



BRUNNALM • 1040M • HOHE VEITSCH



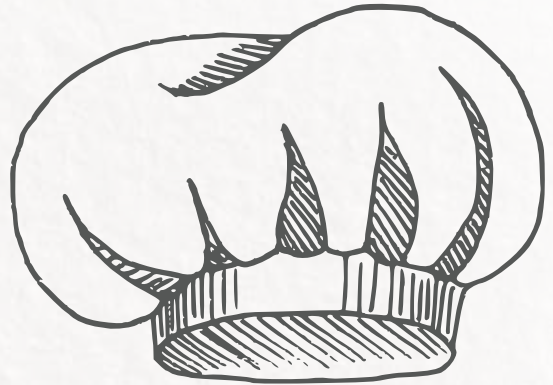
# pflanzl HÜTTE

## Speisekarte

PFLAHÜ

BRUNNALM

# GRIASS DI UND HERZLICH WILLKOMMEN IN DER PFLANZLHÜTTE!



## UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Mittwoch bis Samstag von 10 - 18 Uhr  
ganztägig warme Küche

Sonn- & Feiertags von 10 - 17 Uhr  
ganztägig warme Küche

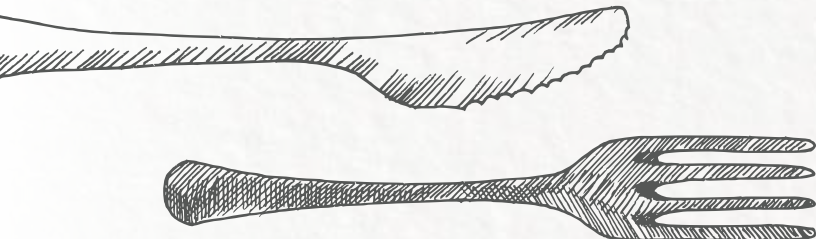
Montag & Dienstag Ruhetag!

von  
MI bis SO  
ab 10 Uhr  
geöffnet!

## DAS GUTE LIEGT SO NAH!

Bei uns genießt du **gschmackige** und **regionale** Schmankerl. Ganz nach dem Motto „**Das Gute liegt so nah**“ kommen dabei nur die besten Zutaten direkt von Bauern und Produzenten aus der Region in unsere Kochtöpfe. Wir wissen, was drin ist und kennen unsere Lieferanten persönlich.

Wir wünschen euch eine gemütliche Zeit bei uns!  
Tom, Michl und das gesamte Pflahü-Team



## PFLANZLHÜTTE

Brunnalmstraße 61

8664 St. Barbara i.M.

Mobil: 0677 / 648 665 68

pflanzlhuette@outlook.com

[www.pflanzlhuette.com](http://www.pflanzlhuette.com)



Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen | Preise verstehen sich in €, inkl. MwSt.

# UNSERE LIEFERANTEN:

.....

## 1 - Fleisch, Wurst & Co.

Fleischerei Pierer, Passail

.....

100%  
steirisches  
Fleisch

## 2 - Wildfleisch

Fam. FraiB (Pflanzl), Veitsch

.....

## 3 - Saisonales Obst und Gemüse

Familie Exel, Kindberg

.....

## 4 - Eier

Gerhard Steindl, Stanz im Mürztal

.....

100%  
Freiland-  
eier

## 5 - Bergkäse und Butter

Obersteirische Molkerei

.....

## 6 - Fruchtsäfte

Niglbauer, Puch bei Weiz

.....

## 7 - Brot und Gebäck

Fam. Putzgruber, Mürzzuschlag

.....

## 8 - Bier und Limonaden

Privatbrauerei Murauer, Murau

.....

## 9 - Kreativbier

Tom & Harry Brewing, Kapfenberg

.....

## 10 - Käferbohnen

Fam. Wilfinger, Grafendorf

.....

## 11 - Frischer heimischer Fisch

Michis frische Fische, Neuberg/Mürz

.....

## 12 - Kürbiskernöl

Fam. Raidl, Aschbach

.....

## 13 - Frischkäse

Pichlbauerhof - Fam. Rinnhofer, Hönigsberg

.....



## BEI UNS GENIESST DU BESTE STEIRISCHE SCHMANKERL!

Wir verwenden in unserer Küche hauptsächlich Produkte von Bauern und Produzenten direkt aus der Region... und das schmeckt man!

.....

Wir verwenden, je nach Verfügbarkeit, Kräuter und saisonales Gemüse aus eigenem Anbau!



*Es gib nix Bessers, wie was Quats...*

*Knoblauchcremesuppe*

mit Schwarzbrotcroutons

€ 6.00

\*\*\*\*\*

*Zart geschmorte Rindsbackerl*

dazu hausgemachtes Erdäpfelpüree und frisches Gemüse

€ 21.50

*Steirisches Käferbohnen-Chili*

Feurig, mit viel frischem Gemüse, dazu knuspriges Knoblauchbrot

vegan € 12.50

oder mit knuspriger Wild-Käsekrainer € 14.50

*Handgemachter Germknödel*

gefüllt mit Schwarzbeeren

dazu Vanillesauce oder Butter

€ 12.00



# A woans Supperl...



<b>Kräftige Rindsuppe</b>	mit Frittaten	€ 4.90
	mit Fleischstrudel	€ 5.20
	mit Kaspressknödel	€ 5.50
	mit Leberknödel	€ 5.50

## Salate

### Gebackene Blunzn-Radl

auf buntem Salatteller mit steirischem Kren und Kürbiskernen

als Vorspeise € 10.50

als Hauptspeise € 13.50

### Steirischer Backhendlsalat € 15.20

Gebackene Hühnerfiletstreifen vom steirischen Hendl

auf gemischtem Salat der Saison mit Kürbiskernöl

gibt's auch mit gegrilltem Hendl oder frisch gebratenen Kaspressknödel 

**Gemischter Salat** € 5.40

**Grüner Salat** € 4.80

**Erdäpfel-Salat** € 5.20

### Extras

Portion Kernöl € 1.00

Scheibe Bauernbrot € 1.50

Knuspriges Knoblauchbrot € 3.50



# Unsere Hüttenschmankerl

**Wiener Schnitzel** vom steirischen Schwein € 15.50  
mit Petersilerdäpfel oder Pommes Frites und Preiselbeeren

**PflaHü Cordon Bleu** € 17.80

vom steirischen Schwein – gefüllt mit Geselchtem und Käse  
dazu gibt`s Reis und Preiselbeeren




**Unser Ofenbratl** vom steirischen Schwein € 16.00

servieren wir mit hausgemachtem Semmelknödel und Sauerkraut

**Gebratenes Saiblings-Filet** aus dem Mürztal € 24.50  
dazu gschmackiges Erdäpfel-Gemüse-Gröstl und Kräuterbutter

## vegetarische Schmankerl...

 **Hausgemachte Käsespätzle** im Pfandl serviert € 14.00  
mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebel, dazu grüner Salat

 **Hausgemachte Spinatknödel** € 14.00  
gefüllt mit Frischkäse vom Pichlbauer  
dazu braune Butter, frisch geriebener Asmonte und grüner Salat

# Hütten Fast Food

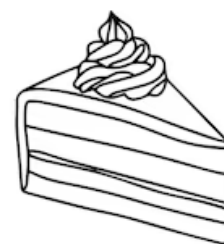
<b>„Alm -Toast“ deluxe</b> € 12.50 Bauernbrot, Xöchts, Emmentaler, karamellisierter Zwiebel, Spiegelei, Knoblauch-Senf-Majo, Krautsalat	<b>Frankfurter Würstel</b> € 5.50 mit Bauernbrot, Senf und Kren
<b>Hausgemachte Berner Würstel</b> €10.50 mit Pommes oder Salatgarnitur	<b>Fleischbrot</b> € 8.50 fein garniert
<b>Gegrillte Wild-Käsekrainer</b> € 8.50 mit Bauernbrot, Senf und Kren	<b>Portion Pommes</b> € 4.50 mit Ketchup

## Für Naschkatzen

**Hausgemachte Topfen-Grieß-Knödel** € 8.20  
mit saisonalem Früchteragout und Vanilleeis

### Handgezogener Topfen- oder Apfelstrudel

mit Schlag € 5.20  
mit Vanillesauce + € 1.50  
mit Vanilleeis + € 1.50



**Veitscher Rahmkoch** € 6.50

traditionelle Spezialität mit Zimt, Zucker und Rosinen

**Das zusätzlich täglich frische Kuchenangebot findest du auf der Tafel beim Eingang!**