



SPEISEN & GETRÄNKE



.....
[INFO](#)

LIEBER GAST,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. In unserem Betrieb werden Gerichte

mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffe zubereitet. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte/-kontaminationen können trotz sorgfältiger Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.



LIEBE BERGFREUNDE,

wir heißen euch herzlich willkommen hier oben auf 1.663 Metern. Es freut uns ganz besonders, dass ihr bei uns am Zeppezauerhaus für eine Rast einkehrt. Ihr befindet euch auf einem der schönsten Plätze hoch über Salzburg mit einem herrlichen 360° Panoramablick. Genießt die Stunden hier oben, wir decken den Tisch mit Produkten aus der Region und mit Liebe zur Tradition.



Uschi & Anton mit Team



SCHNAPPSCHÜSSE? FEEDBACK?

Für mehr Eindrücke und Hüttengeschichten folgt uns gerne auf **Instagram**. Wir freuen uns auch über eure Bilder und Rückmeldungen.

Scanne mich



Willkommen



Aus unserem Suppentopf

NUDELSUPPE

dazu eine Scheibe hausgemachtes Brot
CLEAR SOUP WITH NOODLES

€ 5,90

NUDELSUPPE & EIN PAAR FRANKFURTER WÜRSTL

Würstl von der Metzgerei Steinberger, dazu eine Scheibe hausgemachtes Brot
CLEAR SOUP WITH NOODLES AND WIENER SAUSAGES

€ 9,90

TIROLER SPECK- ODER KASPRESSKNÖDELSUPPE

SOUP WITH TYROLEAN BACON- OR CHEESE DUMPLINGS

1 Knödel

€ 7,90

2 Knödel

€ 10,90

KNÖDEL-MIX SUPPE

Speck- & Kaspressknödel

SOUP WITH MIXED DUMPLINGS (BACON & CHEESE)

2 Knödel

€ 10,90

INFO

Unsere Kaspressknödel sind wahre Hüttenklassiker. Aus diversen bekannten Rezepten und nach vielen Kostproben entstand die perfekte Rezeptur für Uschis Kaspressknödel.

Rund geht's in der Knödelküche

SPECKKNÖDEL MIT SALAT ODER SAUERKRAUT

1 Knödel

€ 9,90

TYROLEAN BACON DUMPLING WITH

with salad or Sauerkraut

2 Knödel

€ 13,20

Veggie

KASPRESSKNÖDEL MIT SALAT ODER SAUERKRAUT

1 Knödel

€ 9,90

CHEESE DUMPLING with salad or Sauerkraut

2 Knödel

€ 13,20

Veggie

SPINATKNÖDEL MIT SALAT ODER SAUERKRAUT

1 Knödel

€ 9,90

mit Butter und Parmesan

2 Knödel

€ 13,20

SPINACH DUMPLINGS with salad or Sauerkraut

Veggie

KNÖDEL-DUETT aus Spinat- und Kaspressknödel

€ 13,20

mit Salat oder Sauerkraut

SPINACH- & CHEESE DUMPLINGS with salad or Sauerkraut

KNÖDEL-MIX aus Speck- und Kaspressknödel

€ 13,20

mit Salat oder Sauerkraut

TYROLEAN BACON- & CHEESE DUMPLINGS with salad or Sauerkraut

KNÖDEL TRIS aus Spinat-, Speck- und Kaspressknödel

€ 16,40

mit Salat oder Sauerkraut

SPINACH-, TYROLEAN BACON- & CHEESE DUMPLINGS with salad or Sauerkraut

In den Hauptrollen spielen...

