

# Griass di auf der Edelsberghütte!

Alls nui?

Wir freuen uns, dass ihr uns besuchen kommt. Wir sind neu hier und fangen erstmal kleiner an und tasten uns erst einmal vor.

„Mir kenned eis no it so aus“ 😊

In den kommenden Wochen und Monaten dürft ihr unsere Weiterentwicklung miterleben.

Am besten folgt uns auf Instagram, besucht unsere Website oder kommt am besten direkt vorbei.

Denn nichts ist so beständig wie die Veränderung.

@edelsberghuette  
www.edelsberghuette.de

## Zum Namen unserer Hütte

Die Gundhütte hat wieder ihren ursprünglichen Namen erhalten, "Edelsberg" genauso wie der gleichnamige Berg auf dem sie steht. Die Berghütte wird nun von der Familie Thurm und Familie Natelberg in gewohnter Qualität fortgeführt und mit viel Herzblut weiterentwickelt.

Wir danken der Familie Kast für das Vertrauen.

## Aus'm Suppentopf

**Erdäpflesuppe** mit Almkräuter und

Brezencroûtons € 7,8

...und Wienerle € 9,8

**Omas Linseneintopf**

mit Erdäpfel, Gemüse und Bauernbrot € 11,6

...und Wienerle € 13,7

## Brotzeit & Kleinigkeiten

**Allgäuer Wurstsalat** mit Bergkäs,

Essiggurken, Radiesserl und Bauernbrot € 11,5

**Lausbua Trilogie** – Griebenschmalz,

Almkräuterschmand, Obatzda mit Breze

und Bauernbrot € 9,5

**Schmankerlbrett, gemischt oder vegetarisch**

verschiedene Allgäuer Käs- und/oder

Wurstspezialitäten, Griebenschmalz, Obatzda,

Almbutter, Breze und Bauernbrot

1 Pers. € 15,4 | 2 Pers. € 22,9

## Salatteller Älpler Art

Salate der Saison, Radieserl, Kirschtomaten, Gurken,  
Frühlingszwiebeln, Allgäuer Bergkäswürfel und  
Alpenkräuter-Dressing € 14,8

## Ebbas Warmes

**Allgäuer Kässpätz'n** mit Röstzwiebeln € 12,4

**Ein Paar Weißwürste** mit Breze  
und süßem Senf € 7,8

**Pfrontener Wildgulasch** mit Spätzle,  
gebratenen Schwammerl und kleinem Salat € 21,8

**Allgäuer Krautkrapf'n** mit Zwiebelschmelze  
und mariniertem Salat der Saison € 14,8  
...mit Bauernspeck € 15,8

## Ebbas Süss

**Ofenfrischer Apfelstrudel**  
mit Vanillesoß € 6,9

**Tante Brigittes hausgemachter Kuchen**  
täglich und saisonal wechselnd € 4,2

## Für d'Kloine

**Ein Paar Wienerle** mit Bauernbrot € 6,9

**Spätzle** mit Soß € 5,8

**Steckerleis** lt. Aushang

## Getränke

Bergquellwasser (still / medium)  
0,2 l € 2,9                      0,7 l € 5,9

FZ Cola, Spezi, Orangen- &  
Zitronen-Limo 0,5 l € 4,9

FZ Kräuterlimo 0,33 l € 4,9

Saftschorle (Apfel, Johannisbeere, Holunderblüte)  
0,5 l € 4,9

## Heißes für Gipfelstürmer

Espresso	€ 2,9
Haferl Kaffee	€ 4,4
Cappuccino	€ 4,4
Latte Macchiato	€ 4,6
Milchkaffee	€ 4,6
Heiße Schokolade	€ 4,6

Glas Tee von Teekanne Organic (BIO) € 3,9  
(Pfefferminz, Darjeeling, Kamille,  
Bergkräuter, Waldbeeren, Ingwer-Limette)

## Heißes mit Schuss

Glühwein € 5,6  
Jägertee € 6

## Flüssiges Gold

von Hacker-Pschorr & Paulaner

### Vom Fass

Münchner Hell	0,3 l	€ 3,2
	0,5 l	€ 4,8
Radler	0,3 l	€ 3,2
	0,5 l	€ 4,8
Hefe-Weißbier naturtrüb	0,5 l	€ 4,8
Ruß, Mohren	0,5 l	€ 4,8
Kirsch Gaiß	0,5 l	€ 5,6

### Aus der Flasche

Münchner Dunkel	0,5 l	€ 4,8
Weizen/ Helles alkoholfrei	0,5 l	€ 4,8
Paulaner Weißbier Dunkel	0,5 l	€ 4,8

## Feines aus dem Hütten-Weinkeller

### Offene Weine

#### Grauburgunder Cellarius QbA

Weinkonvent Dürrenzimmern | Württemberg, D

Süffig | Leicht | Fruchtig | Mild

0,1 l € 3,6      0,2 l € 6,5  
3/4 l € 26

#### I love Allgäu (Cabernet Sauvignon)

Emil Bauer & Söhne | Pfalz, IT

Brombeeren | Süffig | fein-holzig

0,1 l € 3,8      0,2 l € 6,9  
3/4 l € 28

#### Das Rübezahl Sekt Schaumwein Cuvée

Heim'sche Privatsektkellerei | Pfalz, D

0,1 l € 4      3/4 l € 29

### Spritziges

Weißwein oder Roséweinschorle

0,33 l € 5,9

Aperol Spritz 0,2 l € 6,9

Hugo 0,2 l € 6,9

## Weißwein

### Lugana DOC

Campagnolo | Lugana, IT

Exotische Frucht und Blüten | Frisch | Samtig € 34

### Haus Klosterberg, Pinot Blanc

Weingut Molitor | Mosel, D

Feine Fruchtaromatik | Mineralisch | Cremig € 39

### Filet Blanc (Weißburgunder, Chardonnay)

Weingut Metzger | Pfalz, D

Cremig | Melone | Birne | Leichter Barrique € 31

## Roséwein

### Rosé VDP

Heitlinger | Rheinhessen, D

Erdbeere | Rote Früchte | Kraftvolles Bouquet € 28

## Rotwein

### Saint Laurent (leicht gekühlt serviert)

Weingut Dautermann | Rheinhessen, D

Kirschen | Johannisbeere | Ausbalancierte Tiefe € 28

### Filet Noir (Cabernet, Syrah, Tempranillo, Merlot)

Weingut Metzger | Pfalz, D

Dunkle Beeren | Schokolade | Muskulös € 32

## Kleines Gipfelglück (2cl)

### Alpenschnaps

Obstler, Williams, Marille € 2,9

### Vom Bar-Team des Hotels Das Rübezahl

Hausgemachter Alpenkräuterlikör € 4,1

### Rübezahl Elixier

Hausgemachter im Holzfass gereifter Haselnuss-Rumlikör

€ 4,9

### Brennerei Betke

Hochmoorgeist € 4,1