

Willkommen auf der Bärmoos Hütte.

Schön, dass Sie bei uns sind.

Während Sie zur Ruhe kommen, neue Kraft tanken und die Sie umgebende Gemütlichkeit spüren, verwöhnen wir Sie mit bester regionaler Kulinarik. Unsere Speisekarte bietet eine reichhaltige Auswahl an deftigen Suppen, hausgemachten Pizzen, typisch österreichischen Spezialitäten und selbstgemachten Kuchen. Da Qualität für uns an erster Stelle steht, ist es selbstverständlich Sie nachhaltig und regional zu verwöhnen. Wir wünschen guten Appetit.

Wir begrüßen Sie auch im Sommer und freuen uns, Sie mit unseren Spezialitäten verwöhnen zu dürfen.

Für feste und feiern mit Freunden, Familie, Kollegen oder eurer Firma, eignet sich unsere Hütte bestens dafür.

Egal, ob Hochzeit, Party, Geburtstagsfeier, Firmenfeier, Vereinsitzung, Poltern, Taufe, Kindergeburtstag, Babyparty, Weihnachtsfeier oder Verlobung. Bei uns ist alles machbar!

Sie können auch mit Ihrem Auto, direkt bis zur Hütte hochfahren.

Wir informieren Sie selbstverständlich gerne über sämtliche Allergene in unseren Speisen.

Allergeninfo.

A = Gluten	B = Krebstiere	C = Eier	D = Fisch
E = Erdnüsse	F = Sojabohnen	G = Milch	L = Sellerie
N = Sesam	O = Sulfite	R = Weichtiere	O = Sulfite/Schwefeldioxid
P = Lupinen	M = Senf	H = Schalenfrüchte	

Hausgemachte Supp'n *Home Made Soup*

Rindssupp'n mit Fritatten oder Nudeln	ALGC	7,25
Beef Broth with thinly cut pancakes or noodles		
Pinzgauer Kaspressknödelsupp'n	ALGC	9,00
Traditional Pinzgauer cheese dumpling soup		
Gulaschsupp'n mit ein Semmel	AGOL	10,00
Goulash soup with a Semmel		
Leberknödelsuppe`n	AGLC	_____9,00
Liver dumpling soup		

A bissal Salat *Salad*

Kleiner gemischter Salat	MA	7,00
Small side salad		
Winterliche Blattsalate mit gebratenem Hühnerfilet		17,90
Blattsalate ,,croutons Hühnerfleisch und Honig-Senf-Dressing		
Wintery leaf salad salad with roast chicken, croutons and ,honey mustard Dressing		
„Almer“ Bauernsalat		18,50
mit Hüttengröste'l und Spiegelei und Schweinefleisch , bacon,„Blattsalate M C		
Traditional Almer farmer's salad with Salad patatos, porkmeat, egg, and bacon		

Nudeln *Pasta*

Spaghetti Bolognese	ACOL	15,90
mit frischem Parmesan		
Spaghetti Bolognese		
with fresh parmesan		
Spaghetti Napoli Vegetarisch		14,90
mit Tomatensauce und frischem Parmesan		
with tomato sauce and fresh parmesan		
Pasta mit Pesto Vegetarisch	AC	14,90
Paste und Pesto		

Hütten Schmankerl

Bärmooshütte Delicacies

Hausgemachte Bärmoos-Rind Burger 200 gr “ ACGFMPNL 22,00
mit geröstetem Speck, Zwiebel,, Gurken,Tomate,Cheeddar Käse Pommes und Cocktailsoße
,Homemade Bärmoos Beef -Burger‘ 200gr
with roast bacon, onion,pickle,tomato cheddar käse chips and cocktail sauce

Tiroler Gröst'l AC 17,50
mit Schweinefleisch, Kartoffeln Spiegelei im Pfandl serviert
Traditional Tyrolian potato with fried egg , Porkmeat served in an iron pan

Pinzgauer Kasnock'n Vegetarisch ACG 16,50
mit hausgemachten Röstzwiebeln
Traditional ,Pinzgauer cheese spaetzli with roast onion

