

SPEISEKARTE

Arlhofhütte Abendrestaurant



1971 wurde der erste Lift, die Hochbifangbahn in Altenmarkt gebaut. Die Familie Steiner vom Arlhof erkannte damals die Zeichen der Zeit und begann eine kleine Skihütte zu betreiben.

Die Anfänge nahm die Arlhofhütte als **kleines Hütterl** mit Selbstbedienung, Tee und Bosna.



Das kleine Hütterl wurde bald um einen Gastraum erweitert. Seitdem ist die Hütte stetig gewachsen. Heute, nach etwa zehn Bauetappen, präsentiert sich die Hütte als gemütliches, uriges Lokal. Bis zur Wintersaison 2018/19 wurde die Arlhofhütte von den Besitzern, der **Familie Steiner**, geführt.

Seit der Wintersaison 2019/20 wird die Arlhofhütte von **Familie Farmer und Familie Stiegler** betrieben.

Zuletzt wurde die Arlhofhütte 2019 durch die Arlhof-Lounge erweitert.

Die Geschichte der Arlhofhütte verdeutlicht unsere Bestrebung, stets am Puls der Zeit zu bleiben und unseren Gästen höchste Qualität in allen Bereichen zu bieten.

So freuen wir uns im Winter all unsere Wintersportfreunde bei uns begrüßen zu dürfen und im Sommer schöne Feste wie Hochzeiten gestalten zu dürfen.

*Fam. Farmer & Stiegler
und das gesamte Arlhofteam*

WILLKOMMEN IN DER ARLHOFHÜTTE

WELCOME TO THE ARLHOFHÜTTE

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Unser Anliegen ist es, **gutes Essen** in uriger und gemütlicher Atmosphäre, **feine Drinks** und **coolen Après-Ski** zu bieten.

Qualität ist uns in allen Bereichen ein Anliegen. Wir legen viel Wert darauf mit **regionalen Partnern** zusammenzuarbeiten, frische Produkte zu verwenden und nachhaltig zu denken und zu arbeiten.

Stay updated and follow us on facebook and Instagram

It's our pleasure to welcome you to our hut. Our aim is to offer **good food** in a traditionally cosy atmosphere with **fine drinks** and **cool Après-Ski**.

Quality is important to us in all aspects. We attempt to work together with **local producers**, to use fresh ingredients and to think and work sustainable.



SUPPEN // SOUPS



Karotten-Ingwer-Suppe 8,40
mit Croutons und Sahnehäubchen
// Carrot-ginger soup with croutons and cream

Frittatensuppe // Pancake soup 6,40

Kaspressknödelsuppe 6,80
mit einem hausgemachten Kaspressknödel
// Soup with a homemade cheese dumpling



SALATE // SALADS



Gemischter Salat // Mixed salad 5,80

Backhendlsalat // Chicken salad 15,80

Kartoffel-Gurken-Salat mit Kürbiskernöl,
dazu Hühnerbruststreifen in Kürbiskernpanade

// Potatoe-cucumber salad with traditional pumpkin seed oil,
pumpkin seed crusted chicken on top

Gebackenes Saiblingsfilet // Baked char filet 19,80

mit grünem Salat, Kartoffelsalat und Sauce Tatare

// served with green salad, potatoe salad and tatar sauce

KINDER // KIDS



Portion Pommes 6,80

// Portion of fries

Kinder-Grillwürstel 8,90

eine Grillwurst mit Pommes

// One sausage with fries

Kinderwiener 11,90

vom Schwein mit Pommes

// Small pork Wiener Schnitzel with fries

Chicken Nuggets 10,90

mit Pommes

// Chicken Nuggets with fries



HAUPTSPEISEN // MAIN DISHES

Thaicurry

dazu Basmatireis, wahlweise mit Pute 15,20
oder vegetarisch 13,20

// Thaicurry with Basmati rice and chicken 15,20
or vegetarian option 13,20

Pongauer Kasnocken 13,80

// Pongauer pasta and cheese

Wiener Schnitzel 18,80

vom Schwein mit Pommes

// Wiener Schnitzel of pork, served with fries

Cordon Bleu 20,60

vom Schwein, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes

// Cordon Bleu of pork, filled with ham and cheese, served with fries

Arlhofburger 18,80

Patty aus Rinderfaschiertem mit Salat, Tomaten, Cheddar Käse,

karamellisierten Zwiebeln, zweierlei Saucen, dazu Pommes

// Beef burger, with lettuce, tomatoes, cheddar, onions,
two sauces, served with fries

Grillteller 23,50

Gegrilltes von Rind, Schwein und Pute,
dazu Pommes und Grillgemüse
// Grilled beef, pork and turkey
with fries and grilled vegetables

Hauspfandl 18,60

Schweinerückensteak mit
Champignonsauce und Spätzle,
in der Pfanne serviert
// Pork loin steak with
mushroom sauce and spaetzle

