

# 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 Tataré  
// 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 Fische Spezialitäten,  
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 Zwetschenröster 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 Johannessaft 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 & SCHAMPUS

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	5,40	32,40
// K+K Kirnbauer // Deutschkreuz		
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

