

TAGESKARTE 11.15 – 16.30 Uhr

Die Küche ist von 16.30 bis 18.30 Uhr für die Vorbereitung unserer Abendmenüs geschlossen. In dieser Zeit stehen wir Euch gerne mit den Köstlichkeiten unserer Bergkonditorei zur Verfügung.



Tagesteller

Tagesgerichte, täglich frische Vielfalt! Suppen, Salat, Hauptgerichte und Süßes

Jeden Tag verarbeiten Evelyn und ihr Küchenteam tagesfrische, lokal eingekaufte Lebensmittel zu einem schmackhaften und reichlichen Angebot an Köstlichkeiten. Die Basis der Gerichte ist immer **vegan**, Speisen mit Milchprodukten und Eiern sind ggf. als **vegetarisch** gekennzeichnet.

Wähle unter den innovativen Köstlichkeiten aus Evelyns Pflanzenküche, die wir täglich aktuell auf unseren Tafeln „Tagesgerichte“ und „Bergkonditorei“ aufhängen und in der Gaststube sowie auf den beiden Terrassen aushängen. Gerne berät euch Tom und sein Serviceteam bei der Auswahl eures Essens!

Specials
aus der FFH-
Pflanzenküche!

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

Schön, dass ihr es zu uns auf die Franz Fischer Hütte geschafft habt! Unser Hütten team freut sich, euch für eure Anstrengungen mit einer wohlthuenden 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 uralten Form also, aus dem wenigen Verfügbaren Leckerer 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



Aus dem Suppentopf

Kaspressknödelsuppe , jeweils fein garniert (auch vegan möglich!) - klein, mit 1 Knödel / groß, mit 2 Knödel	6,50 / 9,50 €
Nudelsuppe oder Frittatensuppe mit Gemüse - klein / groß	6,00 / 8,00 €
Spezielles Suppenangebot des Tages (siehe ausgehängte Tafeln), jeweils mit Brot - klein / groß	6,50 € / 9,50 €

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 und Kartoffeln mit Ofengemüse der Saison aus regionalem Anbau	11,00 €
Individuell gestaltbar, auch glutenfrei möglich!	
+ 2 Spiegeleier (Bio-Freilandeier)	3,00 €
+ 2 Scheiben Bio-Bergkäse	2,00 €
+ Räuchertofu	3,00 €
+ Gemischter Salat des Tages	6,50 €



Deftiges & Herzhaftes

Käsebrot klein (1 Stk. Brot, Bio-Käse vom Dengghof, Saisongemüse, Äpfel, Nüsse, Kürbiskernöl)	6,50 €
Käsebrot groß (2 Stk. Brot, Bio-Käse vom Dengghof, Saisongemüse, Äpfel, Nüsse, Kürbiskernöl)	10,50 €
„Nebelkaseck“ – unsere große Käsejause (3 Stk. Brot, reg. Bio-Alm- und Bergkäse, selbstgemachte Aufstriche, Butter, Ei, Saisongemüse, Körnermix, Kürbiskernöl)	19,00 €
Veggiebrot klein (2 vegane Aufstriche, Saisongemüse, Körnermix, Kürbiskernöl)	6,50 €
Veggiebrot groß (wie oben, nur für den größeren Hunger)	10,50 €
„FFH-Veggieplatte“ – unsere große, vegane Brettjause (3 Stk. hausgemachtes Brot, selbstgemachte Aufstriche, Räuchertofu & herzhaftes Schmankerl, Nüsse, Saisongemüse, Körnermix, Kürbiskernöl)	18,50 €
Gemischter Salat des Tages	6,50 €
Orig. „Südtiroler Schüttelbrot “ (herzhaft gewürzt, mit Sesam	3,50 €



Süßes

Täglich frische Auswahl an Kuchen, Strudel & Desserts (siehe Tageskarte auf unserer Angebotstafel oder direkt im Gasträum der Hütte in unserer „Bergkonditorei“)	Evelyn's Bergkonditorei
	€ 5,00 x Stück
Evelyn backt jeden Morgen frisch bis zu 12 verschiedene Kuchen! Wir servieren großzügige Portionen, fein garniert, wenn passend mit (veganer) Sahne und/oder selbstgemachtem Eierlikör (alles im Preis inkludiert)	
Riegel & Süßes für die Stärkung unterwegs: An der Kasse erhältlich!	



Wenn nicht anders angeführt oder ohnehin aufgrund der Speisenbezeichnung klar erkennbar (Käse, Ei, etc.), sind alle Gerichte und Getränke **vegan**. Über Allergene und Zusatzstoffe informieren wir euch gerne! Bitte spricht uns einfach an!

Unsere hausgemachten Säfte:

<ul style="list-style-type: none"> Holunder Ingwer/Zitrone Minze Zitronenmelisse Goldmelisse Salbei/Oregano Schwarze Johannisbeere Himbeere 	0,25 l	0,50 l
	2,80 €	3,80 €
<ul style="list-style-type: none"> Preiselbeere Heidelbeere Sanddorn 	3,50 €	4,80 €

Besucht unsere neue Webseite!

www.franzfischer-huette.at

Jede Woche neue Ideen in unserem Rezeptblog!

