

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	
P = Lupinen	M = Senf	H = Schalenfrüchte	

Supp'n Soup

Rindssupp'n mit Fritatten oder Nudeln ALGC 5,20
Beef Broth with thinly cut pancakes or noodles

Leberknödelsupp'n ALGC 7,00
Beef broth with liver dumpling

Pinzgauer Kaspressknödelsupp'n ALGC 7,00
Traditional Pinzgauer cheese dumpling soup

Tomatencremesupp'n mit Obershaube und Croutons G 6,60
Cream of tomato soup with croutons

Gulaschsupp'n mit einer Semmel AGO 7,60
Goulash soup with bun

A bissal Salat Salad

Kleiner gemischter Salat MA 5,50
Small side salad

Winterliche Blattsalate mit gebratenem Hühnerfilet MA 14,20
Wintery leaf salad with roast chicken

„Almer“ Bauernsalat mit Hüttengröste'l und Spiegelei MC 14,20
Traditional Almer farmer's salad with fried potatoes and egg

Bunter Blattsalat mit gebratenen Roastbeefstreifen MA 17,50
Mixed leaf salad with roast beef

Nudeln Pasta

Spaghetti Bolognese ACO 13,90
 mit frischem Parmesan
Spaghetti Bolognese
 with fresh parmesan

Spaghetti Napoli 12,80
 mit Tomatensauce und frischem Parmesan AC
 with tomato sauce and fresh parmesan

Hütten Schmankerl
Bärmooshütte Delicacies

„Bärmoos-Burger“	ACGFMPNL	17,50
mit geröstetem Speck, Zwiebel, Pommes und Cocktailsauce		
„Bärmoos-Burger“		
with roast bacon, onion, chips and cocktail sauce		
Wok-Curry Teller,	AFL	15,50
mit Hühnerfilet, Gemüse und Reis		
Wok-Curry plate		
with chicken filet, vegetables and rice		
Tiroler Gröst'l	C	14,20
mit Spiegelei im Pfandl serviert		
Traditional Tyrolian fried potatoes		
with fried egg served in an iron pan		
Pinzgauer Kasnock'n	ACG	14,20
mit hausgemachten Röstzwiebeln		
Traditional „Pinzgauer cheese spaetzli with roast onion		
Bärmoos-Club Sandwich	ACG	17,50
Gebratene Hühnerbrust/Speckstreifen/Tomate/Gurke/Blattsalat/ Spiegelei/Cocktail Sauce/Beilage.		
Fried chicken breast/bacon strips/tomato/cucumber/lettuce/ Fried egg/cocktail sauce/side dish.		
Hausgemachte Ofenfrische Spareribs mit Ofenkartoffel		22,50
Homemade oven-fresh spare ribs with a baked potato		
Sizzzzzle Hot Bärmoos Hühner Pfanne		€ 19,80
Hühnerfilet Streifen/Paprika/Tomaten/Limette & Sour Cream		
Chicken Fillet Strips/Paprika/Tomatoes/Lime & Sour Cream		
Sizzzzzle Hot Bärmoos Beef Pfanne		€ 24,80
Rinderfilet Streifen/Paprika/Tomaten/Limette & Sour Cream		
Beef Fillet Strips/Paprika /Tomato/Lime & Sour Cream		

Rumpsteak Bärmoos AGM 28,50
mit Kräuterbutter dazu feines Gemüse und Kartoffelspalten

Rumpsteak Bärmoos
with herb butter served with fine vegetables and potato wedges

Grillteller vom Schwein, Huhn und Rind AGM 24,50
mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Pommes

Mixed grill with pork, chicken and beef
with herb butter, grilled veg and chips

Bärmoospfand 1 3 verschiedene Fleischsorten
mit Champignonsauce und Spätzle AGC 21,50
3 different meats with mushroom sauce and spaetzle

Cordon Bleu vom Schwein ACGL 17,90
mit Pommes

Cordon Bleu- pork steak filled with ham and cheese
with chips

Wiener Schnitzel vom Schwein AC 16,90
mit Pommes
Viennese Pork Schnitzel with chips

Ofenkartoffel G 12,10
mit geröstetem Speck und dazu Sauerrahmsauce
Oven potato with fried bacon and sour-cream

Kartoffelrösti ACGD 14,80
mit Räucherlachs, dazu Sauerrahmsauce und Salatgarnitur
Potato fritter with smoked salmon, sour cream and salad garnish

Spinatknödel ACG 12,00
mit brauner Butter, dazu frischen Parmesan
Spinach dumplins with brown butter and fresh Parm

„Bärmoos-Burger mit Grillkäse“ 17,00
Grillkäse, Tomaten, Zwiebel, Blattsalat, Salatgurke, Pommes und Cocktailsauce
„Bärmoos-Burger“ with Grilled-Cheese
Grilled cheese, tomatoes, onion, lettuce, cucumber, French fries and cocktail sauce
'Bärmoos Burger'

*Kinder esst's was
For the little ones*

Ein Stück Grillwürstel mit Pommes One piece roast sausage with chips		8,50
Chicken Nuggets mit Pommes Chicken Nuggets with chips	A	9,20
Kinder - Wiener Schnitzel mit Pommes Small Viennese Schnitzel with chips	ACG	9,70
Kinder - Spaghetti mit Bolognese Small Spaghetti Bolognese	ACO	8,50

