

TAGESKARTE 11.15 – 16.30 Uhr

Küche ist von 16:30 bis 18:30 Uhr für die Vorbereitung unserer Abendmenüs geschlossen. In dieser Zeit stehen wir Euch gerne mit unserer Bergkonditorei sowie dem Angebot einer Tagessuppe zur Verfügung.

Aus dem Suppentopf

Kaspresknödelsuppe (2 Stk.)	9,00 €
Käferbohnenknödel – Suppe (2 Stk.)	9,00 €
Knödelsuppe klein (nach Wahl) (1 Stk.)	5,50 €
Nudel / Frittatensuppe groß	7,50 €
Nudelsuppe klein	5,00 €
Spezielles Suppenangebot des Tages (siehe Aushang) vegan / vegetarisch mit Brot	9,00 €

Alle Knödel und Suppeneinlagen werden frisch in selbstgemachter Gemüsebrühe, mit Gemüse aus biologischem Anbau, serviert.



Bergsteigeressen

Für den herzhaften Hunger: Unser **Mosermendl-Pfandl** ...

Basis: Gröstl aus Gerste oder/und Kartoffeln , jeweils mit Ofengemüse der Saison aus regionalem Anbau	9,00 €
+ 2 Spiegeleier (Bio-Freilandeier)	3,00 €
+ 2 Scheiben Bio-Bergkäse	2,00 €
+ Räuchertofu	3,00 €
+ Salatschale	6,00 €

Individuell gestaltbar!



Spiegeleier

Basis: 2 Spiegeleier (Bio-Freilandeier) mit 2 Scheiben Brot, Butter, saurem Gemüse, geröstetem Körnermix & Kürbiskernöl	6,50 €
+ Ofengemüse als Beilage	3,00 €
+ 2 Scheiben Bio-Bergkäse	2,00 €
+ Bratkartoffeln	3,50 €
+ 1 zusätzliche Scheibe Schwarzbrot	0,50 €

Individuell gestaltbar!



Deftiges & Herzhaftes

Käsebroten klein (1 Stk. Brot, Bio-Käse vom Dengnghof, Saisongemüse, Äpfel, Nüsse, Kürbiskernöl)	6,00 €
Käsebroten groß (2 Stk. Brot, Bio-Käse vom Dengnghof, Saisongemüse, Äpfel, Nüsse, Kürbiskernöl)	10,00 €
„Nebelkaseck“ – große Käsejause (3 Stk. Brot, reg. Bio-Alm- und Bergkäse, selbstgemachte Aufstriche, Butter, Ei, Saisongemüse, Körnermix, Kürbiskernöl)	18,00 €
Veggiebrot klein (2 Aufstriche vegetarisch / vegan, Saisongemüse, Körnermix, Kürbiskernöl)	6,00 €
Veggiebrot groß (wie oben, nur für den größeren Hunger)	10,00 €
falsches Rührei (Tofu, Aufstrich, getrocknete Tomaten, Zwiebel, Kurkuma, Sesam, Kräuter, Kürbiskerne + Öl, 2 Scheiben Schwarzbrot)	10,00 €
Orig. „Südtiroler Schüttelbrot“ (Dinkelmehl + Kürbiskerne)	3,50 €



Tagesteller

Tagesgerichte, mit Salat

Jeden Tag verarbeitet Hüttenwirtin Evelyn tagesfrische, lokal eingekaufte Lebensmittel zu einem schmackhaften und reichlichen Angebot an **vegetarischen oder veganen Gerichten**.

Wähle unter den innovativen Köstlichkeiten aus Evelyn's Pflanzenküche, die wir für dich täglich aktuell auf unseren Tafeln ausschreiben!

