

# ALMLIEBE & SEENSUCHT

Die gute Luft einatmen, das kristallklare Almwasser über die Hände laufen lassen, die zufriedenen Kühe, Kälber und Schweine beobachten, die Bergspitzen bis nach Slowenien und Italien entdecken, das Glitzern des Millstättersees genießen, die Wärme der Sonne auf der Haut spüren...

... mit allen Sinnen ankommen



## Herzlich willkommen auf der Lammersdorfer Hütte!

Lieber Gast,

wir sind nicht nur bemüht Euch einen entspannten Aufenthalt zu bieten, sondern Euch auch die Einzigartigkeit unserer Landschaft, die Qualität unserer regionalen Produkte und unsere Begeisterung für das Hier & Jetzt, spüren zu lassen.

Vielleicht haben Sie gerade beim Durchwandern der gepflegten Landschaft, oder bei dem liebevoll gestalteten Wanderwegen entdeckt, wie schön es ist, einen Lebensraum zu berühren, wo es zwischen Natur, Tier und Mensch ein werterhaltendes Miteinander gibt.

Vielleicht spüren Sie gerade beim Genießen eines Kaiserschmarrns, der frisch und mit viel Gespür, auf einem altbewährten Holzherd zubereitet wird, die Einfachheit unserer Begebenheiten.

Vielleicht erkennen Sie beim Gustieren unserer Suppen, Mehlspeisen & Co. welche Freude wir mit unseren selbstgemachten Produkten haben.

Wir legen sehr großen Wert auf regionale Lieferanten und Produkte aus der Nachbarschaft. Kurze Wege, frische Zutaten und eine enge Zusammenarbeit

mit den Bauern und Erzeugern unserer Region machen den Unterschied – und das schmeckt man auch!

Die 30 Milchkühe, die von Mitte Juni bis Anfang September rund um die Hütte weiden, werden täglich von unseren Sennleuten gemolken. Die gewonnene Milch behutsam zu ausgezeichneten Milch- und Käseprodukten verarbeitet. Die Palette reicht von Topfen, Butter über Frischkäse, Schnittkäse, Liptauer, Bergkäse bis zum Glundner. Die Produkte gibt es nicht nur hier zum genießen, sondern können auch in der Sennerei ab Mitte Juni gekauft werden.



Ein herzliches Griaß di Gott! Wir freuen uns sehr euch begrüßen zu dürfen...



Die Wirtsleut Familie Brandner-Kalt & Weiss

(Christian, Benjamin, Diana, Anna-Lena, Lisa-Marie, Daniel)

## Frisches aus guter Milch

Gekühlte Milch  
Gekühlte Buttermilch  
Kalte Trinkschoko  
Frisches Joghurt

### Milch-Fruchtmix

mit Granatn (Preiselbeeren) oder  
Schwarzbeeren (Heidelbeeren)

### Buttermilch-Fruchtmix

mit Granatn (Preiselbeeren) oder  
Schwarzbeeren (Heidelbeeren)

### Joghurt-Fruchtmix

mit Granatn (Preiselbeeren) oder  
Schwarzbeeren (Heidelbeeren)

Alle unsere Milchprodukte enthalten die  
Allergengruppe G

## Limonaden

Orangenlimonade, Cola, Almdudler,  
Zitronenlimonade oder Spezi 0,3 l  
Orangenlimonade, Cola, Almdudler,  
Zitronenlimonade oder Spezi 0,5 l  
Eistee Zitrone / Pfirsich 0,3 l  
Mineral Gasteiner prickelnd/still 0,3 l

## Wanderdurstlöscher –

### hausgemachte Limonaden

mit Almquellwasser oder Soda (0,5 l) mit  
frischen Früchten garniert & in der  
Karaffe serviert

Holler (Hollunder-Minze)  
Schwarzbeere (Heidelbeere) - Limette  
Granatn (Preiselbeere) - Zitrone  
Birne-Ingwer  
Himbeere/ Holler/ Zitrone  
gespritzt 0,3 l  
Himbeere/ Holler/ Zitrone  
gespritzt 0,5 l

## Aus regionalen Früchten in Millstatt hergestellt...

Apfel, Orange, Marille, Erdbeere, Johannisbeere

pur serviert 0,2 l / 0,3 l  
Gespritzt mit Almquellwasser 0,3 l  
Gespritzt mit Almquellwasser 0,5 l  
Gespritzt mit Soda 0,3 l  
Gespritzt mit Soda 0,5 l

## Bier vom Fass

Hirter Märzen 0,3 l  
Hirter Märzen 0,5 l  
Hirter Kräuterradler 0,3 l  
Hirter Kräuterradler 0,5 l