Rindsgulasch mit Spätzle 19,80

// Beef goulash with spaetzle

Spaghetti 18,80

in Knoblauchrahmsauce mit gebratenen Scampi
// In garlic cream sauce with fried scampi

PIZZA & PINSA



Margherita 12,10

Tomatensauce, Käse, Oregano
// Tomatoes, cheese, oregano

Salami 13,50

Tomatensauce, Käse, Salami, Oregano
// Tomatoes, cheese, salami, oregano

Schinken 13,50

Tomatensauce, Käse, Schinken, Oregano
// Tomatoes, cheese, ham, oregano

Cardinale 14,00

Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Oregano
// Tomatoes, cheese, ham, mushrooms, oregano

Diavolo (scharf // spicy) 15,00

Tomatensauce, Käse, Salami, Pfefferoni, Oregano
// Tomatoes, cheese, salami, chillis, oregano

Thunfisch 14,00

Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel, Oliven, Oregano
// Tomatoes, cheese, tuna, onions, olives, oregano

Schinken & Salami 14,00

Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Oregano
// Tomatoes, cheese, ham, salami, oregano





Funghi 12,60

Tomatensauce, Käse, Champignons, Oregano
// Tomatoes, cheese, mushrooms, oregano



Gorgonzola 13,00

Tomatensauce, Käse, Gorgonzola, Ananas, Oregano
// Tomatoes, cheese, gorgonzola, pineapple, oregano

Parma 16,40

Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Oregano
// Tomatoes, cheese, parma ham, oregano

Hauspizza 15,50

Tomatensauce, Käse, Schinken, Zwiebel, Champignons,
Speck, Gorgonzola, Thunfisch, Knoblauch
// Tomatoes, cheese, ham, onions, mushrooms,
bacon, gorgonzola, tuna, garlic, oregano

Elsässer Flammkuchen 14,00

// Alsace tarte flambée



Aufpreis für jede weitere Zutat 1,00€
Alle Pizzen sind auch mit Pinsateig erhältlich - Aufpreis 1€

HUTVARIATIONEN & SPEISEN AUF VORBESTELLUNG

Der klassische Hut

Gedeck & knackiger Salat als Vorspeise

Rind, Schwein und Geflügel,

dazu Bratkartoffeln, Gemüse, Pommes und Knoblauchbrot

sowie fünf verschiedene Saucen

39,00 p.P.

pro Person 150g Fleisch gemischt

Der deluxe Hut

Gedeck & knackiger Salat als Vorspeise

Rind, Schwein und Geflügel sowie Fischspezialitäten,

dazu Bratkartoffeln, Gemüse, Pommes und Knoblauchbrot

sowie fünf verschiedene Saucen

42,00 p.P.

pro Person 150g Fleisch gemischt



Der vegetarische Hut

Gedeck & knackiger Salat als Vorspeise

geräucherter Tofu, Kräuterseitling und Grillkäse mit

Gemüse Consomme in der Hutkrempe,

dazu Ofenkartoffel, Gemüse, Pommes und Knoblauchbrot

sowie fünf verschiedene Saucen

39,00 p.P.

Ripperl

Schweineripperl mit Pommes und zweierlei Dips

20,60 p.P.

*150g extra Fleisch gemischt 9,80€

The Classic Hat

Bread & crisp salad as a starter

Beef, pork and poultry,

served with fried potatoes, vegetables, French fries and garlic bread
as well as five different sauces

39.00 per person

150 g mixed meat per person

The Deluxe Hat

Bread & crisp salad as a starter

Beef, pork and poultry as well as fish specialities,

served with fried potatoes, vegetables, French fries and garlic bread
as well as five different sauces

42.00 per person

150 g mixed meat per person



The Vegetarian Hat

Bread & crisp salad as a starter

Smoked tofu, king oyster mushroom and grilled cheese with

vegetable consommé in the hat brim,

served with baked potato, vegetables, French fries and garlic bread
as well as five different sauces

39.00 per person

Ribs

Pork ribs with French fries and two dips

20,60 per person

*150 g extra mixed meat €9.80

DESSERTS



Kaiserschmarren
mit Zwetschkenröster und Apfelmus
13,40



Hausgemachter Topfen- oder Apfelstrudel
wahlweise mit Sahne oder Vanillesauce
7,20

KAFFEE UND WARMES

| | |
|---------------------------------------|------|
| Kleiner Brauner | 3,30 |
| Großer Brauner | 4,70 |
| Verlängerter | 3,90 |
| Häferlkaffee (doppelter Verlängerter) | 4,80 |
| Cappuccino | 4,80 |
| Latte Macchiato | 5,20 |
| Heiße Schokolade | 4,60 |
| Lumbumba | 6,20 |
| Tee | 3,90 |
| Tee mit Rum | 5,20 |
| Glühwein | 6,20 |
| Jagatee | 7,20 |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

