

## Aus'm Suppentopf

<b>Bergsteiger Suppentopf</b>	
Nudelsuppe mit Gemüse und Rindfleisch	5,80€
<b>Knoblauchcremesuppe</b>	
mit Schwarzbrotwürfel	4,80€
<b>Specknockerlsuppe</b>	
in Rindsuppe mit Nockerl, Speck und Erdäfel	4,80€
<b>Nudelsuppe</b>	
Kräftige Rindsuppe mit Nudeln	3,20€

## Salate

<b>Rindfleischsalat</b>	
Gekochtes Rindfleisch mit, Zwiebeln, Kernöl und Brot	8,90€
<b>Stüberlsalat</b>	
bunter Salatteller mit Schafskäsewürfel, Kernöl und Brot	8,90€
<b>Großer gemischter Salatteller</b> mit Brot	6,50€
<b>Kleiner gemischter Salat</b>	3,90€

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Portion Pommes</b>	
mit Ketchup	3,50€
<b>Heiditeller</b>	
Spaghetti mit Tomatensauce	5,50€
<b>Wanderzweg</b>	
1 Würstel mit Pommes und Ketchup	4,80€
<b>Räuberteller</b>	
1 Teller mit Besteck für den Raubzug	

## Was gscheit's

### Gebratene Forelle

frische Forelle mit Petersilienerdäpfel und Salat 16,80€

### „Seewigtalstüberl“ Forelle

geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeerschaum,  
Oberskren, mit Salatgarnitur und Toastbrot 11,50€

### Brat'1 vom Ennstaler Berglamm

mit Braterdäpfel und Gemüse 13,20€

### „Wilderergulasch“

vom Hirsch mit Kräuternockerl  
und Preiselbeeren 13,20€

### Bauernpfandl

geröstete Erdäpfel mit Blunzen, Zwiebeln und  
dazu Krautsalat mit Speck 8,90€

### Leberkås

gebratener Leberkås mit Erdäpfelsalat und Spiegelei 8,90€

## Was ohne Fleisch

### Krautfleckerl

Nudeln mit gedünsteten Kraut und Zwiebeln 7,50€

### Gebackener Emmentaler

mit Sauce Tatar, Preiselbeeren und Blattsalat 7,90€

## Zur Jaus'n

### Wanderer Jaus'n

Spezialitäten aus der Region

Hartwurst'l, Käse, Bauernspeck, Schmalz,  
Verhackert's und Brot

Für eine Person	9,60€
Für zwei Personen	13,50€
Brat'lbrot	5,90€
Käsebrot	5,90€
Schmalzbrot	3,50€
Verhackert's Brot	3,50€
Steirerkas'brot	3,50€
Frankfurter Würstel mit Brot	4,50€

## Wos Siaß

### *Hausgemachte Mehlspeisen und Tortenauswahl*

Topfen-Beeren-Strud'l	3,70€
Topfen-Beeren-Strud'l mit Schlagobers	4,20€
Ein Stück Torte	3,90€
Ein Stück Torte mit Schlagobers	4,30€

*Unsere Speisen gibt es auch in Seniorenportionen*

*Bei Fragen zu Allergenen hilft Ihnen unser geschultes  
Personal gerne weiter!*

# Durstlöscher

## *Bier vom Fass*

Schladminger Bier	0,5l	3,80€
Schladminger Bier	0,3l	2,90€
Pfiff, Schladminger Bier	0,2l	2,30€
Weizenbier	0,5l	3,90€
Weizenbier	0,3l	3,00€
Radler	0,5l	3,80€
Radler	0,3l	2,90€
Pfiff Radler	0,2l	2,30€
Alkoholfreies Gösser Bier (Flasche)	0,5l	3,80€
Gösser Kracherl (Flasche)	0,5l	3,80€
Alkoholfreies Weizenbier (Flasche)	0,5l	3,90€

## *Alkoholfreie Getränke*

Coca Cola, Fanta, Spezi, Almdudler	0,5l	3,60€
Coca Cola, Fanta, Spezi, Almdudler	0,3l	2,80€
Apfel-, Orangensaft	0,5l	3,60€
Apfel-, Orangensaft	0,3l	2,80€
Soda-Zitrone, Hollersaft gespritzt	0,5l	3,50€
Soda-Zitrone, Hollersaft gespritzt	0,3l	2,40€
Apfelsaft, Orangensaft gespritzt	0,5l	3,50€
Apfelsaft, Orangensaft gespritzt	0,3l	2,40€
Marillen oder Johannisbeer Pago gespritzt	0,5l	3,50€
Marillen oder Johannisbeer Pago gespritzt	0,3l	2,40€
Bergsteigersaftl	0,5l	3,10€
Bergsteigersaftl	0,3l	2,10€

## *In der Flasche*

Cola light, Eistee	0,33l	2,80€
Mineralwasser	0,3l	2,30€
Stilles Mineralwasser	0,3l	2,30€

## *Almenlandmix*

Pfirsich-Apfel-Honig-Saft	0,33l	3,40€
Birne-Apfel-Heidelbeeren-Saft	0,33l	3,40€
Trauben natur, Apfel natur	0,5l	3,60€
Trauben natur, Apfel natur	0,3l	2,80€