## Flaschenbiere

Hirter Kellermeister Bio 0,5 l  
Franziskaner Hefeweizen 0,5 l  
hell oder dunkel  
Franziskaner Hefe, alkoholfrei 0,5 l  
Hirter Freigeist alkoholfrei 0,5 l

Alle unsere Biere enthalten die  
Allergengruppe A

„Wasser pur? Ein Genuss auf der Tour!  
Damit das Glaserl nicht leer bleibt  
und die Wirtin lacht, haben wir einen  
kleinen Preis gemacht.“

Glas Almquellwasser 0,5 l



## Weine aus Österreich

... fragt einfach unsre Dirndlen was heut offen ist

## Almsommer Sprizz-Variationen

Spritzer weiß/rot 0,3 l	€ 4,30
Prosecco 0,1 l	€ 4,30
Hugo – Weißwein o. Prosecco mit Hollunder-Minze	€ 5,90
Helga – Hollunder-Minze alk.frei	€ 4,90
Aperol Sprizz	€ 5,90
Preiselpeter (Preiselbeere & Prosecco)	€ 5,90
Schwarzer Peter (Heidelbeere-Limette & Prosecco)	€ 5,90

## Kost an Most

Most pur 0,3 l	€ 3,90
gespritzt 0,3 l	€ 3,50
Most pur 0,5 l	€ 6,90
gespritzt 0,5 l	€ 5,50
Hüttenmischung ½ Most, ½ Apfel 0,3 l	€ 4,30
Hüttenmischung ½ Most, ½ Apfel 0,5 l	€ 5,90



**ALMLIEBE & SEENSUCHT**

## Schnapsalan

(Schäpse & Spirituosen)

Obstler 2 cl	€ 3,60
Marille 2 cl	€ 3,60
Birne 2 cl	€ 3,60
Beerenlikör 2 cl	€ 4,10
Zirbenschnap 2 cl	€ 4,10
Nußschnaps 2 cl	€ 4,10
Gurktaler 2 cl	€ 3,90

## Heisse Getränke - Kaffee

Verlängerter schwarz	€ 3,30
Verlängerter mit Milch (G)	€ 3,80
Cappuccino (G)	€ 3,90
Häferl Kaffee (G)	€ 4,20
Kleiner Espresso schwarz	€ 2,90
Kleiner Brauner (G)	€ 3,10

## Heisse Getränke - Tee

Kräuter, Früchte, Schwarztee	€ 4,20
Tee mit Zitrone o. Milch (G)	€ 4,40
Tee mit Rum oder Schnaps	€ 5,90

## Heisse Getränke - Kakao

Heißer Kakao (G)	€ 4,20
Heißer Kakao mit Schlagsahne (G)	€ 4,50
Lumpi – Kakao mit Rum + Schlag (G)	€ 5,90



# AUS DEM SUPPENTOPF

DEIN WEG ZUM GRANATTOR



Frittatensuppe (ACGL)  
Kaspressknödelsuppe (ACGL)  
Speckknödelsuppe (ACGL)  
Leberknödelsuppe (ACL)

# GUAT JAUSNEN

## Jufen Brettl

Würziger Hausspeck, Bauernschinken, Hauswürstel,  
feine Salami, mundiger Käse, Leberwurst, Verhackert, Butter  
Liptauer, fein garniert dazu kräftiges Bauernbrot (ACGMO)

## Almsenner Käsejausen ❁

Lammersdorfer Bergkäse, Glundnerkäse, Almkäse, Liptauer,  
Frischkäse mit Kräuter, fein garniert mit kräftigen Bauernbrot (ACGM)

## Granatbrot

Kräftiges Bauernbrot belegt mit würzigem Hausspeck  
Bauernschinken, Schweinsbraten, feine Salami, Käse, Liptauer  
fein garniert (ACGMO)

## Almtartare

Beef Tartare vom heimischen Rind, rote Zwiebeln, mit saurer  
Garnitur dazu kräftiges Bauernbrot & Butter (ACGLM)

## Sauer macht lustig

Gemischtes Saures – fein geschnittenes Rindfleisch, Sulze, Käferbohnen  
mit Essig, Kernöl und Zwiebel mariniert, dazu kräftiges Bauernbrot (ACLM)

Portion Bauernbrot extra (A)

# LAMMERSDORFER HÜTTENBROTE

Salamibrot (AG)  
Speckbrot (AGM)  
Schweinsbratenbrot mit Kren (AO)  
Schinkenbrot mit Kren (AGO)  
Glundnerkäsebrot (AG) ❁  
Alm- & Bergkäsebrot gemischt (AG) ❁  
Verhackertbrot mit Zwiebel (AM)  
Liptauerbrot (AGM) ❁  
Butterbrot mit Schnittlauch (AG) ❁

❁ vegetarisch

# AUS DER HÜTTENKUCHL

## Holzofenbratl

Schweinsbraten im Reindl serviert mit hausgemachten Knödel und Sauerkraut (ACGLMO) – ein(e) Portion/Teller