Täglich frische Vielfalt



Süßes

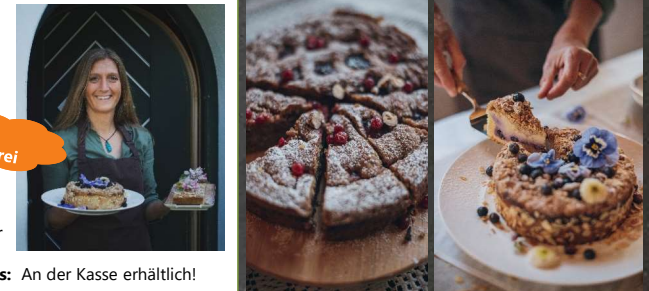
Täglich frische Auswahl an Kuchen, Strudel & Desserts

(siehe Tageskarte auf unseren Angebotstafeln oder direkt in der Vitrine im Gastraum der Hütte)

€ 4,50

Evelyn's Bergkonditorei

Wir servieren großzügige Portionen, fein garniert und wenn passend mit Sahne und /oder selbstgemachtem (veganen) Eierlikör



Riegel & Süßes für die Stärkung unterwegs: An der Kasse erhältlich!

Liebe Gäste! Herzlich willkommen zu Tisch auf der Franz Fischer Hütte!

Schön, dass ihr es zu uns auf der Franz Fischer Hütte geschafft habt! Unser Hüttenteam freut sich, euch für eure Anstrengungen mit einer wohltuenden Stärkung für Leib und Seele zu belohnen. Inzwischen hat es sich herumgesprochen, dass wir das mit einem für eine Schutzhütte etwas überraschenden Angebot an Speisen & Getränken tun. Alles, was wir anbieten, wurde mit Bedacht für unsere Gäste ausgewählt, wird mit Sorgfalt zubereitet und mit Liebe serviert.

Wir sind bemüht, Euren Aufenthalt zu etwas Besonderem zu machen; weil es bei uns auf der FFH eben ein wenig anders ist, als auf anderen Hütten. Vielleicht denkt Ihr nach Eurer Heimkehr wohlwollend zurück und es fallen Euch wieder Dinge ein, für die wir uns hier oben besonders einsetzen. Auf jeden Fall möchten wir, dass Ihr Euch an das gute Essen der FFH erinnert. Darum bemühen wir uns von früh morgens bis am späten Abend.

Obwohl Tom und ich als Hüttenwirtin im Grunde für alles zuständig sind, habe ich mich entschlossen, in unserer Küche selbst Regie zu führen. In meinem abwechslungsreichen Leben durfte ich schon Vieles lernen und erfahren. Aber inzwischen ist das gesunde Kochen mit pflanzlichen Lebensmitteln zu meiner wahren Leidenschaft geworden; es macht mir Freude, mich laufend weiterzuentwickeln, Altbekanntes mit spannenden Geschmackskombinationen neu zu erfinden. Ich freue mich darüber, wenn das Ergebnis meine Gäste angenehm überrascht und wenn eure Wanderung hier oben in unseren Riedingtaler Bergen auch zu einer unvergesslichen Gaumenfreude wird.

Seit nunmehr 14 Jahren bin ich Hüttenwirtin; schon lange vor Corona habe ich mir Gedanken darüber gemacht, welches Angebot hier oben in den Bergen stimmig ist. Es muss für meine Gäste passen und es muss für mich passen. Dabei ist es mir wichtig, ein Angebot an Speisen und Getränken anzubieten, das mit unserem Standort und seinen besonderen landwirtschaftlichen Erzeugnissen zu tun hat. Wir haben in den letzten Jahren viel recherchiert und eine Gruppe von engagierten Lungauer Bauern gefunden, die uns mit all dem versorgen, was wir in unserer Küche an Obst und Gemüse für ein abwechslungsreiches Angebot benötigen. Aus dem Lungau sind mittlerweile auch Brot, Milch, Butter, Käse, Joghurt und Eier, und auch unser Bedarf an Reis, Hülsenfrüchten und Getreideprodukten stammt ausnahmslos aus biologischem Anbau in Österreich. Unseren Gästen ist im Normalfall klar, dass nicht immer alles angeboten werden kann, was gestern vielleicht besonders gut geschmeckt hat; oft gibt es das erst nach dem nächsten Einkauf wieder.

