



LIEBE GÄSTE,

Wir freuen uns ganz herzlich, Sie in unserer gemütlichen Gaststätte begrüßen zu dürfen. Hier können Sie echtes Berghütten-Flair genießen, denn unsere Geiß-Stube ist genauso klein wie eine Skihütte und mit dem Kamin im Mittelpunkt wird auch entsprechend eingeheizt. Durch die geringe Sitzplatzanzahl kann es auch schon einmal etwas enger zugehen. Somit ist nicht ausgeschlossen, dass man die ein oder andere Bekanntschaft fürs Leben macht.

Mit unserer gutbürgerlichen Küche, knackfrischen Salaten, frisch gezapftem Bier und hochwertigen Weinen verwöhnen wir gerne Ihre Gaumen. Selbstverständlich werden in unserer Küche alle Speisen frisch für Sie zubereitet. Sollte es einmal etwas länger dauern, bitten wir dies zu entschuldigen.

Gerne nehmen wir Ihre Anregungen, Wünsche und auch Ihre Kritik entgegen. Uns ist es das Wichtigste, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und dem Alltagsstress für einige Zeit entfliehen können. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und würden uns sehr darüber freuen, Sie bald wieder als Gäste begrüßen zu dürfen.

Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt

FAMILIE SKRZYPIETZ



VORSPEISEN

Kleiner Beilagensalat Grüner Salat mit verschiedenen Beilagen	4,00 €
Großer Beilagensalat Grüner Salat mit verschiedenen Beilagen	5,00 €
Tomatensuppe ⁴ dazu Brot	4,90 €
Markklößchensuppe <i>hausgemacht</i> dazu Brot	6,50 €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Knoblauch- oder Kräuterbaguette ¹	5,20 €
Schinken-Käse-Baguette ^{1, 2, 3, 7, 11}	6,20 €
Gebackener Camembert ^{1, 2} mit Preiselbeeren, Brot und Butter	8,50 €
Gebackener Schafskäse ^{1, 2} mit Brot und Butter	9,00 €
Schafskäse Toskana ^{1, 2, 6} im Ofen gebacken, mediterran angemacht, dazu Antipasti und Brot	10,50 €
Champignon-Pfännchen Frische Champignons in Knoblauch-Butter im Pfännchen gebraten, dazu Brot	8,60 €
Garnelen-Pfännchen Zwölf Garnelen in Knoblauch-Butter im Pfännchen gebraten, dazu Brot	11,80 €



SALATE

Hüttensalat 11,50 €

Frische Marktsalate der Saison
mit in Knoblauch gebratenen Champignons und Brot

Frühlingsalat 13,80 €

Bunt gemischter Salatteller
mit gebratenen Putenstreifen, Ei, Schafskäse und Brot

Alpensalat 15,30 €

Bunt gemischter Salatteller
mit Rumpsteakstreifen, frischem Parmesan und Brot

SPÄTZLE

Käsespätzle ² *hausgemacht* 10,80 €

mit geriebenem Bergkäse und Röstzwiebeln

Spätzleteller 14,30 €

mit Streifen vom Rumpsteak, Rahmsoße und frischen Champignons



SCHWEIN

Schnitzel »Wiener Art« Der Klassiker vom Schwein	14,80 €
Rahmschnitzel Paniertes Schnitzel mit Rahmsoße ^{1,4,11}	15,80 €
Jägerschnitzel mit Soße und frischen Champignons ^{1,4,11}	16,50 €
Pfefferschnitzel mit Pfeffersoße und grünem Pfeffer ^{1,4,11}	16,00 €
Zwiebelschnitzel mit gedünsteten Zwiebeln	15,80 €
Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse ^{1,2,3}	16,50 €
Schnitzel Bavaria mit Blauschimmelkäse und frischen Zwiebeln überbacken ²	16,80 €
5-2-1 Schnitzel mit 5 Kapern, 2 Sardellen ¹ und 1 Spiegelei	16,80 €
Budapester Schnitzel mit würziger Paprika-Zwiebel-Soße ^{1,4,11}	16,50 €
Almschnitzel <i>unpaniert</i> mit Pesto, Walnüssen und Parmesan ² überbacken	16,80 €
Champignonschnitzel mit in frischem Knoblauch gebackenen Champignons	18,50 €
Pfifferlingsschnitzel mit Pfifferlingen, Knoblauch und Rahmsoße ^{1,4,11}	18,90 €
Camembertschnitzel mit Camembert überbacken, zwei Spiegeleiern und Preiselbeeren	18,50 €

