



CHALET

SPEISEKARTE

CHALET

MENÜ



VORSPEISEN

HÜTTENPLATTE

Bestehend aus: luftgetrocknetem Bündnerfleisch, Salami, Bregenzer Bergkäse, Südtiroler Graukäse, gegrilltem Gemüse und eingelegten Balsamico-Zwiebeln 9,80 €

HANDKÄS-TATAR

in Cidre-Vinaigrette mit Radieschen, Birne, roter Zwiebel und Bauernbrot 7,90 €

WEISSWURSTSALAT

in süßem Senfdressing mit Rettich, Radieschen, Zwiebel und Laugen-Croûtons 7,90 €



SUPPEN

GRAUBÜNDNER GERSTENSUPPE

Kräftige Rinderbouillon mit Rollgerste, luftgetrocknetem Bündnerfleisch, Speck und Wurzelgemüse 6,40 €

TIROLER STEINPILZCREMESUPPE

mit Gewürztraminer und gebratenen Schwammerl 6,40 €

WIESENKRÄUTERSUPPE

mit Wildkräutern, Bärlauch, geröstetem Blumenkohl und Brokkoli 5,90 €



SALATE

KOPFSALATHERZEN UND RUCOLA

in Bergkräuter-Vinaigrette mit Olivenöl, Avocado und roter Zwiebel 6,90 €

NÜSSLISALAT

Feldsalat in Honig-Senf-Dressing mit gerösteten Kernen und Nüssen, Wachtelei*, Speck und steirischem Kernöl 6,90 €

 vegetarisch  vegan

* Diese Speisen können je nach Wunsch zubereitet werden. Wir weisen darauf hin, dass Gerichte von tierischen Produkten wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten oder Eiern, die roh oder nicht ausreichend gegart sind, unter bestimmten medizinischen Bedingungen Krankheiten hervorrufen können.

* These foods can be cooked to order. Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.



HAUPTGERICHTE

ESTOUFFADE DE BOEUF

Sanft geschmortes Gulasch vom Rinderfilet mit Manestrini-Oliven, Thymian-Schwammerln und cremiger Zitronen-Ingwer-Polenta 26,90 €

ZWIEBELROSTBRATEN

Sirloin-Steak* vom bayrischen Wiesenrind an Bratkartoffeln mit Speck 24,50 €

PORCHETTA VOM GRILL

Knuspriges Spanferkel mit Majoran, Fenchelsamen, Zitrone und cremiger Kartoffel-Mousseline, dazu Salbei-Karottengemüse mit Aprikosen und Pilzen 19,60 €

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit klassischer Garnitur, dazu Erdäpfel-Feldsalat und Kernöl 17,90 €

STEIRISCHES APFELHENDL

Maishähnchenbrust – sous-vide gegart – mit Ofengemüse, Apfelspalten und Brezel-Serviettenknödel 17,20 €

LACHSFORELLENFILET

auf der Haut gebraten an Beurre blanc mit Rübli-Risotto, Zitronen-Mandel-Confit und geschmolzenen Wiesenkräuter-Tomaten 18,90 €

ROGGENSCHLUTZKRAPFEN

mit Paprika-Wiesenthymian-Füllung und Gewürzfond 14,80 €

HAUSGEMACHTES BURE-RÖSTI

Kartoffelrösti mit Trüffel-Fleischkäse, Spiegelei*, Speck und Zwiebeln 15,20 €

HAUSGEMACHTES BURE-RÖSTI

mit Ofengemüse 13,80 €



DESSERT

KAISERSCHMARRN

Karamellisiert, mit Rosinen und Birnenkompott 12,00 €

NOUGAT-MANDEL-TARTE

mit Marillenspalten und Johannisbeer-Sorbet 8,50 €

HEUMILCHCREME

mit Heidelbeeren, Toffee und Zitronenverbene-Eis 7,90 €

KÄSE VOM WAGEN

Verschiedene Käse aus der Alpenregion mit fruchtigen Senfsorten und Baguette
· 3 Sorten 9,50 €
· 6 Sorten 15,50 €

 vegetarisch  vegan

* Diese Speisen können je nach Wunsch zubereitet werden. Wir weisen darauf hin, dass Gerichte von tierischen Produkten wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten oder Eiern, die roh oder nicht ausreichend gegart sind, unter bestimmten medizinischen Bedingungen Krankheiten hervorrufen können.