## Bauernschmaus im Reindl

Schweinsbraten, g'selchter Kochschinken, Kochwürstl, Kas- & Fleischnudeln im Reindl serviert mit hausgemachten Knödel & Sauerkraut (ACGLMO)  
gesellig für in die Mitten für 2 Personen

## Kärntner Kasnudeln ❁

heimische Spezialität, zwei handgekrenzelte Faustnudeln mit Topfen-Kartoffelfüllung mit brauner Butter und Schnittlauch und Röstzwiebel garniert, mit Blattsalat als Beilage (ACGLMO)

## Millstätter Fleischnudeln

heimische Spezialität, zwei handgekrenzelte Faustnudeln mit Fleischfüllung mit brauner Butter und Grammerln (Grieben) garniert mit Sauerkraut als Beilage (ACGLMO)

## Sennerinnen Käsespätzle-Pfandl ❁

mit hausgemachten Spätzle, reichlich würziger Bergkäse und Röstzwiebel serviert (ACG)

## Lammersdorfer Frigga

Pfandl mit würzigen Speck, Eiern, Käse und Zwiebel, mit frischen Schnittlauch garniert und mit Bauernbrot serviert (ACM)

## Kärntner Kochwürstl

vom regionalen Bauern mit Senf, Kren und würzigen Bauernbrot serviert (AMO)

DEIN WEG ZUM GRANATTOR



@ Steve Haider  
MBN Tourismus

## SALATIGES

### Geröstete Kaspressknödel ❁

mit Salatvariation serviert (ACGLMO)

### Hausgemachte Speckknödel

gekocht mit Salatvariation serviert (ACGLMO)

### Ofenkartoffel mit Speckstreifen & Sauerrahm

mit Salatvariation serviert (GLMO)

### Kleiner Blattsalat ❁

(LMO)

## SÜSSES AUS DER BACKSTUBE

### Kaiserschmarrn ❁ ❁

nach alten Sennerinnen-Rezept mit Zwetschkenröster  
oder Apfelmus (ACG)

### Bauernkrapfen ❁

mit Preiselbeeren und Staubzucker oder Sauerkraut serviert (ACG)

### Apfelstrudel ❁

hausgemacht mit Nüssen (AGH)

mit Schlagsahne

mit warmer Vanillesauce

es gibt auch noch einen frischen hausgemachten Kuchen

... fragts wieder unsere Dirndlen, was es heute gibt



ALMLIEBE & SEENSUCHT

❁ vegetarisch ❁ bitte ein bißchen Geduld – es wird frisch zubereitet!

## Informationen für Allergiker

Die Legende der 14 auszuweisenden Allergene finden Sie anschließend angeführt und sind als Kennbuchstabe bei jedem Gericht ersichtlich.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien auslösen können. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Alle unsere Wein- u. Mostprodukte enthalten die Allergengruppe O. Alle unsere Biere enthalten die Allergengruppe A. Light Produkte enthalten eine Phenylalaninquelle und können bei übermässigen Verzehr abführend wirken. Sollte Sie weitere Informationen benötigen, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere, wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse



DEIN WEG ZUM GRANATTOR

Lieber Gast!

Wir sind sehr darum bemüht, damit Sie sich bei uns wohlfühlen. Das Hüttenteam sorgt für eine rasche und freundliche Bedienung bei Ihnen am Tisch.

**Wir servieren unsere Speisen frisch zubereitet.**

Da kann es schon einmal zu Engpässen kommen und die Speisen und Getränke kommen mit kurzer Verzögerung zu Ihnen.