Alle Schnitzel-Variationen werden mit Pommes und kleinem Beilagensalat serviert



ALTERNATIVE ZUM SCHWEINE-SCHNITZEL?

Puten-Schnitzel oder Hähnchen-Schnitzel

+ 3,00 €

UNSERE SPEZIALITÄT VOM SCHWEIN

Sennertöpfchen

16,90 €

Geschnetzeltes vom Schwein in Zitronen-Butter-Soße
mit Gemüse, Rösti³ und Käse² überbacken



VOM RIND

Rumpsteak

Der Steak-Klassiker vom argentinischen Rind

natur	23,00 €
mit Kräuter- oder Knoblauchbutter	24,00 €
mit gedünsteten Zwiebeln ^{1,4,11}	24,50 €
mit Pfeffersoße und grünen Pfefferkörnern	24,50 €
mit gebratenen frischen Champignons und Knoblauch	25,00 €
mit gedünsteten Pfifferlingen, Knoblauch und Rahmsoße ^{1,4,11}	25,50 €

Alle Rumpsteak-Variationen werden mit Pommes und kleinem Beilagensalat serviert

EINE ANDERE BEILAGE STATT POMMES?

Spätzle, Rösti ³, Kroketten ³ oder Bratkartoffeln mit Speck + 1,50 €

Kroketten *hausgemacht* + 2,50 €
Drei große Kroketten in Cornflakes-Knusper-Panade

NOCH ETWAS EXTRA?

Ketchup oder Mayonnaise + 0,50 €

Soße nach Wahl + 2,00 €



KINDER

bis 12 Jahre

Portion Pommes ³ mit Mayonnaise oder Ketchup	4,50 €
Spätzle mit Rahmsoße ^{1,4,11}	6,50 €
<i>Hausgemachte</i> Hähnchennuggets mit Pommes ³ und Mayonnaise oder Ketchup	8,50 €
Kinderschnitzel mit Pommes ³ und Mayonnaise oder Ketchup	8,80 €

NACHSPEISE

Brownies <i>hausgemacht</i> mit Vanille-Eis	6,80 €
Frittiertes Eis ¹ Paniert im Kokos-Cornflakes-Mantel	5,50 €
Gemischter Eisbecher Drei Kugeln Creme- und Fruchteis mit Sahne	5,00 €
Kaiserschmarrn	klein 7,00 € groß 9,50 €
Wahlweise mit Eis, Vanillesoße oder Apfelmus	



BIER

Bitburger vom Fass	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,10 €
Radler oder Cola-Bier ^{1, 10}	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,10 €
Benediktiner Hefe vom Fass	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,50 €
Benediktiner Hell vom Fass	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,20 €
Köstritzer Schwarzbier	Fl. 0,33 l	2,90 €
Bitburger 0,0 Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	2,80 €
Benediktiner Hefe Alkoholfrei	Fl. 0,5 l	4,10 €

ALKOHOLFREI

Gerolsteiner Mineralwasser Sprudel oder Naturell	Fl. 0,25 l	2,80 €
	Fl. 0,75 l	5,20 €
Coca-Cola ^{1,3,9} , Coca-Cola light ^{1,2,3,5,6,7} , Fanta ^{1,3} , Sprite ³ oder Mezzo-Mix ^{1,3,8}	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,80 €
Apfel- oder Traubensaft	0,3 l	3,40 €
	0,4 l	3,90 €
Apfel- oder Traubensaft-Schorle	0,3 l	3,20 €
	0,4 l	3,90 €