Jedenfalls sind es die Produkte der Jahreszeit, die wir verarbeiten. Immer wieder kommen auch Freunde aus Zederhaus und dem Riedingtal und bringen uns Obst und Gemüse aus eigenem Garten; darüber freuen wir uns natürlich besonders.

Stammgäste wissen es schon aus den letzten Jahren: Auf der FFH verzichten wir auf Fleisch. Ermutigt wurde ich dazu, gerade auch von vielen jungen Gästen, die zu Liebhabern unseres vegetarischen und veganen Angebots geworden sind. Ich wertschätze die ehrliche Arbeit vieler heimischer Landwirte, lehne aber die Gepflogenheiten der Tierhaltung in den industriellen Großbetrieben ab. Deshalb bieten wir mit unserem Angebot hier oben ganz bewusst eine Alternative. Essen und Trinken in seiner ertümlichen Form also, aus dem wenigen verfügbaren Leckeren und Nahrhaften zubereiten! Die wichtigsten Zutaten in unserer Küche sind die Liebe zum guten Leben und das Fingerspitzengefühl für gesundes Essen und Trinken!

In diesem Sinne haben wir auch bei den Getränken ein Angebot zusammengestellt, das hierher passt, irgendwie mit unserem Team zu tun hat und den großen Durst unserer wandermüden Gäste stillt: Wasser aus den Quellen oberhalb des Zaunersees, hausgemachte Fruchtsäfte, Bier aus heimischen Brauereien, Wein von den sonnigen Hügeln der Steiermark, Niederösterreichs und aus Toms Heimat Südtirol.

Wir haben es uns zum Ziel gesetzt, hier oben trotz einer Vielzahl von Besuchern im Laufe der Saison einen „Hüttenommer ohne Fußabdruck“ zu garantieren. Inzwischen sind wir vollkommen energieautark, haben unsere eigene Wasserquelle und verfügen über eine vollbiologische Kläranlage. Zur nachhaltigen Hüttenführung gehört auch ein Abfallkonzept, das in erster Linie in der Vermeidung von Verpackungsmaterialien besteht. Wir verwenden für Transport und Lagerung der Lebensmittel und Getränke fast ausschließlich Mehrweggebinde und minimieren damit unseren Abfall.

Ich wünsche Euch einen guten Appetit, einen erholsamen Aufenthalt und freue mich natürlich über Eure Rückmeldungen und Anregungen!

Liebe Grüße aus der Küche,

Eure Evelyn



Alkoholfreies & Süße

	0,25 l	0,50 l
Hausgemachte Säfte (mit Quell- oder Mineralwasser), zur Auswahl stehen: Holunder, Minze, Zitronenmelisse, Salbei/Oregano, Himbeere, schw. Johannisbeere, Goldmelisse	2,80 €	3,80 €
Preiselbeere, Heidelbeere, Sanddorn	3,20 €	4,50 €
Naturtrüber Apfelsaft, (mit Quellwasser aufgespritzt)	2,80 €	3,80 €
Skiwasser (Himbeersirup mit Quellwasser)	2,00 €	3,00 €
Cola / Zitronenlimo / Almdudler	3,00 €	4,00 €
Tafelwasser (mit Kohlensäure)	2,60 €	3,60 €
Quellwasser	1,50 €	2,50 €




	0,33 l	0,50 l
  		
Edelguss Bio Helles	3,50 €	4,90 €
Weizenguss Bio Weißbier	3,80 €	5,00 €
Jakobsgold Bio (alkoholfrei)	-	4,90 €
Bio Lager glutenfrei	4,00 €	-




Vornehmlich vom Fass!

