

Almhütten-Schmaus

Unsere Event-Food-Highlights

für Gruppen von 6 – 60 Personen.

Originelle Gruppenverpflegung
für ein unvergessliches, gesellig-gemütliches
Gemeinschaftserlebnis.

**Das ist genussvolle Hausmannskost für Ihr
Event.**

Wir liefern Ihnen die Ideen und
Sie suchen aus, was Ihnen besonders gut gefällt.

Zum Beispiel unsere
rustikalen Gruppen-Menüs
wahlweise in 1, 2 oder 3 Gängen.

Sie suchen sich für Ihren Anlass Ihr
gemeinsames Wunschessen aus
und wir erstellen Ihnen gerne Ihr individuelles
Angebot.

Treffen im Hof

(Bis alle da sind)

Fröhlicher Umtrunk im Schein der Feuersäulen

Mit Glühwein und / oder Punch

(zum Selberzapfen - mit und ohne Alkohol)

Auf Wunsch ein Schnäpsle dazu.

Draußen oder drinnen

Bier vom Fass zum Selberzapfen

Herzhaftes Hütten- Jause

**Auf großem Vesperbrett für den
ganzen Tisch:**

Landjäger, gerauchter Schinkenspeck, würziger

Bergkäse, Obatzter,

Camembert, Salami Sticks,

Radieschen-Strauß, Essiggurken,

Feigensenf, frisches Bauernbrot im Korb.

Starters

Frisches Bauernbrot
mit Griebenschmalz

**Im Suppentopf auf den Tisch
zum Selberschöpfen:**

Kräftige Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

wahlweise

Leberknödelsuppe „Tiroler Art“

wahlweise

Salat-Bowl am Platz serviert:

**Unsere Almhütten-Bowl für Genießer
(vegetarisch)**

Herbstliche Blattsalate, Babyspinat, frische Gartenkräuter,
Apfelstückchen, Walnüsse, Rosinen, Schafskäse, Zwiebel.
Fein angemacht mit unserem Essig/ÖL-Hausdressing.

Deftiger Hüttenschmaus

Im Fondue-Topf,
mitten auf den Tisch:

Almhütten – Fleisch-Fondue
in hausgemachter Rindfleischbrühe
mit Roastbeef, Putenbrust und Schweinefilet

Sides nach Wunsch: z.B. Brokkoli, Blumenkohl,
Auberginen, Karotten Paprika, Zucchini

Salate: z.B. Kartoffelsalat, Rote Beete Salat, Krautsalat

Dips: z.B. Sour Creme, Kräutercreme, Aioli, Chilisoße

Sattmacher: z.B. Kartoffel Drillinge und frisches Baguette

Alternativ oder in Kombination:
Fisch / Meeresfrüchte in Fischsud,
und / oder Vegetarisches in der Gemüsebrühe.

Deftiger Hüttenschmaus

**Für alle im große Topf,
mitten auf dem Tisch:**

Deftiges Rinder-Saftgulasch satt
(Nachschlag obligatorisch),
zum Selberschöpfen
dazu hausgemachte Spätzle und frisches Bauernbrot

wahlweise

Schwäbischer Bauerntopf satt
(Nachschlag obligatorisch),
zum Selberschöpfen
mit Rinderhack, Paprika, Zwiebel, Kartoffelwürfel,
Tomatenstückchen und Gemüsebrühe,
dazu frisches Bauernbrot.

Deftiger Hüttenschmaus

Große Platte mitten auf dem Tisch:

**gemischter Almhütten-Braten aus dem
Backofen**
mit reichlich Bratensoße,
eigene Semmelknödel und Johannisbeer-Rotkraut

oder

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, wahlweise
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken
mit hausgemachtem Kartoffelsalat.

oder

Allgäuer Käspätzle
mit würzigem Bergkäse und Blattsalat

Süßer Hüttenschmaus

Schoko-Brunnen für alle:

**Vollmilch- oder dunkle Schokolade
für Spieße mit frischen Früchten**

nach Wunsch und Verfügbarkeit:

Erdbeeren, Bananenscheiben, Ananas, Trauben,
Melone, Äpfel, Birnen und
Marshmallows

am Platz serviert:

Unser leckerer Almhütten-Kaiserschmarren

im Pfännle serviert mit Zwetschgenröster,
nach Wunsch mit Vanilleeis, Schlagsahne und
Vanillesoße.

Frisch gebackene Apfelküchle

mit Vanillesoße, Zimt und Zucker und
Vanilleeis

Hochprozentiges

**Wir haben in unserer Almhütte so einiges auf Lager.
Je nach Wunsch gehen wir dann mit dem Tablett rum.**

Für den Durst

Durstlöscher je 0,5 ltr. 4,90 €

Dinkelacker „Privat“ (A1, A2)

Dinkelacker „Kellerbier“ (A1, A2)

Dinkelacker Pils „Meisterklasse“ (A1, A2)

Sanwald Hefeweizen (A1, A2)

Radler (A1, A2,2)

Hefe-Radler (A1, A2,2)

Alkoholfreies Bier (A1, A2)

Hefe alkoholfrei (A1, A2)

Alkoholfreies:

Original Almdudler, Flasche 0,35 ltr. 4,90 €

Teinacher- /Ensinger Mineralwasser 0,5 ltr. 4,50 €

Medium, Classic oder stilles Wasser

Apfelschorle 0,5 ltr. 4,50 €

Cola, Fanta, Spezi 0,4 ltr. 4,30 €

Saftschorle 0,4 ltr. 4,30 €

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte beim
Service-Personal.

Weinliebhaber fragen nach unserer Weinkarte.