WEISSWEIN

Unsere Weißweine beziehen wir vom Weingut Frank Kühn aus Dienheim

Grauburgunder trocken feinfruchtiger, kräftiger Burgunderwein	0,2l 4,90 € Fl. 0,75l 14,80 €
Riesling Kabinett halbtrocken anregend fruchtiger Riesling	0,2l 5,30 € Fl. 0,75l 15,00 €
Riesling Spätlese lieblich pikant, feinfruchtig, filigrane Säure und edle Restsüße	0,2l 5,50 € Fl. 0,75l 16,00 €
Chardonnay trocken hervorragender trockener Wein für höchste Ansprüche	0,2l 5,50 € Fl. 0,75l 16,00 €
Silvaner trocken blumig und fruchtig	0,2l 5,00 € Fl. 0,75l 14,90 €
Sauvignon Blanc feinherb fruchtig, sortentypisch	0,2l 5,50 € Fl. 0,75l 16,00 €

ROSÉWEIN

Unsere Roséweine beziehen wir vom Weingut Frank Kühn aus Dienheim

Spätburgunder Weißherbst trocken viel Volumen und Geschmack	0,2l 5,00 € Fl. 0,75l 14,90 €
Blauer Portugieser Weißherbst mild saftig und mundig	0,2l 4,90 € Fl. 0,75l 14,90 €



ROTWEIN

Unsere Rotweine beziehen wir vom Weingut Frank Kühn aus Dienheim

Spätburgunder trocken 0,2l 5,00 €
samtig und nachhaltig FI. 0,75l 14,90 €

Portugieser halbtrocken 0,2l 4,90 €
vollmundiger Geschmack und schöne Aromen FI. 1,0l 19,50 €

Dornfelder mild/trocken 0,2l 4,90 €
rubinrot und gehaltvoll FI. 0,75l 14,90 €

Cabernet Dorsa trocken 0,2l 5,20 €
vollmundig und schöne Aromen FI. 0,75l 15,80 €

WEINSCHORLE

Weinschorle weiß 0,2l 3,00 €
0,4l 4,00 €

Weinschorle rot 0,2l 3,20 €
0,4l 4,20 €

SEKT

Sekt 0,1l 5,00 €
0,75l 20,50 €

Alle Weine enthalten Sulfite



SPIRITUOSEN

Underberg	2 cl	2,80 €
Klare Schnäpse Aprikose, Kirsche, Zwetschge, Mirabelle, Obstler	2 cl	2,80 €
Jack Daniel's	2 cl	3,80 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Grappa	2 cl	3,50 €
Malteser	2 cl	3,00 €
Ouzo	2 cl	3,00 €
Bärwurz	2 cl	3,50 €
Haselnuss	2 cl	3,50 €
Prinz-Schnäpse vom Holzfass Marille, Zwetschge, Williams Christ, Himbeere, alte Haselnuss	2 cl	3,90 €

HEISSGETRÄNKE

Espresso	2,50 €
Kaffee	2,80 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	3,00 €
Tee	2,50 €



ZUSATZSTOFFE

¹ mit Farbstoff · ² mit Konservierungsmitteln · ³ mit Antioxidationsmitteln
⁴ mit Geschmacksverstärkern · ⁵ mit Schwefeloxid · ⁶ mit Schwärzungsmitteln
⁷ mit Phosphat · ⁸ mit Milcheiweiß · ⁹ koffeinhaltig · ¹⁰ chininhaltig
¹¹ mit Süßungsmitteln · ¹² enthält eine Phenylalaninquelle · ¹³ gewachst · ¹⁴ mit Taurin

**Alle ausgezeichneten Preise verstehen sich in Euro
und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer**