



Erfurter Hütte

Maurach · 1.834 m

Speisekarte



Erfurter Hütte (1.834 m) | Fam. Raimund Pranger

Rofan 3 · A-6212 Maurach

Tel. + 43/5243/5517 | info@erfurterhuette.at | www.erfurterhuette.at

- Warme Küche und Frühstück laut Anschlag!
- Hüttenruhe um 22.00 Uhr



Suppen / Soups

groß/big klein/small

Kaspresknödelsuppe ^(A,C,G,L) € 10,50 € 7,40
Beef soup with cheese dumplings

Rindssuppe

mit Frittaten, Nudeln oder Backerbsen ^(A,C,G,L) € 8,50 € 5,50
Beef soup with pancakes, noodles, or baked peas

Nudelsuppe mit Würstel ^(A,C,L) € 10,00 € 7,00
Noodle soup with sausages

Gulaschsuppe mit Brot ^(A) € 10,50 € 7,40
Goulash soup with bread

„Omas Suppentopf“ Tafelspitzsuppe mit Nudeln, € 10,50 € 7,40
Rindfleisch und Wurzelgemüse klein ^(A,L)
„Grandma's soup pot“ Noodle soup with beef and root, vegetables

Kleine und kalte Gerichte

Small and cold dishes

Kinderwiener Schnitzel -

Schnitzel mit Pommes u. Ketchup ^(A,C,G) € 11,90
Small Wiener Schnitzel with french fries

3 Spiegeleier mit Speck auf Brot ^(A,C,G) € 9,90
Fried eggs with bacon on bread

Frankfurter Würstel mit Pommes frites und Ketchup ^(C,M) € 9,50
Sausages with french fries

Frankfurter Würstel mit Senf und Brot ^(C,M,A,G) € 6,50
Sausages with mustard and bread

Portion Pommes frites ^(C) French fries € 5,90

Kaminwurzn vom heimischen Metzger

mit Senf, Kren und Brot ^(A,M) € 6,90
Kaminwurzn - cold-smoked sausage with mustard, horseradish and bread

Für den kleineren Hunger



Hauptspeisen / Main courses

- Wiener Schnitzel vom Schwein**
mit Pommes frites & Ketchup ^(A,C,G) € 19,50
Wiener Schnitzel with french fries
- Cordon bleu** mit Kartoffeln und Preiselbeeren ^(A,C,G) € 19,90
Cordon bleu with potatoes and cranberrie
- Bergsteigeressen** (nur für AV-Mitglieder)
Spaghetti „Bolognese“
mit Hackfleischsauce und Parmesankäse ^(A,G) € 11,00
Mountaineer food (AV-members only) Spaghetti „Bolognese“
- Bergsteigeressen vegetarisch** (nur für AV-Mitglieder)
Spaghetti „aglio olio“ mit Olivenöl, Peperoncino,
Knoblauch und Parmesankäse ^(A,G) € 11,00
*Mountaineer food - vegetarian (AV-members only)
Spaghetti „aglio olio“ with olive oil, peperoncino, garlic and parmesan chee*
- Kaiserschmarren** (je nach Betrieb Wartezeit!!) ^(A,C,G) € 15,90
Sweet pancake (waiting time depending on operation)
- auf Wunsch mit Rosinen *with raisins if desired* + € 1,00
- Käsespätzle** im Pfandl serviert, mit Röstzwiebeln ^(A,C,G,L,O) € 14,70
Cheese noodles with fried onionsn
- Kaspressknödeln** mit Salat ^(A,C,G,P) € 15,90
Cheese dumplings with salad
- Currywurst** Würzige Bratwurst mit Ketchup, Curry und Pommes frites € 12,90
“Currywurst” – Spicy bratwurst from the with ketchup, curry and french fries
- Salat „Rofan“** – bunte Salatvariation mit cross gebackenem Hühnerfilet
in Cornflakespanade, sweet Chilisaucе und Hausdressing ^(A,G,M) € 18,90
*Salad “Rofan” – colorful salad variation with cross-fried chicken fillet in cornflake breeding,
sweet chili sauce and house dressing*
- Gemischter Salat** ^(G, M) *Mixed salad* € 7,40

