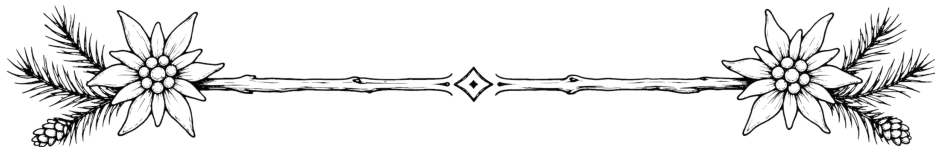


Lumpis Almhütte

Lumpis Almhütte

Am Fuße des Saarpolygon

Deftig. Echt. Sau gudd.



Herzlich willkommen in Lumpis Almhütte! Wir, die Familie Kiefer – Marcel, Lea und Fiona – freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Den Namen unserer Almhütte verdanken wir unserem treuen Dackel Lumpi.

Dieses Restaurant haben wir aus absoluter Überzeugung eröffnet. Unsere Philosophie: das Handwerk Kochen voll auszuleben. Alles, was auf Ihren Tisch kommt, stellen wir selbst her – mit regionalen Produkten und natürlichen Zutaten. Sämtliche Saucen, Beilagen, Knödel und Spätzle verlassen unsere Küche frisch zubereitet – und das zu fairen Preisen.

BROTZEIT & VORSPEISEN

Brettljause vom Hüttenwirt **12,50 €**

Speck, Schinken, Kaminwurzeln, Bergkäse, Obazda, Essiggurkerl & Bauernbrot

Rinderkraftbrühe – Hausgemacht **5,00 €**

Mit Wurzelgemüse

+ Markklößchen + 2,00 €

+ Flädle / Frittaten + 2,00 €

+ Kasspressnödel + 3,00 €

Almwirts Gulaschsuppe **8,90 €**

Mit Rindfleisch & Paprika, dazu Brot

Bergkäsesuppe mit Carbonaraschaum **9,90 €**

Carpaccio von der roten Bete **11,90 €**

Mit Honig-Ziegenkäse und Walnüssen

Rindertartar **13,90 €**

100 g – fein gewürzt, auf Salatbett

150 g 18,90 €

FRISCHES VOM BERG

Großer Salat **13,50 €**

Bunter Blattsalat mit Hausdressing

+ Pute + 6,00 €

+ Steakstreifen + 8,00 €

+ Garnelen + 8,00 €

+ Ziegenkäse + 6,00 €

Bauernsalat mit Bratkartoffeln & Speck **14,90 €**

Bergsalat mit Knödel **17,90 €**

HAUPTGERICHTE – VOM HERD DER HÜTTE

Zu jedem Hauptgericht wird ein frischer Beilagensalat gereicht.

Beilage auf Wunsch änderbar: Pommes · Kroketten · Bratkartoffeln · Kartoffelstampf ·

Salzkartoffeln · Spätzle

Spare Ribs „Eggerstyle“ **22,50 €**

Zart geschmort, mit Honig-BBQ-Glasur & Krautsalat

Selbstgemachte Dreierlei Knödel **17,50 €**

Spinat · Käse · Rote Bete – mit Champignon-Rahm-Sauce

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln **23,90 €**

Dunkle Biersoße

200 g 23,90 €

300 g 30,90 €

Hüttenschnitzel

Knusprig ausgebacken – 1 Stk. / 2 Stk. / 3 Stk.

Vom Schwein **15,90 € / 18,90 € /
21,90 €**

Vom Kalb **21,90 € / 26,90 € /
31,90 €**

Von der Pute **16,90 € / 19,90 € /
22,90 €**

+ Champignon-Rahm-Sauce oder + Pfeffersoße · je + 2,50 €

Alm Cordon Bleu

Gefüllt mit Bergkäse & Schinken

Vom Schwein **22,50 €**

Vom Kalb **29,50 €**

Von der Pute **24,50 €**

HAUPTGERICHTE – WEITERE SPEZIALITÄTEN

Selbstgemachte Käsespätzle	15,50 €
-----------------------------------	----------------

Würziger Bergkäse & Röstzwiebeln

Selbstgemachte Spinatspätzle	18,50 €
-------------------------------------	----------------

Schinken-Rahm & Parmesan

Tiroler Gröstl	13,50 €
-----------------------	----------------

Rindfleisch, Bratkartoffeln, Zwiebeln & Spiegelei

Hüttengulasch mit Spätzle	18,50 €
----------------------------------	----------------

Forelle Müllerin Art	21,90 €
-----------------------------	----------------

In Butter gebraten, mit Salzkartoffeln & Zitrone

FONDUE-SPEZIALITÄTEN

ab 2 Personen

Original Käsefondue	22,50 € p.P.
----------------------------	---------------------

Mit Bauernbrot, Kartoffeln & Mixed Pickles

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pommes mit Ketchup	4,00 €
---------------------------	---------------

Spätzle mit Rahmsoße	7,50 €
-----------------------------	---------------

Käsespätzle / Spinatspätzle klein	8,50 €
--	---------------

Mini-Schnitzel mit Pommes	9,50 €
----------------------------------	---------------

Räuberteller	Umsonst ♥
---------------------	------------------

SÜSSES AUS DER HÜTTE

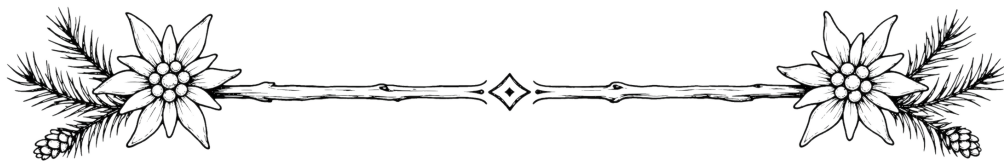
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	13,50 €
-----------------------------	---------

ab 2 Personen

Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,50 €
---------------------------------	--------

Bratapfel mit Vanillesoße	9,50 €
---------------------------	--------

Schokokuchen mit weichem Kern	10,50 €
-------------------------------	---------



Guten Appetit & a schöne Zeit auf der Alm!

Familie Kiefer – Marcel, Lea & Fiona