Bärmoos *Süßspeis'n*
Sweet things

Germknödel mit Mohnzucker, dazu Butter Vanille Sauce	ACGE	8,10
Yeast dumpling filled with plum jam poppy seed sugar topping, served with butter or Vanille Sauce		1,20
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus	ACG	11,50
Homemade Kaiserschmarrn (pancake dough/raisins) with apple sauce		
Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel Vanille Sauce	ACGH	5,10
Kugel Eis		1,20
		1,80
Bärmoos-Waffel mit Sahne, Schokosauce und einer Kugel Eis.	ACEGHF	7,20

Hausgemachte Pizza *Home Made Pizza*

Margherita AG Tomatenragout, Mozzarella Margherita Tomato ragout, Mozzarella	9,90
Salami AGM Tomatenragout, Mozzarella und Salami Salami Tomato ragout, Mozzarella, Ham and Salami	12,00
Rustica AGM Tomatenragout, Mozzarella, Salami, Mais, Speck und Zwiebelringe Rustica Tomato ragout, Salami, Mozzarella, Sweetcorn, Bacon and Onion rings	14,20
Proscutto Funghi AGL Tomatenragout, Mozzarella, Schinken und Champignon Proscutto Fungi Tomato ragout, Mozzarella, Ham and Mushrooms	13,70
Diavolo AGM Tomatenragout, Mozzarella, Schinken, Salami, Zwiebelringe und Pfefferoni Diavolo Tomato ragout, Mozzarella, Ham, Salami, Onion Rings and Chili Peppers	14,70
Hauspizza AGMC Tomatenragout, Mozzarella, Zwiebel, Speck und Ei Homepizza Tomato ragout, Mozzarella, Onions, Bacon and Egg	14,25
Salmone AGMD Tomatenragout, Mozzarella, Lachs, Rucicola und Parmesan Salmon Tomato ragout, Mozzarella, Salmon, Arugula and Parmesan	15,70
Parma AGM Tomatenragout, Mozzarella, Parmaschinken, Rucicola und Parmesan Parma Tomato ragout, Mozzarella, Parma Ham, Arugula and Parmesan	15,70

Getränke

Drinks

Alkoholfreies

Mineral still/prickelnd 0,33	3,50
Mineral still/prickelnd 0,75	5,80
Coca Cola, Sprite, Fanta, Spezi 0,30	3,90
Coca Cola, Sprite, Fanta, Spezi 0,50	5,50
Almdudler in der Flasche	3,90
Cola light/ Zero in der Flasche	3,90
Eistee Pfirsich in der Flasche	3,60
Apfelsaft oder Orangensaft 0,30	4,20
Apfelsaft- oder Orangensaft gespritzt mit Soda 0,30	3,90
Apfelsaft- oder Orangensaft gespritzt mit Soda 0,5	5,20
Rauch Multivitamin, Johannisbeersaft, Schwässer 0,5	3,50
Schwässer 0,30	4,50
Schwässer 0,30	3,50

Biere

Paulaner Bier 0,3	3,90
Paulaner Bier 0,5	5,20
Gösser Radler 0,3	3,90
Gösser Radler 0,5	5,20
Paulaner Hefe-Weißbier 0,3	4,50
Paulaner Hefe-Weißbier 0,5	5,50
Weizen Cola 0,3	4,80
Weizen Cola 0,5	5,80
Augustiner Flasche 0,5	5,50
Flasche alkoholfreies Weizen Paulaner	5,50

Wein & Co

Hauswein weiß/rot Schank	1/8l	3,60
	1/4l	6,10
Spritzer weiß/rot		4,20
Spritzer weiß/rot süß		4,20
Spritzer Aperol		6,50
Spritzer Hugo		6,50
Lillet Wild Berry		7,00

Heißgetränke

Doppelter Espresso	4,00
Espresso	3,00
Tasse Kaffee	3,60
Cappuccino	4,10
Caffee Latte	4,50
Heiße Schokolade mit Schlagobers	4,20
Tee Selection	3,50
<i>English, Green, Camille, Pfefferminze Early Grey, Schwarz, Kräuter, Freuchte-Ingwer Citron</i>	
Glühwein	5,50
Jagatee	6,10

Schnäpse

Obstler 2 cl	3,50
Williams mit Birne 2 cl	4,00
Marille 2 cl	3,50
Zirbe 2 cl	4,50
Nuss 2 cl	3,80

Spezielles

Jägermeister/Shot	4,25
Flügerl/Shot	4,00
Inländerrum Gautier 2 cl	4,50
Disaronno Amaretto 2 cl	4,50
Baileys 2 cl	4,50
Absolut Vodka 2 cl	3,50
Jack Daniels 2 cl	4,00
Mare GIN 2 cl	3,50
Diplomatico Reserva 12Y 2 cl	5,75
Kräuterlikör 2 cl	4,00

Longdrinks

Whisky Cola (Jack Daniels)	5,50
Bacardi Cola/Orange	5,10
Flying Hirsch	6,30

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.

1/8l 4,90

0,75l Flasche € 29,50

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 € 37,00

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 € 33,00

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 säftig mit eleganter Textur und Charakter.

0,75l Flasche € 31,50

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 € 35,50

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, Brombeerkonfitim Abgang.

1/8l 5,30

0,75l Flasche € 39,50

Roséwein

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 € 28,50

Sekt

Piccolo Schlumberger	8,50
Flasche Schlumberger Sekt 0,75 l	35,00
Moët Brut Imperial 0,75 l	85,00
Ruinart Champ.Brut 0,75 l	90,00
Sacchetto Spumante 0,75 l	27,50