

Rotwein

Blauer Zweigelt Classic

Manfred Bannert, Weinviertel 0,75 l 38,00
Die klare Frucht unterstreicht die nicht zu verkennenden Kirsch- und Weichselaromen. Weich und kräftig im Abgang.

Blafränkisch Kalk & Schiefer Leithaberg DAC

Kirchknopf, Neusiedlersee 0,75 l 42,00
Charmante Kirschfrucht, dunkles Beerenkonfit, ein Hauch von Nougat. Feiner Brombeertouch am Gaumen, temperamentvoll und pfeffrig, saftige Tannine mit feinwürzig-mineralischem Nachhall.

Bienenfresser Zweigelt Reserve

Hans Pitnauer, Carnuntum 0,75 l 48,00
1,5 l 87,00

Zarte Röstaromen, Kirsch-Frucht mit samtigen Tanninen, die am Gaumen lang nachklingen.

Cabernet Sauvignon Unplugged

Hannes Reeh, Neusiedlersee 0,75 l 51,00
Zarte Anklänge nach Johannisbeeren und Rumpflaumen, deutliche Schokoladenote, am Gaumen sehr weich, kräftiger Körper, am Gaumen sehr weich.

Big John Cuvée Reserve

Erich Scheiblhofer, Neusiedlersee 0,75 l 43,00
1,5 l 82,00

Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Pinot Noir. Totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit rostigem Eichenflair.

Harterberg Cuveé

Leo Aumann, Thermenregion 0,75 l 58,00
Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt. Dunkle Beeren, vor allem schwarze Johannisbeeren bestechen in der Nase. Am Gaumen dicht und gehaltvoll. Feinste Nougat-Schoko-Aromen kombiniert mit kräutigen Anklängen.

Schaumwein

Pinot Noir Rosé Spumante

Krug, Gumpoldskirchen 0,75 l 42,00
Der sortenreine Pinot Noir überzeugt mit seiner angenehmen Perlenbildung und mit seiner feinen Kräuternote, fruchtig, spritzig und mild im Geschmack.

Prosecco Casa Spineda Spumante DCG

Loredan Gasparini, Venetien 0,75 l 35,00
Sehr klar mit reicher, anhaltender, feiner Perlage. Frisch und elegant mit blumigem Bouquet, fruchtigen Komplexen nach goldenen Äpfeln.

Champagner Castelnau Brut Reserve

Castelnau, Reims 0,75 l 76,00
Im Abgang ist ein leichter Hauch von Honig, reifen Pfirsichen und Aprikosen zu genießen. Würzige Düfte von Thymian und Lorbeer sind ebenfalls vertreten.

LIEFERANTEN

Regionalität ist uns wichtig, deshalb beziehen wir Lebensmittel unter anderem von den folgenden lokalen Lieferanten:

Milchprodukte: Ländle Milch

Wurst und Fleisch: Metzgerei Salzgeber

Wildfleisch: Jagdgebiet Gauertal

Brot: Bäckerei Lang

Kaffee: Amann Kaffee

ALPENVEREIN MITGLIED:

Bitte bei jeder Bestellung von Schiwasser und Bergsteigeressen für AV-Mitglieder den AV-Ausweis vorzeigen, damit der vergünstigte Preis gebucht werden kann.

WLAN:

Ohne WiFi - WiLangweilig?

Nein - das ist deine Chance für wenige Stunden der digitalen Welt zu entfliehen und dadurch die herrliche Natur und die überwältigende Bergkulisse rund um die Lindauer Hütte entspannt genießen zu können.

PREISE

Alle Preise sind inklusive aller Abgaben und Steuern.

Grüaß di
of 1744,
schö, dass du
do bischt!



LINDAUER HÜTTE



Weißwein

Grüner Veltliner Grünschnabel

Steininger, Langenlois 0,75 l 34,00
Leichter und fruchtiger Grüner Veltliner, in der Nase mit einem Hauch von Zitrusfrüchten und frischem grünen Apfel.

Grüner Veltliner Federspiel

Högl, Wachau 0,75 l 44,00
Viel Würze umschlossen von reifen Äpfeln und einem Hauch Banane. Am Gaumen frisch mit angenehmer Säure.

Riesling Gebersdorf

Buchegger, Kremstal 0,75 l 38,00
In der Nase gelbe Tropenfrucht, am Gaumen elegant mit feiner Fruchtsüße und guter Balance.

Gelber und Roter Muskateller

Steininger, Langenlois 0,75 l 37,00
In diesem Muskateller vereinen sich die Trauben der Gelben und der Roten Muskatellerreben, die gemeinsam stets intensiv-fruchtige Weine hervorbringen. Ausgewogene Fruchtnote mit etwas Holunderblüten in der Nase.

Weissburgunder Sündlasberg Reserve

Manfred Bannert, Weinviertel 0,75 l 39,00
Der kräftige Burgunder zeichnet sich durch eine ausgeprägte Würze aus. Am Gaumen wechseln sich Mandel-, Apfel- und Honigaromen ab.