HAUSGEMACHTES RINDSGULASCH mit Semmelknödel € 20,50
Fleisch von der Hofmetzgerei "Fuchseriei"
HOME-MADE BEEF GOULASH

HIRTENMAKKARONI gerne auch vegetarisch € 14,50
Makkaroni nach Art des Hauses mit Speck, Erbsen, Pilzen, Kräutern & Parmesan
SHEPERDS MACARONI with bacon, peas, mushrooms, herbs & parmesan cheese

LINSEN-KICHERERBSEN-EINTOPF Vegan € 12,90
dazu eine Scheibe hausgemachtes Brot
LENTIL-CHICKPEA STEW

 **"BERGSTEIGER-ESSEN" FÜR AV-MITGLIEDER** € 11,00
HIRTENMAKKARONI Veggie
bitte zeig beim Bestellen deinen Alpenvereins-Ausweis

LINSEN-KICHERERBSEN-EINTOPF & 1 PAAR FRANKFURTER € 15,90
dazu eine Scheibe hausgemachtes Brot
LENTIL-CHICKPEA STEW & 2 WIENER SAUSAGES

.....
INFO

UNSER LINSEN-EINTOPF

Das herzhafteste Gericht stellt einen modernen Kontrast zu altbekannten Eintöpfen. Unser Eintopf ist vegan und glutenfrei. Linsen und Kichererbsen bieten deinem Körper viel Energie für den Gipfelanstieg.

Jausenzeit

KÄSEBROT Veggie € 8,50
eine Scheibe hausgemachtes Brot mit Butter und Käse aus der Region
SLICE OF BREAD WITH CHEESE

SPECKBROT € 8,50
eine Scheibe hausgemachtes Brot mit Speck
SLICE OF BREAD WITH BACON

KLEINER SALAT Veggie € 5,60
SMALL SALAD

FRANKFURTER WÜRSTL € 5,60
mit Senf, Kren & einer Scheibe selbstgebackenem Brot
FRANKFURTER SAUSAGES with mustard, horseradish & a slice of bread

Mahlzeit

Kartenzahlung ab € 15,00 möglich. Card payment possible from € 15,00 (tip is not included)

Jausenzeit

KAMINWURZ'N

mit Kren, Senf & dazu eine Scheibe hausgemachtes Brot

SMOKED DRY SAUSAGES FROM PORK AND BEEF with horseradish, mustard & home-made bread

€ 6,20

ESSIGWURST MIT ZWIEBEL

& dazu eine Scheibe hausgemachtes Brot

SLICED COLD SAUSAGE with vinegar, onions & bread

€ 9,80

KRAUTSALAT gerne auch vegetarisch

fast immer oder manchmal

COLESLAW

€ 4,20

SAUERKRAUT Veggie

€ 3,80

EXTRA SCHEIBE HAUSGEMACHTES BROT

EXTRA SLICE OF HOME-MADE BREAD

€ 0,50

Süßes

SCHOKOKUCHEN

CHOCOLATE CAKE

€ 4,90

APFELSTRUDEL

APPLE STRUDEL

€ 4,90

TOPFENSTRUDEL

CURD CHEESE STRUDEL

€ 4,90

PORTION SCHLAG

WHIPPED CREAM

€ 1,00

PORTION VANILLESAUCE

VANILLA SAUCE

€ 1,00



Kuchen



Zum Beginn des Tages

FRÜHSTÜCK
BIS 10:00 UHR

SÜSSES FRÜHSTÜCK

Veggie

€ 10,00

Marmelade, Honig, Butter & selbstgebackenes Brot
wahlweise 1 Tasse Kaffee, Tee oder Kakao

Jam, honey, butter & home-made bread, with either 1 cup of coffee, tea or hot chocolate

PIKANTES FRÜHSTÜCK

€ 15,00

Wurst, Käse, Marmelade, Honig, Butter & selbstgebackenes Brot
wahlweise 1 Tasse Kaffee, Tee oder Kakao

*Sausage, cheese, jam, honey, butter & home-made bread
with either 1 cup of coffee, tea or hot chocolate*

SPIEGELEI

€ 5,20

2 Eier von glücklichen Hennen

2 eggs sunny-side up from happy hens

MÜSLI MIT FRÜCHTEN & MILCH ODER JOGHURT

€ 5,80

CEREALS WITH FRUITS AND MILK OR YOGURT

INFO

**BIS 10:00 UHR
FRÜHSTÜCKEN**

Unser Sonnenanbeter-Frühstück gibt's ab 07:00 Uhr. Also zeitig zum Sonnenaufgang auf den Gipfel aufsteigen und dannach bei uns auf einen warmen Kaffee einkehren. Bis 10:00 Uhr bieten wir dir unsere Frühstücksgerichte an.