Bärmoos-Club Hühn Sandwich ACGO 23,00
Gebratene Hühnerbrust/Speckstreifen/Tomate/Gurke/Blattsalat/
Spiegelei/Cocktail Soße/Pommes
Fried chicken breast/bacon strips/tomato/cucumber/lettuce/
Fried egg/cocktail sauce/chips

Wiener Schnitzel vom Schwein AC 19,50
mit Pommes und preiselbeeren
Viennese Pork Schnitzel with chips and cranberries

Ofenkartoffel mit Speck G 15,90
mit geröstetem Speck und dazu Sauerrahmsauce

Oven potato with fried bacon and sour-cream

Ofenkartoffel mit Gemüse Vegetarisch 15,90

Oven potato with sour cream Vegetables **Vegetarisch**

Kartoffelrösti mit Räucherlachs Vegetarisch ACGD 19,50

mit Räucherlachs, dazu Sauerrahmsauce und Salatgarnitur

Potato fritter with smoked salmon, sour cream and salad garnish

Hausgemachte Spinatknödel (2 stück) Vegetarisch ACGO 14,90

Salat, brauner Butter, dazu frischen Parmesan

Homemade Spinach dumplings (2 pieces) mixed Salat brown butter and fresh Parm

Bärmoos-Burger mit Grillkäse“ Vegetarisch ACGO 22,00
 Grillkäse, Tomaten, Zwiebel, Blattsalat, Salatgurke,, Pommes und Cocktailsoße
„Bärmoos-Burger“ with Grilled-Cheese
 Grilled cheese, tomatoes, onion, lettuce, cucumber, French fries and cocktail sauce
 'Bärmoos Burger'

Rumpsteak Bärmoos 300 gr AGMO 32,00
 mit Kräuterbutter dazu Grill Gemüse, und Pommes
Rumpsteak Bärmoos 300 gr
 with herb butter served with Grill vegetables and chips
Pfefferrahmsauce GML 3,00

**Beilage
 Side Dish**

Portion Mayonaise, Ketchup, Cocktailsoße 0,50
 Portion Ketchup ore Mayonaise ore cocktailsauce
1 Semmel 1,50
 1 semmel
Portion Sauerrahmsauce 3,50
 Portion sour cream sauce

*Kinder esst's wa
 for the little ones*

Ein Stück Grillwürstel mit Pommes 9,50
 One piece roast sausage with chips

Chicken Nuggets mit Pommes A 11,90
 Chicken Nuggets with chips

Kinder - Wiener Schnitzel mit Pommes ACG 11,90
 Small Viennese Schnitzel with chips

Kinder - Spaghetti mit Bolognese ACO 10,50
 Small Spaghetti Bolognese

Kinder – Spagetti Napoli Vegetarisch ACO 9,50
 mit Tomatensauce
Small Spagetti with Tomato Sauce
 With Tomato sauce

Süßspeis'n
Sweet things

Germknödel ACGE	11,50
mit Mohnzucker, dazu Butter	
Vanille Sauce	2,50
Yeast dumpling filled with plum jam	
poppy seed sugar topping, served with butter or	
Vanille Sauce	2,50
Hausgemachter Kaiserschmarrn ACGP	14,50
mit Apfelmus	
Kaiserschmarrn (pancake dough/)	
with apple sauce	
Extra Apfelmus	3,50
Extra Apple sauce	
Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel ACGH	6,20
Vanille Sauce	2,20
Kugel Eis	2,20
Sahne	1,50

