



Hutterer am Abend

Menü

Vorspeisen & Suppen

Kürbiscremesuppe

Kernöl | Kürbiskerne

G, O

€ 8,50

Hausgemachte Triforêt-Rindsuppe

mit Wurzelgemüse

A, C, F, G, L, M, O

- Frittaten € 8,50

- Kaspressknödel € 9,50

Kaspressknödel

marinierte Blattsalate | Hausdressing

A, C, G, L, M, O

€ 19,00

Gebackener Kräuter-Frischkäse

heimische Rüben | Orange | Ingwer | Walnussöl | Römersalat

A, C, G, H, L, M, O

€ 16,00

Rindercarpaccio mit Bergkräutern

Rind aus der Region | Bergkräutermarinade | eingelegte Schalotten |

Grana Padano | Kapernbeeren

G, L, M, O

€ 17,00

Beef Tatar

Brioche | Paprika | Chili | eingelegtes Gemüse

O, M, C, D, G, A

100g € 18,00

200g € 33,00

Kartoffelwaffel

Junglauch | Räucherfischvariation | Dill | Topfen

C, D, M, G

€ 16,00

Pfanne & Ofen

Geschmortes Ochsenbackerl

Rotweinschalotten | Erdäpfelstampf mit Trüffelöl | Waldschwammerl
G, L, O

€ 28,00

Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren

mit wahlweise

- Petersilerdäpfel
- Pommes frites

A, C, G, F, O

€ 32,00

Rinderfiletsteak

wilder Brokkoli | geräucherte Krokette | Trüffeljus | Schwarzwurzel
O, L, G, A

€ 39,50

als Surf & Turf

+ € 3,00 pro Black Tiger Garnele

Gebratene Maishendlbrust

Gnocchetti Sardi | Salsiccia | Mangold | Tomate

A, C, O

€ 25,00

Gegrilltes Zanderfilet

Grießstrudel | Steinpilz | Verjus | Rosenkohl | Speck

A, G, L, O

€ 28,00

Hutterer Lachsforellenfilet

Cremige Polenta | Braunbutter-Karfiol | Karotten | Fisch-Velouté

A, D, G, L, O

€ 26,00

Schwammerl-Riesling-Risotto

heimische Schwammerl | Blattspinat | Grana Padano

G, L, O

€ 21,00

Pfanne & Ofen

Hutterer Kasspätzle

würziger Bergkäse | Röstzwiebeln | Schnittlauch

A, C, G

€ 18,00

Hirschragout

Serviettenknödel | Preiselbeeren | wilder Brokkoli

A, G, C, O, L

€ 28,00

Schmarren vom gereiften Bergkäse

Rotweinschalotten | Trauben-Walnussbutter | Wildkräuter

A, C, G, O

€ 21,00

Alm Burger

180g Rinder-Patty | Bergkäse | Blattsalat | Honig-BBQ-Sauce | Zwiebel-Confit

- Pommes frites

- Salat

A, G, O

€ 23,00

Vegetarischer Avocado Burger

Avocado-Petty | Guacamole | Tomate | Frisée-Salat

A, F, O, P

€ 19,00

Tomahawk Steak – auf Vorbestellung

Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse | Schmortomaten | Kräuterbutter | Pfefferrahmsauce