Regionalität

LIEGT UNS AM HERZEN

Die frischen Produkte für unsere Gerichte stammen von vorwiegend einheimischen Herstellern. Wir sind stolz darauf, regionale Ware zu kaufen und damit unsere Gäste mit hausgemachten Speisen verwöhnen zu dürfen.

Den **Graukäse** für unsere Kaspressknödel nehmen wir direkt aus unserer Heimat **Tirol** mit.

Immer frisch und saisonal kommt unser **Gemüse und Obst** von **Gemüse Christian Egger** direkt zu uns in die Küche.

Frisch verarbeitet und geliefert wird **unser Fleisch & unsere Wurstwaren** von der **Metzgerei Fuchseri** und der **Metzgerei Steinberger** in Grödig.

Beim Einkauf der Eier achten wir auf Regionalität und artgerechte Haltung. Unsere **Milchprodukte** kommen vom **Milchhof Salzburg**, der die Milch von heimischen Bauern bezieht.

Das erfrischende **Bier** beziehen wir von **Stiegl**, der **Hauswein** wird uns direkt aus dem Burgenland geliefert und das Hochprozentige von **Resch & Wolf** aus Salzburg.





Urig



GETRÄNKE *Prost*

ALKOHOLFREI

Almdudler / Coca Cola / Fanta / Sprite	0,33 l	€ 3,80
Apfel- oder Johannisbeersaft pur	0,25 l	€ 3,40
Apfel- o. Johannisbeersaft mit Wasser o. Soda	0,25 l	€ 3,30
	0,50 l	€ 4,60
Zeppi Holundersaft'l mit Wasser o. Soda	0,25 l	€ 2,90
	0,50 l	€ 4,30
Zeppi Himbeersaft'l mit Wasser o. Soda	0,25 l	€ 2,90
	0,50 l	€ 4,30
Soda	0,25 l	€ 2,50
	0,50 l	€ 3,60
Soda Zitrone	0,25 l	€ 2,90
	0,50 l	€ 4,30
Buttermilch	0,50 l	€ 4,30
Glas Wasser	0,50 l	€ 1,00

HEISSE GETRÄNKE

Kakao mit Milch	€ 4,50
& Schlagsahne	€ 4,80
& Schlagsahne & Rum	€ 6,20
Espresso	€ 2,80
Verlängerter	€ 3,90
Cappuccino	€ 4,20
Haferlkaffee	€ 4,20
Große Tasse Tee	€ 3,90
Schwarz-, Kräuter-, Pfefferminz-, Kamillen-, Grün- & Früchtetee	
Tee mit Rum	€ 5,40

..... INFO

UNSER KAFFEE

Ganz nach dem Motto „Genießen mit gutem Gewissen“ beziehen wir unseren Kaffee von Segafredo. Deren Bio-Kaffee Mischung besteht aus Arabica- und Robusta-Bohnen von höchster Qualität und wird biologisch angebaut und geerntet.



BIER

VOM FASS:

Stiegl-Goldbräu	0,33 l	€ 3,90
	0,50 l	€ 4,90

Stiegl-Radler Zitrone naturtrüb	0,33 l	€ 3,90
	0,50 l	€ 4,90

IN DER FLASCHE:

Stiegl Hell 4,5%	0,50 l	€ 4,80
------------------	--------	--------

Franziskaner Weißbier Hell, dunkel oder alkoholfrei	0,50 l	€ 5,20
--	--------	--------

Zipfer-Alkoholfrei	0,50 l	€ 4,80
--------------------	--------	--------

WEINE & SPIRITUOSEN

Rotwein des Hauses	1/8 l	€ 4,50
--------------------	-------	--------

Weißwein des Hauses - Grüner Veltliner Weingut Türk	1/8 l	€ 4,50
---	-------	--------

Spritzer weiß - sauer	1/4 l	€ 4,20
-----------------------	-------	--------

Sommerspritzer	1/2 l	€ 4,90
----------------	-------	--------

Aperol Spritz	1/4 l	€ 6,20
---------------	-------	--------

Piccolo Sekt	1/4 l	€ 5,80
--------------	-------	--------

EDELBRÄNDE

von Resch & Wolf

Obstler	2 cl	€ 4,50
---------	------	--------

Marille o. Williams	2 cl	€ 4,70
---------------------	------	--------

Zirbe	2 cl	€ 4,90
-------	------	--------

Bier

Unsere Weissweine

IN DER FLASCHE

GRÜNER VELTLINER € 30,00

Weingut Franz Türk, Niederösterreich

Typisch pfeffriger Veltliner mit frischem Frucht-Säurespiel, das an einen saftigen Apfel erinnert.