Hütte

Hausgemachte Pizza
Home Made Pizza

Margherita AG Tomatenragout, Mozzarella Margherita Tomato ragout, Mozzarella	13,50
Salami AGM Tomatenragout, Mozzarella und Salami Salami Tomato ragout, Mozzarella, Ham and Salami	15,50
Rustica AGM Tomatenragout, Mozzarella, Salami, Mais, Speck und Zwiebelringe Rustice Tomato ragout, Salami, Mozzarella, Sweetcorn, Bacon and Onion rings	17,50
Proscutto Funghi AGL Tomatenragout, Mozzarella, Schinken und Champignon Proscutto Fungi Tomato ragout, Mozzarella, Ham and Mushrooms	17,50
Diavolo AGM Tomatenragout, Mozzarella, Schinken, Salami, Zwiebelringe und Pfefferoni Diavolo Tomato ragout, Mozzarella, Ham, Salami, Onion Rings and Chili Peppers	18,00
Hauspizza AGMC Tomatenragout, Mozzarella, Zwiebel, Speck und Ei Homepizza Tomato ragout, Mozzarella, Onions, Bacon and Egg	18,50
Salmone AGMD Tomatenragout, Mozzarella, Lachs, Rucicola und Parmesan Salmon Tomato ragout, Mozzarella, Salmon, Arugula and Parmesan	19,00
Parma AGM Tomatenragout, Mozzarella, Parmaschinken, Rucicola und Parmesan Parma Tomato ragout, Mozzarella, Parma Ham, Arugula and Parmesan	19,00
Vegetarisch AG Tomatenragout, Mozzarella, Zwiebelringe, Paprika, Zucchini Tomato ragout, Mozzarella, onion rings, paprika, courgette	14,50

Am Samstag keine Pizza / Saturday no Pizza

Getränke

Mineral prickelnd 0,33	4,00
Mineral prickelnd 0,75	6,60
Quelle Wasser 1 L	7,00
Quelle Wasser Glas 0,30	2,00
Quelle Wasser Glas 0,50	3,50,
Coca Cola, Sprite, Fanta, Spezi 0,30	4,90
Coca Cola, Sprite, Fanta, Spezi 0,50	5,90
Almdudler in der Flasche	4,90
Cola Zero in der Flasche	4,90
Eistee Pfirsich in der Flasche	4,90
Tonic Water 0,20	4,00
Apfelsaft oder Orangensaft 0,30	4,90
Apfelsaft- oder Orangensaft gespritzt mit Soda 0,30	4,50
Apfelsaft- oder Orangensaft gespritzt mit Soda 0,50	5,90
Rauch Multivitamin, Johannisbeersaft,	4,50
Schwasser 0,50	5,50
Schwasser 0,30	4,50

Biere

Paulaner Bier 0,30	4,90 A
Paulaner Bier 0,50	6,00 A
Paulaner Radler 0,30	4,90 A
Paulaner Radler 0,50	6,00 A
Paulaner Hefe-Weißbier 0,30	5,20 A
Paulaner Hefe-Weißbier 0,50	6,20 A
Weizen Cola 0,30	5,50 A
Weizen Cola 0,50	6,50 A
Augustiner Flasche 0,50	6,00 A
Flasche alkoholfreies Weizen Paulaner	6,20 A

Wein & Co

Hauswein weiß/rot Schank	1/8l	4,20 O
	1/4l	6,50 O
Spritzer weiß/rot		4,90 O
Spritzer weiß/rot süß		4,90 O
Spritzer Aperol		7,50 O
Spritzer Hugo		7,50 O
Lillet Wild Berry		8,50 O
Purple Kiss mit Finlandia Wodka		7,50 O

Heißgetränke

Doppelter Espresso	5,10
Espresso	3,60
Tasse Kaffee	4,30
Cappuccino	4,80 G
Caffee Latte	5,20 G
Tee Selection	4,90
<i>Green, Camille, Pfefferminze, Schwarz, Kräuter, Freuchte-</i>	
Heiße Schokolade mit Schlagobers	5,50G
Lumumba Mit Inlander Rum 2 cl	6,80 G
Heiße Schokolade ohne Schlagobers	5,00 G
Lumumba Mit inlander Rum 2 CL	6,30 G
Bombardino Eierlikör 0,4 CL mit Schlagobers CGL	6,00
Glühwein 0,3	6,00
Jagartee 0,3	6,30

Schnäpse

Obstler 2 cl	4,30
Williams 2 cl mit Frucht	4,60
Marille 2 cl	4,30
Zirbe 2 cl	4,60
Nuss 2 cl	4,30 H