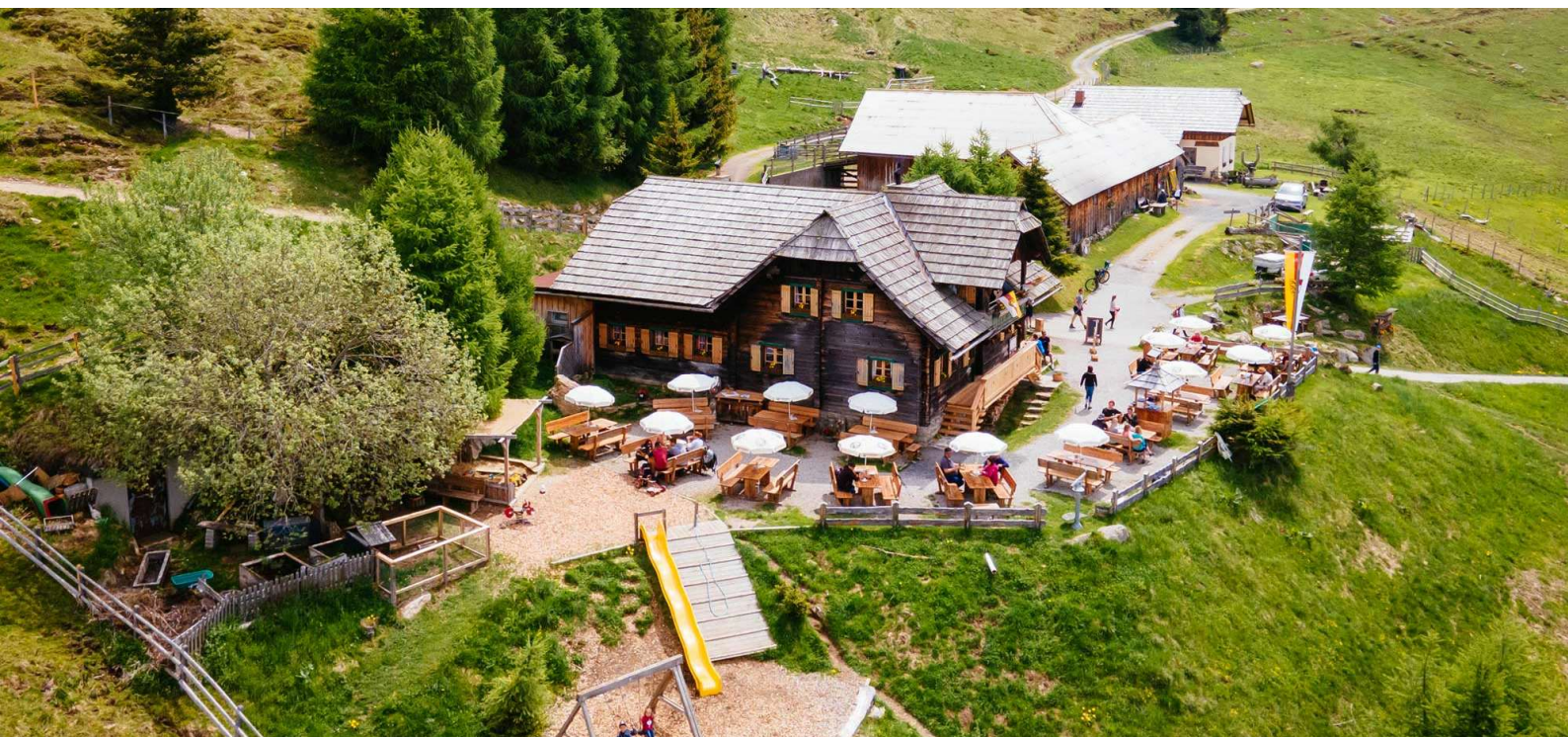
Wir bitten um etwas Verständnis! Nützen Sie vielmehr die Wartezeit für einen netten Erfahrungsaustausch mit ihren Tischnachbarn (oder auch der Tischnachbarin).

Sollte einmal etwas dennoch nicht zu Eurer Zufriedenheit sein, sagt es uns bitte, es würde uns helfen, es das nächste Mal besser zu machen.

Ein herzliches Vergelt's Gott!

Familie Brandner-Kalt & Weiss mit Team

Lammersdorf 28, 9872 Millstatt,  
Hüttentelefon: +43 676 70 56 696  
e-mail: [hallo@lammersdorferhuette.at](mailto:hallo@lammersdorferhuette.at)  
[www.lammersdorferhuette.at](http://www.lammersdorferhuette.at)



## UNSERE LIEFERANTEN



Sittlingerhof  
Unterbuch 11  
9853-Gmünd  
[www.sittlingerhof.at](http://www.sittlingerhof.at)



Speckkammer Fam. Mussnig  
Baldramsdorf 36  
9805-Baldramsdorf  
04762 7737



Buschenschank Egger  
St. Peter 11  
9800-Spittal/Drau  
[www.buschenschank-egger.at](http://www.buschenschank-egger.at)



Biohof Sommeregger-Ebner  
St. Peter 19  
9800-Spittal/Drau  
[www.biohof-sommeregger.at](http://www.biohof-sommeregger.at)



APO Fruchtsäfte  
Gössering 1  
9872-Millstatt  
[www.aposaft.at](http://www.aposaft.at)



Getränke Schober  
Villacher Straße 86  
9800-Spittal/Drau  
[www.getraenke-schober.at](http://www.getraenke-schober.at)



# Hirter

Privatbrauerei Hirt  
Hirt 1  
9322-Micheldorf  
[www.hirterbier.at](http://www.hirterbier.at)

Heidi Gruber  
Brochendorf 4  
9853-Gmünd  
04732 3962



Almsennerei Käserei  
Lammersdorfer Alm  
Lammersdorf 28  
9872-Millstatt  
[www.lammersdorferhuette.at](http://www.lammersdorferhuette.at)