

Sommerfrische in
FIEBERBRUNN



Hausgemachtes Holzofenbrot

mit Verschiedenem für den kleinen und großen Hunger

Butter, Schnittlauch und Radieschen	6,90
Grammelschmalz	6,90
Schinkenspeck	14,50
Käsevariation aus Tirol ... mit unserem Wildalpkäse	14,50
Tiroler Marende- bunt gemischt..... mit unserem Wildalpkäse	19,50



Brot zum mit nach Haus nehmen, gibt es an der Bar!

Knackige Salate

serviert mit unserem Holzofenbrot

Bunter Sommersalat	12,90
Saiblingsfilet vom Grill auf buntem Salat	21,50
Wildalmfrischkäse mit Tomate und Basilikum	12,90
Hühnerfiletst eifen gebraten auf buntem Salat	18,50
Wurstsalat mit Käse kleiner Salatgarnitur	15,50

Unsere Saiblinge beziehen wir direkt von Scheffauerer Bauer in Fieberbrunn

Suppen

Rindssuppe

mit Kräuter Frittaten

7,40

mit Speck- und/oder Kaspressknödel
1 oder 2 Knödel

7,90/12,50

Würstel und Eintopf

St. Johanner Würstel vom Grill

mit Sauerkraut

mit Kartoffelsalat

12,90

Rotes Linsencurry mit hausgemachtem Fladenbrot

serviert mit:

- frischem Gemüse und Tofu

15,90

- gebratenem Hühnerfleisch

15,90

- Saiblingsfilet und Reis

19,50

Für unsere kleinsten Gäste bereiten wir auf Wunsch, von fast allen Gerichten,
eine Kinderportion zu.

Gutes von Schwein, Huhn, Rind!

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Röstkartoffel	21,50
Steirisches Backhendl mit Kartoffel-Vogersalat	21,50
Big Mountain Burger vom Rind	23,50
Mini-Burger- für den sehr kleinen Hunger!	13,50

Die besten Knödel!

Knödeltris Spinat-, Speck- und Kaspressknödel mit gemischtem Salat	19,50
Knödelduo Spinat- und Kaspressknödel mit gemischtem Salat	14,50
Kaspressknödel und oder Speckknödel serviert mit Sauerkraut oder gemischtem Salat 1 oder 2 Knödel	8,90/14,50

Tiroler Klassiker

hausgemacht!

Käsespätzle mit gemischtem Salat	18,50
Kartoffelblattln mit Sauerkraut	13,50
Tiroler Gröstel mit Speck und Bratenfleisch Bio-Kartoffel mit Spiegelei und gemischtem Salat	18,50
Blunzngröstel mit Speck und Blutwurst Bio-Kartoffel mit Spiegelei und gemischtem Salat	18,50
Gemüsegröstel mit Tofu, Spiegelei und Salat	18,50

Herzhafte Süßspeisen

hausgemacht!

Germknödel	9,50
mit heißer Butter oder Vanillesauce und Mohnzucker	
Erdbeerknödel mit Butterbrösel	9,50
mit hausgemachtem Erdbeerröster	
Palatschinken	
mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne	9,50
mit Nutella oder Marmelade	7,90
Kaiserschmarren	17,90
mit eingelegten Rum-Rosinen und Apfelmus oder Röster nach Wahl	
Tageskuchen- wir beraten sie gerne!	6,90
Apfelstrudel	
mit Sahne	7,20
mit Sahne und Vanilleeis	8,50
mit Vanilleeis	7,20
mit Vanillesauce (Apfelstrudel)	7,20

Unsere Röster, Zwetschke oder Marille, machen wir selbst!

Kaffee

Rösterei Alt Wien

Verlängerter	3,60
Espresso	3,60
Doppelter Espresso	5,90
Große Tasse Kaffee	5,90
Cappuccino mit Milchschaum oder Schlagobers	4,20
Milchkaffee Doppelter Espresso mit Milchschaum	5,90
Gatterlkaffee Verlängerter mit Baileys und Schlagobers	7,90
Irish Coffee Verlängerter, Irish Whiskey, brauner Zucker, Sahne	9,50
Affogato Espresso mit Vanilleeis	5,90

Heißes Alkoholisches

Heiße Schokolade 0,25 l mit 2cl Rum	5,60
Schwarztee 0,4 l mit 2cl Meyers-Rum	5,90
Ginger Swing Ayurveda Tee 0,4 l mit 2 cl Meyers-Rum, Ingwersirup und Limettensaft	7,90
Heiße Oma Heißer Opa 4 cl Eierlikör oder Baileys mit Schlagobers	5,90

Milch

Warm oder kalt 0,35l	3,50
warm mit Eierlikör	7,90
warm mit Honig	5,40
Heiße Schokolade 0,25 l aus echter Milch mit Schlagobers	4,60
Buttermilch 0,35l	3,50
mit Blaubeeren	4,70

Tee

von Ronnefeldt, in der Jumbotasse 0,4 l

4,90

English Breakfast

ein leicht herber schwarzer Ceylontee mit prickelndem Flavour

Jasmin Gold

aromatisierter Grüner Tee mit faszinierend weichen Aromen und Blüten

Darjeeling Summer Gold

Schwarztee mit blumiger Eleganz

Refreshing Mint

Pfefferminztee

Fruity Camomille

Kamille und Orangenblüte

Bio Bergkräutertee

Melisse, Anis, Thymian- duftig, würzig und frisch wie Morgenluft in den Bergen

Sweet Berries

Hibiskus, Apfel, Hagebutte, Brombeere, Himbeere, Orange, Rosenblüte

Wellness

Rooibos, Anis, Fenchel, Minze, Orange, Zimt, Brombeere, Zitronengras

Ayurveda Herbs & Ginger

Ayurveda Tee, Ingwer, Anis, Fenchel, Süßholzwurzel, Zitronengras,
Pfefferkörner, Zimt, Kamille, Brombeere, Rosenblüte

Fruchtsäfte und Limonaden

Apfel naturtrüb von Mostviertler Bauern

Orange | Johannisbeere von Rauch

pur oder gespritzt

0,3 l | 4,20

0,5 l | 5,20

Holunderblütensirup von Darbo

gespritzt mit Soda- oder Leitungswasser

0,3 l | 4,20

0,5 l | 5,20

Skiwasser Himbeer-Zitrone

gespritzt mit Soda- oder Leitungswasser

0,3 l | 3,90

0,5 l | 4,90

Hausgemachter Eistee

0,3 l | 4,90

Cola | Coca Cola zero

0,33 l | 4,20

Limonade Orange, Sprite

0,33 l | 4,20

Original Almdudler

0,33 l | 4,20

Sodawasser

0,33 l | 2,00

0,5 l | 3,00

Gasteiner Mineralwasser

0,7 l | 6,90

Quellwasser

0,3 l | 1,00

0,5 l | 1,50

Biere

Huber Bier vom Fass	0,3 l	4,20
	0,5 l	5,60
Huber Bier	0,5 l	5,60
alkoholfrei in der Flasche		
Radler	0,3 l	4,20
	0,5 l	5,60
Unertl Hefeweizen		
Original oder alkoholfrei in der Flasche	0,5 l	6,00
Huber Hefeweizen oder Hefeweizenradler		
Hell in der Flasche	0,5 l	6,00

Edelbrände

2 cl

Zirbener von Erber	4,20
Haselnuss von Erber	4,20
Zigarrenbrand von Harkamp	5,50
Obstler	4,20
Kriecherl (Wildpflaume) von Hämmerle	6,50
Williams mit Birne von Hämmerle	6,80
Marille Vogelbeere Enzian Himbeere von Hämmerle	6,50
Grappa von Nonino	5,50

Likör | Branntwein

2 cl

Bunnahabhain Malt Whisky

6,50

Fernet, Ramazotti

4,90

Jägermeister, Averna,

4,20

Baileys oder Amaretto

4,20

Courvoisier VSOP Cognac

5,60

Mixgetränke

Gin 2 cl & Tonic 0,2 l

8,90

Campari Soda oder Orange 0,22 l

7,20

Wodka 2 cl & Orange oder Lemon 0,2 l

7,90

Aperol Spritz oder Hugo 0,25 l

8,90

Cola-Rum 0,25 l

5,50

Weißweine

in der 0,75 l Flasche

2023 Burgenland Grüner Veltliner 12,5% vol., Weingut Waltschek, Illmitz	29,00
2023 Burgenland Top of the Lake Cuvée aus GV und CH 12,5% vol., Weingut Waltschek, Illmitz	35,00
2023 Niederösterreich Löss Cuvée aus SB und GM 13,5% vol., Weingut Pollerhof, Röschitz	35,00
2023 Steiermark Kohlibri Cuvée aus SB, GM und WR 12,0% vol., Weingut F. Kohl, Grosswilfersdorf	29,00
2022 Südsteiermark DAC Morillon Ried Wielitsch Kapelle 13,0% vol., Weingut Potzinger, Gabersdorf	32,00
2024 Südsteiermark Grauburgunder 13,5% vol., Weingut Pock, Straden	32,00

Rotweine

in der 0,75 l Flasche

2023 Burgenland Top of the Lake Blauer Zweigelt 13% vol., Weingut Waltschek, Illmitz	32,00
2021 Burgenland Neusiedlersee DAC Zweigelt 13,5% vol., Weingut Markus Iro, Neusiedlersee	29,00
2021 Burgenland Neusiedlersee DAC St. Laurent 13,0% vol., Weingut Markus Iro, Neusiedlersee	29,00
2018 Burgenland Donum Dei Cuvée aus BZ, CS & ME 13,5% vol., Weingut Waltschek, Illmitz	39,00
2018 Burgenland Grand Cuvée First aus ZW & CS 14,0% vol., Weingut Waltschek, Illmitz	45,00
2017 Niederösterreich Cabernet Sauvignon 13,5% vol., Weingut Waltschek, Illmitz	39,00
2018 Niederösterreich Saudade Likörwein 0,5 l 20% vol., Weingut Dorli Muhr, Prellenkirchen	39,00

Österreichische Weine

by the glas 1/8 l

Grüner Veltliner	5,20
Grauburgunder	5,90
Rotweincuvée BZ/CS/ME	6,90
Blauer Zweigelt	5,20
Weiß Gespritzt 1/4 l	5,20
Rot Gespritzt 1/4 l	5,20

Schaumweine

Prosecco 0,2 l von Zonin	14,00
Sauvignon Blanc Extra Brut 0,75 l von Harkamp	42,00
Schlumberger white ice secco	42,00

Hüttenromantik

am Wildalpgatterl

Übernachten in urigen Stockbetten und früh morgens der Erste am Wildseelodergipfel! Bergsteigerherz, was willst du mehr?

Frische und Qualität, Freundlichkeit und Umsicht und das Bestreben, jedem Gast etwas Besonderes zu bieten - das ist unsere Motivation!

19 Gästebetten

Übernachtungspreis pro Person mit Halbpension Euro 150,-

Kinderermäßigung bis 10 Jahre 30 %, bis 6 Jahre 50 %





Vielen Dank für Ihren Besuch!

Berggasthof Wildalpgatterl | Angela Fürhapter | 6391 Fieberbrunn/Tirol

05354/5 26 55 | office@wildalpgatterl.at | www.wildalpgatterl.at



Die KochArt ist eine Vereinigung von Wirten, die hauptsächlich Qualitätsprodukte von heimischen Bauern und Produzenten verarbeiten.

Feste feiern am Wildalpgatterl
Tischreservierung erbeten!