Unsere Biere

	0,33 l	0,50 l	Mass
 <i>Unser lokaler Partner fürs Bier</i>			
Murauer Helles	3,50 €	4,90 €	9,50 €
Murauer Weißbier	3,80 €	5,00 €	-
Radler (süß/sauer)	3,50 €	4,90 €	9,50 €
Weizenradler (süß/sauer)	3,50 €	4,90 €	9,50 €
Cola-Weizen	3,50 €	4,90 €	9,50 €
Franziskaner Weißbier alk.-frei	-	4,90 €	-



 Selbstgebrautes FFH-Hüttenbier	4,00 €	Von Hüttenhelfer Matthias! Solange der Vorrat reicht!	
--	--------	---	--



Offene Weine & Spritzer

	1/8 l	1/4 l	1/2 l
 			
Grüner Veltliner (Bioweingut Müllner)	3,50 €	6,30 €	11,00 €
Zweigelt (Bioweingut Müllner)	3,50 €	6,30 €	11,00 €
Spritzer (Bio-Weißwein)	-	3,90 €	6,90 €
Sommerspritzer (Bio-Weißwein) (Weißwein/Schilcher)	-	-	5,00 €

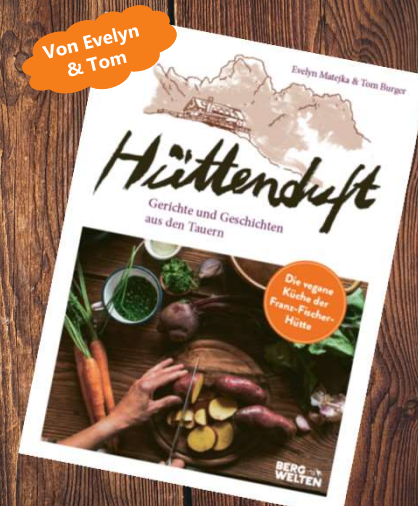


Heiße Getränke



Haferl Kaffee	3,80 €
Getreidekaffee	3,80 €
Golden Milk	5,00 €
Haferl Tee 0,4L	3,80 €
Tee mit Rum	5,50 €
Kanne Tee (1 Liter)	6,00 €
1l Teewasser für AV-Mitglieder	3,00 €
Haferl Kakao mit Schlagobers	4,80 €
Bergfex 0,5L (heißer Apfelsaft +Früchtetee)	4,80 €

Zum Nachlesen & Nachkochen... Gerichte & Geschichten von der Franz Fischer Hütte



»Die Welt verändert sich durch dein Vorbild, nicht durch deine Meinung.«
(Paulo Coelho)



Drinks & Specials



Weiß

- Grüner Veltliner Bio, 1l, Müllner - Niederösterreich 19,00 €
- Grüner Veltliner Ried Warth Bio, Müllner, NÖ 22,50 €
- Riesling Bio, Müllner, NÖ 25,50 €
- Ecker Roter Veltliner, Kamptal - NÖ 25,50 €

Rot

- Cuveé Zweigelt Blauburger Bio, 1l, Müllner, NÖ 19,00 €
- Zweigelt 0,75 Bio, Müllner, NÖ 22,50 €
- Gmeiner Patritus (Cuveé), Burgenland 23,50 €
- Lagrein Riserva, Kellerei Rottensteiner (Südtirol) 27,50 €
- Schilcher, Weingut Klug, Süsteiermark 18,50 €

Schmetterlinge im Bauch

Aperol Spritz	5,50 €
Hugo	5,50 €
Alm-Spritzer (Weißweinspritzer mit Preiselbeeren)	5,50 €
Heidi-Spritzer (Weißweinspritzer mit Holler/Minzsirup & Heidelbeeren)	5,50 €
1 Glas Prosecco (mit Erdbeere)	4,50 €
Gin Tonic (mit Gurke, Wacholder & Rosmarin)	7,50 €



Zwetschge (Hütten-Geheimtipp!)	4,50 €
Vogelbeere (Hütten-Geheimtipp!)	5,50 €
Zirbe (hausgemacht)	4,00 €
Preiselbeere (hausgemacht)	4,50 €
Schwarzbeere (hausgemacht)	4,50 €
Williams	3,50 €
Sonstige klare Schnäpse (Marille, Obstler, Haselnuss, Enzian)	3,00 €
Wodka	3,00 €
Rum	2,00 €

Schnaps