*Für Beilagenänderungen erlauben wir uns € 1,50 zusätzlich zu verrechnen.
We take the liberty of charging an additional E 1.50 for changes to the supplement.*

Hüttenklassiker





Enfurter Hütte
Maurach · 1.834 m

Biere Tiroler Bierspezialitäten aus dem Zillertal

Bier vom Fass *Beer from the barrel* 0,3 l 0,5 l Mass



Zillertal Zeller Hell - regional, ehrlich & guat ... € 4,10 € 5,80 € 10,50
Unkompliziert und süffig, perfekt für großen Durst
10,9° Plato, 4,7% Alkohol



Zillertal Radler - naturtrüb € 4,10 € 5,80 € 10,50
und naturtrüb, fruchtig und leicht, natürlich frisch
3,7° Plato, 1,6% VOL.



Zillertal Weißbier - Hell naturtrüb € 4,30 € 6,00 € 10,80
Bernsteinfarben, fruchtig und frisch, vollmundig und naturtrüb
11,7° Plato, 5% VOL.

Bier in Flaschen *Bottled beer*



Zillertal Dunkel - Edel gereift Fl. 0,5 l € 6,00
Kastanienfarben, voller, leicht karamellisierender Geschmack
12,3° Plato, 5,2% VOL.

Alkoholfreies Bier - Biergenuss ohne Alkohol *Alcohol-free beer*

Hefeweizen alkoholfrei *Hefeweizen alcohol-free* Fl. 0,50 l € 6,00

Bier alkoholfrei *Bier alcohol-free* Fl. 0,50 l € 5,80

Getränke

Alle Biere vom Fass enthalten A und O und alle Biere aus der Flasche enthalten A.

Schnäpse 2cl / Booze

Obstler, Marille, Williams, Zirbe, Nuss, Vogelbeere € 3,50
Obstler, Apricot, Williams, Stone pine

„alte Sorten aus dem Holzfass“

Die Sonderserie von der Brennerei Prinz

“Old varieties from wooden barrels” The special series from the Prinz distillery

Alte Erdbeere | Alte Himbeere | Alte Marille

Alte Williams Birne | Alte Zwetschke 2 cl € 5,60
Old strawberry | Old Raspberry | Old apricot | Old Williams Pear | Old plum

Wein / Wine

Hauswein rot (Zweigelt) *House wine red (Zweigelt)* 0,25 l € 4,90
Hauswein weiß (Veltliner) *House wine white (Veltliner)* 0,25 l € 4,90
RICH Prosecco (Dose) € 7,50
Prosecco valdobiaddine (Flasche) € 30,00
Spritzer (weiß oder rot) *Wine with soda (white oder red)* 0,25 l € 4,00
Aperol sprizz *Aperol sprizz* 0,25 l € 7,50
Hugo 0,25 l € 7,50

Weinspezialitäten lt. Anschlag - auch glasweise (1/8l) erhältlich!

„für die besonderen Momente“

“for those special moments”

Brut Reserve (Champagne, Palmer & Co) € 95,00
Grüner Veltliner Ried Lamm € 69,00
(Kamptal DAC, Weingut Schloss Gobelsburg)
Ried Rosenberg (ZW/ME/BF) € 69,00
(Carnuntum, Weingut Markowitsch)
Diplomatico € 7,90

Midi's 0,3 l



Midi's Apfelsaft – Gespritzt Naturtrüb *Apple juice with soda* € 4,10
 Bester Direktsaft frischer Äpfel aus den besten Anbaugebieten Südtirols, frisches Bergquellwasser aus dem Zillertal und sonst nichts. Ausgewählte Apfelsorten geben dem Midi's Apfelsaft gespritzt naturtrüb seinen fruchtigen Geschmack und sorgen für ein schön ausbalanciertes Verhältnis von Süße und Säure. Ohne Zusatz von Zucker, Konservierungsmitteln oder Säuerungsmitteln.