* These foods can be cooked to order. Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.



GETRÄNKE

SOFTGETRÄNKE

Eistee Zitrone	0,2l	inklusive
Coca-Cola	0,2l	inklusive
Coca-Cola Zero	0,2l	inklusive
Sprite	0,2l	inklusive
Fanta	0,2l	inklusive
Red Bull Energy Drink	0,25l	3,20 €

RAUCH FRUCHTSÄFTE UND FRUCHTNEKTARE

0,2l inklusive

Ananas, Apfel, Banane, Cranberry, Erdbeere, Grapefruit, Kirsche, Mango, Maracuja, Orange, Pfirsich, Schwarze Johannisbeere, Tomate

ALLE FRUCHTSCHORLEN

0,2l inklusive

THOMAS HENRY

0,2l inklusive

Tonic Water, Botanical Tonic, Bitter Lemon, Wild Berry, Spicy Ginger Beer, Ginger Ale, Pink Grapefruit

WATERKANT

Kola	0,33l	4,50 €
Kola zuckerfrei	0,33l	4,50 €
Orange	0,33l	4,50 €
Zitrone	0,33l	4,50 €
Rhabarber	0,33l	4,50 €
Apfelschorle trüb	0,33l	4,50 €
Holunderblüte	0,33l	4,50 €

Mein Schiff® TAFELWASSER

0,2l inklusive

ohne | mit Kohlensäure

WATERKANT EBBE

Natürliches Mineralwasser	0,33l	1,70 €
ohne Kohlensäure	0,75l	4,40 €

WATERKANT FLUT

Natürliches Mineralwasser	0,33l	1,70 €
mit Kohlensäure versetzt	0,75l	4,40 €

ALMDUDLER

0,35l 3,20 €

Österreichische Kräuterlimonade

FRUCADE

0,33l 3,20 €

Orangenlimonade

BIER

Bitburger Premium Pils vom Fass	0,3l	inklusive
Bitburger Radler	0,3l	inklusive
Bitburger 0,0 % Pils, alkoholfrei	0,33l	inklusive
Paulaner Hefe-Weißbier, naturtrüb	0,5l	inklusive
Paulaner Hefe-Weißbier, alkoholfrei	0,5l	inklusive
Paulaner Weizen-Radler, alkoholfrei	0,33l	inklusive

Ratsherrn Mildes	0,33l	2,90 €
Ratsherrn Helles	0,33l	2,90 €

WEINE

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc IGP Pays d' OC inklusive
Charles Rousseau, Gevrey-Chambertin, Frankreich

ROSÉWEIN

Grenache Cinsault IGP Pays d' OC inklusive
Charles Rousseau, Gevrey-Chambertin, Frankreich

ROTWEIN

Cabernet Sauvignon IGP Pays d' OC inklusive
Charles Rousseau, Gevrey-Chambertin, Frankreich

Eine weitere Auswahl an Weinen finden Sie in der Mein Schiff® Weinkarte.

PROSECCO

Mein Schiff® Prosecco DOC, Frizzante, trocken	0,1 l inklusive 0,75 l	32,00 €
Prosecco Villa Perini DOC Perini San Giovanni, Valdobbiadene, Italien	0,75 l	34,00 €
Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimato Extra Dry Perini San Giovanni, Valdobbiadene, Italien	0,75 l	45,00 €

SEKT

Mein Schiff® Sekt Sonder-Cuvée, trocken	0,1 l inklusive 0,75 l	29,00 €
Sekt Brut Blanc Polz, Südsteiermark, Österreich	0,75 l	39,00 €
Sekt Brut Rosé Polz, Südsteiermark, Österreich	0,75 l	42,00 €
Schloss Lichtenstein, Schnauffer, alkoholfrei	0,1 l inklusive	