Spezielles

Jägermeister/Shot	4,00
Inländerrum Gautier 2 cl	4,00
Disaronno Amaretto 2 cl	4,50
Baileys 2 cl	4,60 G
Finlandia Vodka 2 cl	4,00
Jack Daniels 2 cl	4,00
Diplomatico Reserva 12Y 2 cl	7,00
Kräuterlikör 2 cl	4,00
Gin mg Classic London 2 cl	4,50

Longdrinks

Whisky Cola (Jack Daniels)	5,50
Bacardi Cola/Orange	5,50
Flying Hirsch	6,00

Weißweine

Grassl Chardonnay BIO

Weinbau Graßl, Nepomukhof, Göttlesbrunn

Helles Gold mit Grünschimmer, in der Nase feines Aromaspiel mit Apfel- und Zitrusanklängen, rassige Struktur am Gaumen, mit delikater Säure, feines Fruchtfinale mit guter Länge.

0,75l Flasche €34,00 O

Sauvignon Blanc Sunki Südsteiermark DAC

Hannes Sabathi, Gamlitz

Helles Strohgelb, in der Nase fruchtiges Aromaspiel nach Stachelbeere, Ribiselblätter und Paprika, am Gaumen erfrischend, sehr fruchtbetont, würzig ausklingend, langer Nachhall.

0,75l Flasche € 38,00 O

Grüner Veltliner Winzerhof Dockner

Winzerhof Dockner, Höbenbach

Leuchtend Gelbgrün, in der Nase saftiges Kernobst, ein Hauch Tropenfrucht, am Gaumen cremig, reife saftige Fruchtanklänge, feine Säurestruktur, zart nach Vanille, harmonisch im Nachhall.

0,75l Flasche € 34,00 O

Rotweine

Reeh Zweigelt Zweifellos

Hannes Reeh, Andau

Dunkles Rubigranat mit violetten Reflexen, in der Nase frische dunkle Beeren, zarte Kräuterwürze sowie typische Aromen von Kirschen und Weichseln, am Gaumen saftig mit eleganter Textur und Charakter.

0,75l Flasche € 34,00 O

Blaufränkisch Eisenberg DAC

Weingut Kopfensteiner, Deutsch-Schützen

Rubinrot, in der Nase dunkle Beeren, würzig und floral, am Gaumen Kirschfrucht, ein Hauch gemahlener Pfeffer, gut integrierte Tannine, mineralisch.

0,75l Flasche € 36,00 O

Allacher Golser Merlot

Allacher Vinum Pannonia, Gols

Der Wein hat einen Duft nach schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen ist er sehr elegant, weich geschmeidig mit einer bestechenden Dichte und Fülle. Stoffig, extraktsüß, Brombeerkonfitüm Abgang.

0,75l Flasche € 39,50 O

Roséwein

ChouChou Rose

wird im grünen Herzen der Provence hergestellt. Eine einzigartige Mischung aus Grenache-, Cinsault-, Syrah-, Tibouren- und Rolle-Trauben, die zusammen diesen wunderschönen helllachsfarbenen Rosé ergeben. Der Wein hat ausdrucksstarke Düfte und Aromen von Rot- und Steinobst wie Erdbeere, Himbeere und Pfirsich. Das Ergebnis: ein köstlicher Rosé, der elegant, fruchtig und erfrischend ist.

0,75l Flasche € 29,00 O

Magnum 1,5 l Flasche € 58,00 O

Wendelin Rose

Weingut Wendelin, Gols

Leuchtendes Pink, in der Nase düftig, feine, rote Beerennoten, Erdbeeranklängen und Eiszuckerl, würzig und floral, am Gaumen sehr elegante Struktur.

0,75l Flasche € 29,00 O

Sekt

Piccolo Schlumberger

8,50 O

Flasche Schlumberger Sekt 0,75 l

38,00 O

Moët Brut Imperial 0,75 l

90,00 O

Ruinart Champ.Brut 0,75 l

100,00 O

Sacchetto Spumante 0,75 l

35,50 O