GELBER MUSKATELLER € 30,00

Weingut Johann Scheiblhofer, Burgenland

Blumig duftig mit reifem Traubenaroma und milder, gut eingebundener Säure.

GRAUBURGUNDER „HOCHBERG“ € 45,00

Weingut Markus Pongratz, Südsteiermark

Der Duft erinnert an saftige Birnen und Quitten ergänzt mit nussigen Nuancen am Gaumen. Die österreichische Antwort auf Pinot Grigio.

Weine



Unsere Rotweine

IN DER FLASCHE

ROTWEIN DES HAUSES – MERLOT € 30,00

Schönes, reifes Fruchtspiel, beerige Fruchtaromen.

BLAUFRÄNKISCH-MERLOT € 32,00

Weingut J. Heinrich, Burgenland

Der an Heidelbeeren erinnernde Merlot unterstützt die typisch dunkelbeerige Würze des Blaufränker und macht ihn wunderbar geschmeidig am Gaumen.

ZOLLA PRIMITIVO DI MANDURIA DOP € 36,00

Vignetti del Salento, Apullien

Jede Menge reife Frucht mit mildem Tannin und sanftem Säurespiel. Nach 6-8 Monaten in französischer Eiche zeigt er sich vollmundig und enorm saftig.

BIG JOHN CUVÉE RESERVE € 46,00

Weingut Johann Scheiblhofer, Burgenland

Der wohl bekannteste Rotwein im Lande erinnert an dunkles Beerenconfit mit engmaschigem Tannin und feinem Säurespiel. Am Gaumen dezente Fruchtsüße und dunkler Nougat.

Kartenzahlung ab € 15,00 möglich. Card payment possible from € 15,00 (tip is not included)

Wie funktioniert es, DAMIT ES FUNKTIONIERT?



Die Bewirtschaftung unserer Hütte ist durch ihre Lage auf 1.663 Höhenmeter nicht zu vergleichen mit Betrieben im Tal.

Unsere **Lebensmittel** beziehen wir von regionalen Herstellern und sie gelangen mit der Untersbergbahn und mit der hauseigenen Materialseilbahn zu uns. Schon beim Einkauf versuchen wir Abfall zu vermeiden um dadurch möglichst sparsam mit den gegebenen Ressourcen umzugehen.

Unser **Wasser** liefern Quellen rund um den Untersberg, bis es jedoch bei uns aus der Leitung sprudelt hat es einen langen Weg. Es wird im Tal bei Fürstenbrunn gefasst und in eigens angefertigten Behältern mit der Untersbergbahn auf den Berg geliefert.

Von dort kommt es durch ein komplexes Leitungssystem bei uns in der Hütte an.

Das gesamte **Abwasser** (Küche, WC, Dusche) wird über ein Pumpsystem zur Bergstation gepumpt, dort gesammelt und mit eigens angefertigten Behältern mit der Untersbergbahn ins Tal transportiert und entsorgt.

Den **Strom** für unsere Hütte beziehen wir einerseits mittels einer Photovoltaikanlage aus der Kraft der Sonne und bei zusätzlichem Bedarf durch einen mit umweltfreundlichen Treibstoff betriebenen Generator.

Wir ersuchen unsere Gäste, achtsam mit den Ressourcen am Berg umzugehen.



QR-CODE
SCANNEN

und mehr über
unser Leben auf
der Hütte lesen.



FEEDBACK, LOB, KRITIK?

QR-Code scannen und deinen Aufenthalt bei uns bewerten.



Tripadvisor



Google

Ihr erreicht uns gerne unter:

zeppezauerhaus@gmail.com

Festnetz +43 (0)662 629862

Mobil +43 (0)680 7794032

www.zeppezauerhaus.at