Midi's Holunder BIO – prickelnder Trinkgenuss *Elder with soda* € 4,10
 Die fein abgestimmte Rezeptur aus Bio Holunderblüten und Bio Zitronensaft sorgt für ein aromatisches Trinkerlebnis mit erfrischender Säure. Mit seinem Aroma erinnert Midi's Holunder zu jeder Jahreszeit ein bisschen an den Sommer. Ohne Zusatz künstlicher Aromen, frei von Konservierungsmitteln 100% BIO.



Midi's Schwarze Johannisbeere – prickelnd *Currant juice with soda* € 4,10
 Gerade bei wenigen Zutaten ist es besonders wichtig beste Zutaten zu verwenden. Natürlicher Saft aus reifen schwarzen Johannisbeeren verleiht dem prickelnden Durstlöcher den leicht herben, beerigen Geschmack. Harmonisch gespritzt mit frischem Wasser aus den Tiroler Alpen - der perfekte fruchtige Durstlöcher. Ohne Zusatz künstlicher Aromen, frei von Konservierungsmitteln 100% BIO.



Midi's Ingwer – Naturtrübe Limonade *Ginger-lemon* € 4,10
 Der erfrischende Ingwer mit seiner angenehmen Schärfe bildet die Basis dieser köstlichen naturtrüben Premium Limonade. In Kombination mit dem Saft reifer Zitronen und ohne jeglichen Zusatz künstlicher Aromen zeichnet sich Midis Ingwer durch ein besonders spannendes Trinkerlebnis mit einer feinen Balance aus Süße, Säure und Schärfe aus.

Limonaden / Lemonades

	0,3 l	0,5 l
Apfelsaft Johannisbeersaft gespritzt € 3,80 € 4,90 <i>Apple juice with soda, Currant juice with soda</i>		
Cola, Zitro, Orange, Spezi, Holunder, Himbeer € 3,80 € 4,90 <i>Cola, Lemon, Orange, Spezi, Elderberry, Raspberry</i>		
Original Almdudler € 4,10 <i>Sweetened carbonated beverage made of herbal extracts</i>		
Bergsteigergetränk - Soda Citron € 2,00 <i>Mountaineer drink - Soda Citron</i>		
Römerquelle Mineralwasser <i>Mineral water</i> 0,33 l € 3,30		
Römerquelle Mineralwasser <i>Mineral water</i> 0,75 l € 5,20		
Rofanquellwasser <i>Rofan-Spring-Water</i> 0,5 l € 1,80		
Rofanquellwasser <i>Rofan-Spring-Water</i> 1 l € 3,10		

Heißgetränke / Hot drinks

Tasse Kaffee <i>Cup of coffee</i> € 3,40
Haferl Kaffee ^(G) <i>Mug of coffee</i> € 4,80
Cappuccino ^(G) € 3,90
Heiße Schokolade ^(G) <i>Hot chocolate</i> € 4,60
Espresso € 3,40
Diverse Tees <i>Tea</i> € 3,50
Tee mit Rum <i>Tea with rum</i> € 5,80

Getränke





• **Warme Küche und Frühstück laut Anschlag**
 warm kitchen and breakfast - please refer the notice!
 • **Hüttenruhe um 22.00 Uhr**
 hut rest um 10 pm

... vom Buffet
 Breakfast Buffet

Frühstück



Erwachsene *Adult* € 16,50
Kinder bis 12 Jahre *Kids up to 12 years* € 11,00
Kinder bis 5 Jahre *Kids up to 5 years* € 7,00

Allergenkennzeichnung (VO 1169/2011 Anhang II)

A = Glutenhaltiges Getreide, glutenous cereals • B = Krebstiere, shellfish • C = Eier, eggs • D = Fisch, fish • E = Erdnüsse, peanut
 F = Soja & Sojabohnen, soy • G = Milch (einschließlich Laktose), milk/lactose • H = Schalenfrüchte (Nüsse), edible nuts
 L = Sellerie, celery • M = Senf, mustard • N = Sesamsamen, sesame
 O = Schwefeldioxid und Sulfite Konzentrationen • sulfure dioxide/sulphite • P = Lupinen, lupine • R = Weichtiere, mollusca