

Pfiff Bier 0,2l

Radler 0,5l/0,3l

Weizenbier König Ludwig 0,5l/0,3l

Alkoholfreies Weizenbier 0,5l

Stiegel Bier alkoholfrei 0,5l

Wimitz Lemisch (a echt's Kärntner Biobier) 0,5l/0,3l

Hausbier (a biss'l dukel, a biss'l hell) 0,5l/0,3l

WEINKARTE

Apfelmost vom Lavanttal ¼ l

Spritzer ¼ l

Aperolspritzer ¼ l

Prosecco 0,2l Flasche

Weißwein: Glas Hauswein weiss ¼ l / ⅛ l

Flaschenwein:

S a b a t h i n i 0,75 cl 11 % vol. Alk.

Weingut Erwin Sabathini Leutschach Stmk.



Cuvee aus typisch steirischen Rebsorten (SB, WR). Ungemein aromatischer Geschmack nach weißen Birnen und grünem Spargel. Saftig und beschwingt mit lebendiger Säure. Trinkvergnügen für jeden Tag.

G r ü n e r V e l t l i n e r S c h m i d 0,75 cl 12% vol. Alk.

Weingut Josef Schmid Stratzing-Krems

Sattes Grüngelb mit feinem Duft nach Brennesseln. Am Gaumen markant, zugleich auch lebhaft und einnehmend. Sympathisch.

C h a r d o n n a y 0,75 cl. 12,5% vol. Alk.

Weingut Köck Gerhard Feldkirchen Kärnten



Hellgelb bis hellgold mit Silberreflexen. Sortentypisches Burgunderbukett, dezente Frucht vom Apfel, etwas von Pfirsich und tropischen Früchten, in Verbindung mit einer eleganten Würze von Wiesenkräutern. Elegant im Gaumen mit sehr aromatischem Abgang.

Rotwein: Glas Hauswein rot ¼ l / ⅛ l

Flaschenwein:

C A R N U N T U M C U V E E 0,75 cl 13,2% vol. Alk.

Weingut Markowitsch Gerhard Göttlesbrunn

Diese Cuvée macht einfach jeden Tag Spaß. Sie hat diese verführerische, animierende Kirschenaromatik, dazu warme Gewürze und eine leichte Röstnote – und doch ist der Wein saftig, elegant und erfrischend. Ein Bilderbuchvertreter für die Region Carnuntum.

U m a t h u m Z w e i g e l t 0,75 cl 12,8% vol. Alk.

Weingut Umathum Frauenkirchen



Dunkles Violett-Rot in der Farbe. Lebendige, pfeffrige Frucht in der Nase, die an Wildkirschen erinnert. Am Gaumen kirschige, würzige Note. Voll und fruchtig mit Anklängen von Schokolade. Feine, milde Gerbsäure

L o v e l y M e r l o t . 0,75 cl. 13,5% vol. Alk.

Weingut Scheiblhofer Andau

Typische Merlotnase, süße Merlotnase auf der Zunge, wunderbar weich und mild am Gaumen, wunderbar abgerundet durch eine dezente Restsüße, angenehm im Abgang.

Echter Almtudler ¼ l

Etwas Besonderes! Erfunden wurde er von unseren Mallnitzer Schilehrern. Nur so viel verraten, er besteht aus Rotwein, Rum, Himbeersirup und frischem Quellwasser.

Kaffee gehört zu Österreich wie die Berge und Mozart.

Der **Sage** nach begann alles mit einem gewissen Herrn Kolschitzky. Zur Zeit der Wiener Türkenbelagerung **1683** schlich er sich ins Lager der Türken, um diese auszukundschaften und erhielt nach dem Sieg der Wiener zum Dank einen **Sack mit unbekannten Bohnen** aus der **Kriegsbeute**.

Kein Wunder also, dass in dem für seine Genussfreude ohnehin bekannten Land, aus dem Zubereiten und Trinken von Kaffee eine regelrechte Wissenschaft wurde. Ein folgenreiches Ereignis, denn heute existieren über **15.000 Cafe's in ganz Österreich** und **jeder Österreicher trinkt im Schnitt 162 Liter Kaffee pro Jahr**.

KAFFEEKARTE



Verlängerter (Espresso mit Wasser verlängert)

Cappuccino (Espresso aufgegossen mit heißer Milch und Milchschaum)

Milchkaffee (Größere Tasse Kaffee mit Milchschaum)

Häferlkaffee (Große Tasse Kaffee mit Sahne oder Milchschaum)

Espresso (Kaffee mit kräftigem Geschmack)
klein / groß

Latte macchiato (Espresso aufgegossen mit viel heißer Milch und ein wenig Milchschaum)

Latte macchiato mit Schuss
(Latte macchiato veredelt mit feinen Spirituosen)
Amaretto, Baileys, Eierlikör

WARME GETRÄNKE

Tasse Tee / Zitrone, Milch

Glühwein 0,25l

Jagatee 0,25l

Heiße Schokolade / mit Schuss

**Über Allergene in unseren Speisen informieren
wir Sie gerne!**

Speisen und Getränke Inklusivpreise

Fam. Gfrerer

A-9822 Mallnitz, Stappitz

Tel.: 0043 664 12 14 724 E-Mail: hochalm@peak.at

www.ankogel.at