

FÜR DIE FRÜHE GAUMENFREUDE 9:15 – 11.15 Uhr

In den Morgenstunden wird in unserer Küche auf Hochtouren an der Zubereitung der Speisen für den Tagesbetrieb gearbeitet. Dennoch halten wir für unsere frühen Gäste ein breites Angebot an Frühstücksvarianten bereit, täglich frisch zubereitet mit reichhaltiger Auswahl.

Oder vielleicht etwas Süßes aus unserer Bergkonditorei? Jeden Morgen frisch aus Evi's Backofen eine Vielzahl an köstlichen Überraschungen, für den süßen Start in einen unvergesslichen Wandertag!



Täglich frische Auswahl an Kuchen, Strudel & Desserts
(siehe Tageskarte auf unseren Angebotstafeln oder direkt in der Vitrine im Gastraum der Hütte)

€ 5,00

Wir servieren großzügige Portionen, fein garniert und - wenn passend - mit Sahne und/oder selbst-gemachtem Eierlikör.



Tasse Kaffee / Tee
€ 3,80

Guten Morgen auf der Franz Fischer Hütte, liebe Gäste!

Schön, dass ihr es zu uns auf die Franz Fischer Hütte geschafft habt! Unser Hüttenteam freut sich, euch für eure Anstrengungen mit einer wohltuenden Stärkung für Leib und Seele zu belohnen. Wir gehen inzwischen in unsere neunte Saison und es hat sich herumgesprochen, dass wir das mit einem für eine Schutzhütte besonderen Angebot an Speisen & Getränken tun. Alles, was wir anbieten, wird mit Bedacht für unsere Gäste ausgewählt, 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 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 bemühe ich mich mit dem Küchenteam von früh morgens bis am späten Abend.

Obwohl Tom und ich als Hüttenwirt/in 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 15 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 einige engagierte (Lungauer) Bauern und Hobbygärtner gefunden, die uns lokal mit Vielem 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, sehr viele Gewürze und auch unser Bedarf an Reis, Hülsenfrüchten und Getreideprodukten stammt vorwiegend aus biologischem Anbau in Österreich.

Jedenfalls sind es die Produkte der Jahreszeit, die wir verarbeiten. Inzwischen freuen wir uns ganz besonders, wenn immer öfter Freunde aus Zederhaus und dem Riedingtal zu uns heraufkommen und Obst, Gemüse, Pilze und Kräuter aus dem eigenen Garten mitbringen – nachhaltiger geht es nicht!

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 Leckeres und Nahrhaftes 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 Durst der 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.

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



FRÜHSTÜCKSKARTE

9:15 – 11.15 Uhr

Auch wer früh zu uns aufgestiegen ist oder gar den Sonnenaufgang auf einem nahen Gipfel genießen konnte, soll auf der Franz Fischer Hütte Rast und Stärkung finden. Wir haben im letzten Winter eine schöne Auswahl an Frühstücksangeboten ausgearbeitet, mit denen wir euch allmorgentlich auf unserer Sonnenterrasse verwöhnen wollen.

Ausgiebiges Bergsteigerfrühstück, auch vegan möglich! € 19,00

(Tee/Kaffee, Brot, Butter, Marmelade, Käseteller, Ei, Obst + Gemüse der Saison, Müsli)

Eine Flade orig. „Südtiroler Schüttelbrot“

(Naturbäckerei Messner, herzhaft gewürzt, mit Sesam)

€ 3,50

Käsebrot, klein

Brot, Bio-Käse vom Denggnhof, Saisongemüse, Äpfel, Nüsse, Kürbiskernöl

€ 6,50

Käsebrot, groß

wie oben, nur für den größeren Hunger

€ 10,50

Veggiebrot, klein

2 Aufstriche vegan, Saisongemüse, Körnermix, Kürbiskernöl

€ 6,50

Veggiebrot, groß

wie oben, nur für den größeren Hunger

€ 10,50

Falsches Rührei (vegan)

(Mit Tofu, Aufstrich, getrockneten Tomaten, Sesam, Zwiebel, Kurkuma, Sesam, Kräuter, Kürbiskerne, 2 Scheiben Schwarzbrot)

€ 10,50

Hüttenmüsli mit Nüssen und frischem Obst (vegan)

€ 8,00



2 Spiegeleier

Biofreilandeier, 2 Scheiben Brot, Butter, Aufstrich, Gemüse, Kürbiskernöl, Körnermix

€ 7,50

„Rieding Speeding“

Nur auf Vorbestellung!

Veganer Brunch mit drei Gängen, ein Mix aus Herzhaftem und Süßem, regional/saisonal, inkl. 1 Kaffee/Tee, Quellwasser

€ 22,00-

... und für den
gesunden Durst



Unsere hausgemachten Säfte

(mit Quell- oder Mineralwasser aufgespritzt)

Holunder, Ingwer/Zitrone,

Minze, Zitronenmelisse,

Goldmelisse, Salbei/Oregano

schwarze Johannisbeere,

Himbeere

0,25 l 0,50 l

€ 2,80 € 3,80

Preiselbeere, Heidelbeere,

Sanddorn

€ 3,50 € 4,80



Von 6:30 bis
8:00 Uhr

Frühstück mit unseren Hausgästen

Für all jene, die besonders früh auf den Beinen sind oder den Sonnenaufgang am Mosermandl genossen haben ...

Ihr seid bei unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet herzlich willkommen!

€ 19,00