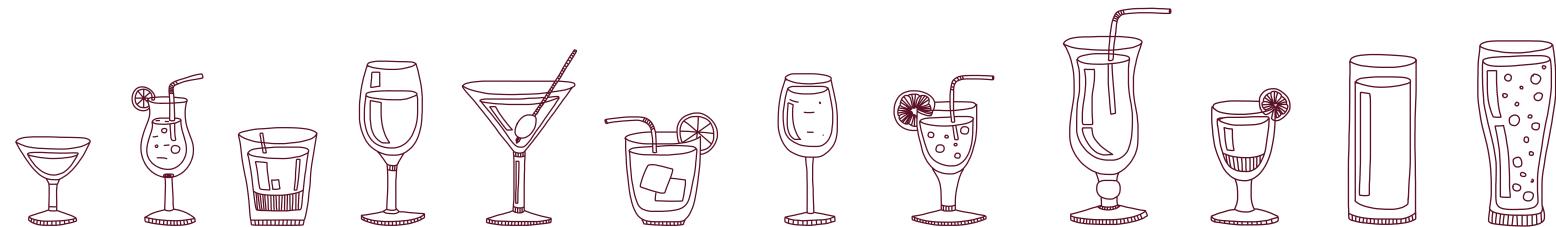
| | | | | |
|-----------------------------------|-------|------|---------|------|
| Cola, Sprite, Fanta, Spezi | 0,3l | 4,00 | // 0,5l | 5,30 |
| Almdudler, Cola Zero | 0,3l | 4,00 | | |
| Schiwasser mit Soda | 0,3l | 3,30 | // 0,5l | 4,70 |
| Schiwasser mit Leitungswasser | | | 0,5l | 3,50 |
| Römerquelle prickelnd/still | 0,3l | 3,90 | | |
| Mango oder Johannesaft pur | 0,2l | 4,00 | | |
| mit Leitungswasser | 0,3l | 4,00 | // 0,5l | 4,40 |
| mit Soda | 0,3l | 4,30 | // 0,5l | 4,90 |
| Eistee Pfirsich | 0,3l | 4,00 | | |
| Ginger Ale ORGANICS by Red Bull | 0,25l | 4,60 | | |
| Bitter Lemon ORGANICS by Red Bull | 0,25l | 4,60 | | |
| Tonic Water ORGANICS by Red Bull | 0,25l | 4,60 | | |
| Red Bull | 0,25l | 4,60 | | |
| Soda Zitron | 0,3l | 2,60 | // 0,5l | 3,60 |
| Apfel-/Orangensaft pur | 0,3l | 4,00 | // 0,5l | 5,30 |
| mit Leitungswasser | 0,3l | 2,60 | // 0,5l | 4,00 |
| mit Soda | 0,3l | 3,50 | // 0,5l | 4,80 |

WEIN, PROSECCO & SCHAMPUSS

| | | |
|----------------------------|-------|------|
| Spritzer weiß/rot | 0,25l | 4,50 |
| Spritzer süß | 0,25l | 4,50 |
| Aperol Spritz mit Prosecco | | 7,20 |
| Hugo | | 7,20 |
| Lillet Berry | | 7,20 |
| Piccolo | 0,2l | 9,50 |

Eine umfangreiche Auswahl an weiteren Weinen finden Sie in unserer Weinkarte!

| | 1/8l | Flasche |
|---|------|---------|
| Grüner Veltliner Wagramterrassen // Anton Bauer // Wagram | 4,60 | 27,60 |
| Grüner Veltliner Federspiel 2021 // Rudi Schrey // Ried Kirchweg | 4,60 | 27,60 |
| Sauvignon Blanc Classic // Scheiblhofer // Andau | 5,20 | 31,20 |
| Rosé vom Zweigelt // Rudi Schrey // Wachau DAC | 4,80 | 28,80 |
| Zweigelt // Pöckl // Mönchhof | 5,20 | 31,20 |
| K+K Cuvée - Blaufränkisch - Zweigelt - Merlot - Cabernet - Syrah // K+K Kirnbauer // Deutschkreuz | 5,40 | 32,40 |
| Veuve Clicquot Brut | | 110,00 |
| Moët & Chandon Rosé Impérial | | 120,00 |



BIERE // BEERS

| | | | | |
|---------------------------------|------|------|---------|------|
| Gösser | 0,3l | 4,80 | // 0,5l | 5,80 |
| Gösser Radler | 0,3l | 4,80 | // 0,5l | 5,80 |
| Weihenstephaner Weißbier hell | | | 0,5l | 6,00 |
| Weihenstephaner alkoholfrei | | | 0,5l | 6,00 |
| Weihenstephaner Weißbier dunkel | | | 0,5l | 6,00 |
| Weihenstephaner dunkel | | | 0,5l | 6,00 |
| Heineken | 0,3l | 5,00 | | |
| Corona | 0,3l | 5,00 | | |
| Desperados | 0,3l | 5,00 | | |





ARLHOFHÜTTE
restaurant.bar après-ski