G, L, O

€ 71,00

Süßspeisen

Kaiserschmarrn

Zwetschgenröster | Vanilleeis

A, C, G, O

€ 17,00

Schokoladen Lava-Keks im Glas

Himbeereis | Beerenragout

frisch für Sie zubereitet mit mindestens 15 Minuten Wartezeit

A, C, G, O

€ 14,00

Triforêt Eisbecher

heimische Beeren | frisches Schlagobers

G

€ 7,50

Weißer Schokoladenmousse

Pistazie | Kirsch | Vanille Crumble

A, C, G, O

€ 17,00

Germknödel

Powidlfülle | warme Vanillesauce | Mohn | Nussbutter

A, C, G

€ 9,00

Apfelstrudel

Vanilleeis | Staubzucker

A, C, G, O

€ 9,00



Hutterer

KIDS
ALL DAY MENU



Kinderkarte – All Day

Rindsuppe

A, C, F, L, M, O

- Frittaten € 6,50
- Kaspressknödel € 7,50

Spaghetti Bolognese

Majoran | Parmesan

A, G, F, O, P

€ 11,00

Penne

Tomatensauce | Parmesan

A, G, F, O, P

€ 9,00

Mini Berner Würstel

Zwiebelsenf | Pommes frites

A, G, F, O, P, L, M

€ 12,00

Junior Wiener Schnitzel vom Schweinskarree

Pommes frites

A, C, G, F, O

€ 14,00

Eisbecher Triforêt

Vanille | Schokolade | Erdbeere

G

€ 8,00

Apfelstrudel

Vanillesauce

A, G

€ 7,50



Hutterer in the evening

Menu

Starters & Soups

Pumpkin cream soup

Pumpkin Seed Oil | Pumpkin Seeds

G, O

€ 8,50

Homemade Triforêt beef broth

with root vegetables

A, C, F, G, L, M, O

- pancake strips € 8,50
- cheese dumpling € 9,50

“Kaspressknödel” - fried cheese dumplings

marinated leaf salads | house dressing

A, C, G, L, M, O

€ 19,00

Baked herb cream cheese

local beetroot | orange | ginger | walnut oil | romaine lettuce

A, C, G, H, L, M, O

€ 16,00

Beef carpaccio with mountain herbs

regional beef | mountain-herb marinade | pickled shallots |

Grana Padano | caper berries

G, L, M, O

€ 17,00

Beef tartare

brioche | bell pepper | chili | pickled vegetables

O, M, C, D, G, A

100g € 18,00

200g € 33,00

Potato waffle

Young leek | selection of smoked fish | dill | quark

C, D, M, G

€ 16,00

Pan & Oven

Braised ox cheek

red-wine shallots | mashed potatoes with truffle oil | wild mushrooms
G, L, O

€ 28,00

“Wiener Schnitzel” of veal

Cranberries

choice of

- parsley potatoes
- French fries

A, C, F, G, O

€ 32,00

Beef fillet steak

wild broccoli | smoked croquette | truffle jus | black salsify
O, L, G, A

€ 39,50

as Surf & Turf

+ € 3,00 per Black Tiger prawn

Pan-seared corn-fed chicken breast

Gnocchetti Sardi | salsiccia | Swiss chard | tomato
A, C, O

€ 25,00

Grilled pike-perch fillet

semolina strudel | porcini mushrooms | verjus | brussels sprouts | bacon
A, G, L, O

€ 28,00

Hutterer salmon trout fillet

creamy polenta | brown butter cauliflower | carrots | fish velouté
A, D, G, L, O

€ 26,00

Mushroom Riesling risotto

local mushrooms | spinach | Grana Padano
G, L, O

€ 21,00

Pan & Oven

Hutterer "Kassspätzle" – cheese spatzle

mountain cheese | crispy fried onions | chives

A, C, G

€ 18,00

Venison ragout

brad dumpling | lingonberries | wild broccoli

A, G, C, O, L

€ 28,00

"Schmarren" with aged mountain cheese

red wine shallots | grape-walnut butter | wild herbs

A, C, G, O

€ 21,00

Alpine Burger

180g beef patty | mountain cheese | leaf salad | honey BBQ sauce | onion confit

- French fries

- Small salad

A, G, O

€ 23,00

Vegetarian avocado burger

avocado patty | guacamole | tomato | frisée lettuce

A, F, O, P

€ 19,00

Tomahawk Steak (800g) – *available by advance order*

rosemary potatoes | grilled vegetables | braised tomatoes | herb butter | pepper cream sauce

G, L, O

€ 71,00

Desserts

“Kaiserschmarrn”

Shredded pancake | stewed plums | vanilla ice cream

A, C, G, O

€ 17,00

Chocolate lava cake - *in a glass*

raspberry ice cream | berry compote

freshly prepared for you – approx. 15 minutes waiting time

A, C, G, O

€ 14,00

Triforêt ice cream cup

local berries | fresh whipped cream

G

€ 7,50

White chocolate mousse

Pistachio | cherry | vanilla crumble

A, C, G, O

€ 17,00

“Germknödel” - sweet yeast dumpling

plum-jam filling | warm vanilla sauce | poppy seeds | nut butter

A, C, G

€ 9,00

Apple Strudel

vanilla ice cream | powdered sugar

A, C, G, O

€ 9,00



Hutterer

KIDS
ALL DAY MENU



Kinder Menu – All Day

Beef soup

A, C, F, L, M, O

- pancake strips € 6,50
- cheese dumplings € 7,50

Spaghetti bolognese

marjoram | parmesan

A, G, F, O, P

€ 11,00

Penne

tomato sauce | parmesan

A, G, F, O, P

€ 9,00

Mini Berner sausages

onion mustard | french fries

A, G, F, O, P, L, M

€ 12,00

Small “Wiener Schnitzel” pork loin

French fries

A, C, G, F, O

€ 14,00

Triforêt ice cream sundae

vanilla | chocolate | strawberry

G

€ 8,00

Apple strudel

with vanilla sauce

A, G

€ 7,50

Allergen Information

A Gluten | Gluten

B Krebstiere | Shellfish / Crustaceans

C Eier | Eggs

D Fisch | Fish

E Erdnüsse | Peanuts

F Soja | Soya

G Milch, Lactose | Milk, Lactose

H Schalenfrüchte | Nuts

L Sellerie | Celery

M Senf | Mustard

N Sesam | Sesame

O Schwefeldioxid | Sulphur dioxide

P Lupine | Lupin

R Weichtiere | Molluscs