CHAMPAGNER

Pommery Brut Royal	0,1 l 8,50 € 0,75 l	55,00 €
Pommery Brut Rosé	0,1 l 10,00 € 0,75 l	65,00 €

OBSTBRAND

Kostenzer Zigarrenbrand vom Bockbier, 4 cl Eichenfass 45 %	4 cl	6,00 €
Kostenzer Dr. Guyot Birne 40 %	4 cl	6,00 €
Kostenzer Alte Mirabelle 40 %	4 cl	6,00 €
Kostenzer Alte Zwetschge 40 %	4 cl	6,00 €
Kostenzer Alte Kirsche 40 %	4 cl	8,00 €
Kostenzer Alter Apfel 40 %	4 cl	4,50 €
Zieser Marille	4 cl	12,00 €
Zieser Himbeere	4 cl	12,00 €
Zieser Birne	4 cl	12,00 €

KRÄUTER & ANISÉES

Ramazotti Amaro	4 cl inklusive
Jägermeister	4 cl inklusive
Sambuca Molinari	4 cl inklusive

GRAPPA

Cellini Cru	4 cl inklusive
-------------	----------------

COGNAC

Larsen Cognac V. S.	4 cl inklusive
---------------------	----------------

LIKÖR

Baileys Irish Cream	4 cl inklusive
Southern Comfort	4 cl inklusive

AQUAVIT

Aalborg Jubiläums Akvavit	4 cl inklusive
---------------------------	----------------

HEISSGETRÄNKE

Wir servieren Ihnen alle Heißgetränke wahlweise auch mit laktosefreier Milch, Hafer- oder Sojadrink.

Kaffee ^{1,2}	inklusive
Entkoffeinierter Kaffee	inklusive
Espresso ^{1,2}	inklusive
Doppelter Espresso ^{1,2}	inklusive
Espresso macchiato ^{1,2}	inklusive
Cappuccino ^{1,2}	inklusive
Milchkaffee ^{1,2}	inklusive
Latte macchiato ^{1,2}	inklusive
Heiße Schokolade ^{1,3}	inklusive

TEE

Bio Schwarzer Tee Earl Grey ^{1,2}	inklusive
Mild-blumiger Schwarztee, versetzt mit natürlichem Bergamotteöl	
Bio Schwarzer Tee Assam Breakfast ^{1,2}	inklusive
Kraftvoll im Geschmack und lieblich kastanienrot in der Tasse	
Bio Weißer Tee Pfirsich & Aprikose ^{1,2}	inklusive
Zarte Aprikosen und frische Pfirsiche sorgen für ein liebliches Genusserebnis	
Bio Grüner Tee China Original ^{1,2}	inklusive
Feinherbe und frische Noten des klassischen Grüntees vitalisieren und überzeugen	
Bio Grüner Tee Tropische Früchte ^{1,2}	inklusive
Spritzig-süße Noten von Südsee Früchten treffen auf feinen Grüntee	

Bio Kräutertee Kamille & Verbene^{1,2} inklusive
Kamillenknospen treffen auf frische Verbene und erzeugen einen leichten Zitrusgeschmack

Bio Kräutertee Minze^{1,2} inklusive
Angenehm milder und frischer Geschmack nach Pfefferminze

Bio Kräutertee Verbene & Melisse^{1,2} inklusive
Verbene und Melisse sorgen für ein Gefühl der Ruhe und Geborgenheit

Bio Gewürztee Kurkuma & Ingwer^{1,2} inklusive
Ingwer und Kurkuma vereinen sich zu einem würzigen Geschmackserlebnis

Bio Rooibostee Bourbonvanille^{1,2} inklusive
Vollmundiger Rooibostee, gekrönt mit feinen Noten echter Bourbonvanille

Bio Früchtetee Blaubeere & Holunder^{1,2} inklusive
Herrlich fruchtiges Aroma aus der Kombination von Blaubeere und Holunder

EMPFEHLUNG

Bio Grüner Tee Sanddorn & Rose^{1,2} inklusive
Sanddorn und knallrote Hagebutte, verfeinert mit Rosenblütenblättern