Wahlweise mit Quell- oder Mineralwasser aufgespritzt!



Alkoholfreies

	0,25 l	0,50 l
Naturtrüber Apfelsaft (mit Quellwasser aufgespritzt)	2,80 €	3,80 €
Skiwasser (Himbeersirup mit Quellwasser)	2,00 €	3,00 €
Cola / Zitronenlimo / Almdudler	3,20 €	4,50 €
Tafelwasser (mit Kohlensäure)	2,60 €	3,60 €
Quellwasser	1,00 €	1,50 €

Bergmesse 2024

mit Zederhauser Chor
am Sonntag, 15. September 2024

Unsere Biere:

	0,33 l	0,50 l	Mass
Murauer Helles	3,60 €	5,00 €	9,80 €
Murauer Weissbier	3,80 €	5,50 €	-
Radler (süß/sauer)	3,60 €	5,00 €	9,80 €
Weizenradler (süß/sauer)	3,60 €	5,00 €	-
Cola-Weizen	3,60 €	5,00 €	-
Edelguss Bio Helles	3,60 €	5,00 €	9,80 €
Weizenguss Bio Weissbier	3,80 €	5,50 €	-
Jakobsgold Bio (alkoholfrei)	-	5,00 €	-
Weizen (alkoholfrei)	-	5,50 €	-
Bio Lager 0,33l (glutenfrei)	4,00 €	-	-
Selbstgebrautes FFH-Hüttenbier 0,33l	4,50 €	-	-

vom Fass

Flasche



Gebraut vom Hüttenhelfer Matthias!



Heiße Getränke

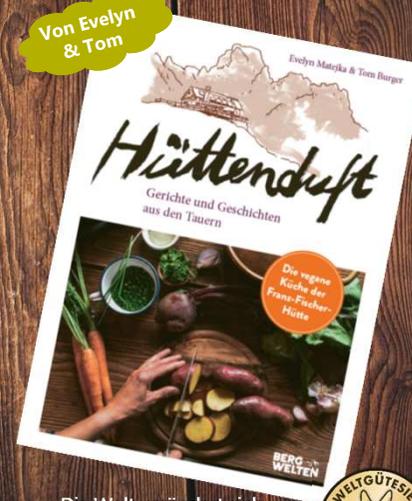
Haferl Kaffee (mit Milch) *	3,80 €
Getreidekaffee (mit Milch) *	3,80 €
Golden Milk *	5,00 €
Haferl Tee 0,4L	3,80 €
Tee mit Rum	5,00 €
Kanne Tee (1 Liter)	6,00 €
1l Teewasser für AV-Mitglieder	3,00 €
Haferl Kakao mit Schlagobers *	4,80 €
Bergfex 0,5L (heißer Apfelsaft +Früchtetee)	4,80 €

* Jeweils auch in veganer Version möglich!

Zum Nachlesen & Nachkochen...

Gerichte & Geschichten von der Franz Fischer Hütte

Von Evelyn & Tom



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



Offene Weine



1/8l 1/4l 1/2l

Grüner Veltliner	3,50 €	6,50 €	11,50 €
Zweigelt	3,50 €	6,50 €	11,50 €
Spritzer (mit Bio-Weißwein)	-	4,00 €	7,00 €
Sommerspritzer	-	-	5,00 €



Weiß

Grüner Veltliner Bio, 1 l, Müllerner	19,00 €
Grüner Veltliner Ried Warth Bio, Müllerner	22,50 €
Riesling Bio, Müllerner	25,50 €
Ecker Roter Veltliner, Kamptal	25,50 €

Rot

Cuveé Zweigelt Blauburger Bio, 1 l, Müllerner	19,00 €
Zweigelt 0,75 Bio, Müllerner	22,50 €
Gmeiner Patritus (Cuveé), Burgenland	25,50 €
Lagrein Riserva, Rottensteiner (Südtirol)	27,50 €

Weinkeller

Drinks & Specials

Schmetterlinge im Bauch

Aperol Spritz	6,00 €
Hugo	6,00 €
Sanddorn Spritz mit Himbeere	6,00 €
Alm Spritz (Weißweinspritzer mit Preiselbeeren)	6,00 €
Heidi Spritz (Weißweinspritzer mit Holler/Minzsirup & Heidelbeeren)	6,00 €
1 Glas Prosecco (mit Erdbeere)	4,50 €
Gin Tonic (mit Gurke, Wacholder & Rosmarin)	8,00 €

Hütten-Geheimtipps

Schnäpse

Zwetschge	4,50 €
Vogelbeere	5,50 €
Zirbe	4,00 €
Preiselbeere	4,50 €
Schwarzbeere	4,50 €
Südtiroler Nusseler	4,50 €

Sonstige klare Schkäpse

Marille, Haselnuss, Obstler, Enzian, Wodka	3,00 €
--	--------