## *zum Aufwärmen...*

Tee mit Zitrone, Heiße Zitrone		2,40€
Früchte, Schwarz und Kräuter-Tee		2,40€

### *und mit Schuss...*

Tee mit Rum		4,10€
Heiße Schoko mit Rum		4,10€

## *Kaffeezeit is*

Häferlkaffee		3,40€
Cappuccino		3,20€
Kleiner Brauner oder kleiner Espresso		2,20€
Großer Brauner oder großer Espresso		3,20€
Melange oder Verlängerter		2,70€
Heiße Schoko		2,90€
Buttermilch	1/2l	2,70€
Buttermilch mit Preiselbeeren	1/2l	2,90€

## Offene Weine

Welschriesling Wieser	1/8l	2,20€
Grüner Veltliner 2013, DAC, Prechtl	1/8l	3,20€
Zweigelt 2013, Wagentristl	1/8l	3,20€
Weißer Spritzer	1/4l	2,50€
Süße Mischung	1/4l	2,70€
Holler-Minz-Weißweinspritzer	1/4l	3,30€
Aperol-Spritzer	1/4l	3,30€
Most	1/4l	2,20€
Most	1/2l	4,40€
Most gespritzt	1/4l	2,00€
Most gespritzt	1/2l	4,00€

## Flaschenwein

Grüner Veltliner 2013 <i>Weinviertel DAC Reserve</i> Weingut Prechtl	19,00€
Cuveé 2014 <i>Tieschen/ Südoststeiermark</i> Weingut Platzer	23,00€
Zweigelt 2013 <i>Grosshöflein/ Burgenland</i> Weingut Wagentristl	19,00€
Purple 2012 <i>Carnuntum</i> Weingut Meinrad Markowitsch	24,00€

# *Aní's davur oda aní's danoch oder zwischendurch*

## *Schnaps'l*

Weichsel	2cl	2,40€
Zirben	2cl	2,40€
Birne	2cl	2,40€
Marille	2cl	2,40€
Zwetschke	2cl	2,40€

## *Edelbrände*

Gölles „Alter Apfel“	2cl	4,50€
Hämmerle „Vogelbeere“	2cl	4,50€

## *Mixgetränke*

Flying Hirsch	3,80€
Wodka Bull	3,80€
Bacardi-Cola	3,50€
Wodka Orange	3,50€
Captain Cola	3,50€
Captain Apfel	3,50€

*Das Seewigtalstüberl-Team wünscht Ihnen einen  
schönen Aufenthalt und freut sich auf ein  
Wiedersehen!*

# *Herzlich Willkommen im Seewigtal Stüberl!*



## *Die Geschichte zum Seewigtal Stüberl*

Erbaut wurde das Seewigtalstüberl im Jahre 1975. Die Eröffnung folgte im Jahr 1976 durch die Eigentümer Josef und Rosa Gruber.

Sepp Gruber arbeitete 25 Winter auf der Krummholzhütte und im Sommer war er mit seiner Gattin im Seewigtalstüberl anzutreffen.

Mit Sommer 2012 wurde seitens der Alp. Ges. Krummholz Wien die Krummholzhütte an Daniel Mairamhof verpachtet, der schon 10 Jahre zuvor auf die Hütte kam und den Betrieb kennenlernte und sich mit der traditionsreichen Hauser Schutzhütte identifizierte.

In diesen 10 Jahren lernten sich Daniel Mairamhof und Sepp Gruber auf der Hütte kennen. Sie verbrachten gemeinsam fünf Wintersaisons im erfolgreichen Team der Krummholzhütte. So waren über Jahre gute Kontakte zwischen dem Seewigtalstüberl und der Krummholzhütte gegeben.

Da das Seewigtalstüberl nur über den Sommer geöffnet hatte, war es dem Sepp natürlich nur recht auf der Krummholzhütte während der saisonstarken Winterzeit hier Arbeit zu finden. Daniel kam wiederum die Pacht des Seewigtalstüberls entgegen, um hier im Sommer bewährten Mitarbeitern einen Arbeitsplatz zu bieten. So ist diesen eine Ganzjahresstelle gesichert und stehen dann zur Wintersaison auf der Krummholzhütte wieder zur Verfügung.



Das ist das Motiv der Übernahme des Seewigtalstüberls als Pächter. *Aber das alleine, wäre „etwas zu wenig“*. Daniel Mairamhof wird mit seinen Mitarbeitern versuchen, die Bewirtschaftung mit uriger Gemütlichkeit, herzlichen Service und auch den guten Ruf der „Krummholzküche“ hier seinen Gästen spüren zu lassen. Zu berücksichtigen gilt es natürlich, dass die Möglichkeiten – schon alleine, was die räumlichen Kapazitäten anbelangt – beschränkt sind, heimische Kost, ein Bratl vom Ennstallamm oder gebratene Forellen sollen als kulinarische Highlights neben weiteren bodenständigen Spezialitäten auf die Speisekarte.

Selbst ist und bleibt Daniel Mairamhof während der Bewirtschaftungszeiten der Krummholzhütte auf dem Hauser Kaibling, wengleich er seinen Mitarbeitern im Seewigtal mit Rat und Tat zur Seite stehen wird. Die Leitung im Seewigtalstüberl hat die Mitarbeiterin Christine Bacher.

## *Versuchen Sie den Wanderweg vom Seewigtalstüberl zur Krummholzhütte*

### Ein langer „Ennstal-Schafweg“

Seewigtalstüberl – Bodensee – Wödlhütte – Moaralmsee – Rossfeldsattel – Hauser Kaibling zur Krummholzhütte (mit der Schladminger-Tauern-Seilbahn ins Tal)