Heideboden Cuvée Weiß

Hannes Reeh, Neusiedlersee 0,75 l 37,00
Cuvée aus Sauvignon Blanc, Weissburgunder und Chardonnay. Feine Burgunderaromen und Tiefe in der Nase, strukturierter und facettenreicher Körper, sehr trinkanimierendes Säurespiel im Abgang.

Rosé

Cabernet Sauvignon Rosé

Steininger, Langenlois 0,75 l 38,00
Sehr aromatisch mit reifen Paprikanoten, Nuancen von frischen Himbeeren und Holunder in der Nase, elegantes Frucht-Säure-Spiel.

Limo und Saft

Holunderblütensaft	0,5 l	4,30
Schwasser	0,5 l	4,30
Schwasser für AV-Mitglieder	0,5 l	3,60
Soda Zitron	0,5 l	4,30
Apfel-, Orangen-, Mangosaft	0,3 l	4,10
Apfel-, Orangen-, Mangosaft	0,5 l	5,50
Apfel-, Orangen-, Mangosaft gespritzt	0,5 l	4,90
Johannisbeersaft gespritzt	0,5 l	4,90
Mineralwasser	0,33 l	3,80
Mineralwasser	0,75 l	5,80
Leitungswasser	0,5 l	2,40
Leitungswasser	1,0 l	3,80
Almdudler	0,35 l	4,20
Eistee Pfirsich	0,5 l	4,90
Diezано Cola Mix, Orange, Zitrone	0,33 l	3,70
Coca Cola, Coca Cola light	0,33 l	3,90

Etschas met Alkohol

	0,3 l	0,5 l
Bier vom Fass ^A	3,90	5,60
Naturradler süß vom Fass ^A	3,90	5,60
Radler sauer vom Fass ^A	3,90	5,60
Hefeweizen hell vom Fass ^A	4,20	5,90
Cola Weizen vom Fass ^A	4,20	5,90
Weizen alkoholfrei vom Fass ^A	4,20	5,90
Bier alkoholfrei ^A	0,5 l	5,60
Pfiff vom Fass ^A	0,2 l	2,90
Möhl Apfelwein trüb ⁰	0,5 l	6,20
Möhl Apfelwein trüb gespritzt ⁰	0,5 l	5,80
Hugo, Aperol ⁰	0,25 l	7,20
Campari Tocco Rosso ⁰	0,25 l	7,20
Campari mit Holunderblütensaft und Prosecco		
Frizzante ⁰	0,1 l	5,80

Offni Wie

	1/8 l	1/4 l	1,0 l
Grüner Veltliner ⁰	3,90	7,20	31,00
G'spritzter süß/sauer ⁰		4,10	
Rosé ⁰	3,90	7,20	31,00
G'spritzter süß/sauer ⁰		4,10	
Zweigelt ⁰	3,90	7,20	31,00
G'spritzter süß/sauer ⁰		4,10	
Cuvée Big John ⁰	7,30	14,50	

Us am Soppatopf

Tagessuppe laut Aushang	5,50
Kaspressknödelsuppe ^{ACG}	5,50
Speckknödelsuppe ^{ACG}	7,80
Gulaschsuppe mit Brot ^{AL}	8,70
Erbsensuppe mit Brot ^A	8,50
mit Frankfurter und Brot ^A	9,50
Linseneintopf mit Brot ^A	9,60
mit Frankfurter und Brot ^A	10,60

Etschas Gsonds

Gemischter Salat mit Hausdressing ^{AM}	6,40
Gemischter Salat mit Essig und Öl	6,40
Bauernsalat mit Hausdressing	14,80
“Muntafuner Sura Kees”, Speck, Ei und Brotcroutons ^{ACGM}	
Fitnesssteller mit Hausdressing ^{AM}	15,20
gebratene Hühnerfiletstreifen auf Blattsalat	
Vegetarische Röstitaschen ^{ACGM}	15,50
mit Frischkäse gefüllt auf gemischtem Salat	

För a groBa Hunger

Montafoner Hauswurst ^{AM}	11,50
mit Kren, Senf und Brot	
Ofenkartoffel ^G	14,10
mit verschiedenen Käsesorten, Sauerrahm Dip und Krautsalat	
Spinatknödel ^{ACG}	15,90
mit Bergkäse, brauner Butter und Beilagensalat	
Wiener Schnitzel vom Schwein ^{AC}	18,50
mit Pommes und Preiselbeeren	
Bergsteigeressen für AV-Mitglieder	11,00
Bergsteigeressen	13,10

TAGESEMPFEHLUNG laut Aushang

Nur auf Vorbestellung 1 Tag vorher!
ab 2 oder mehreren Personen

Käsefondue ^{ACF} pro Person	23,50
mit verschiedenem Sauergemüse und Brot	
Weinempfehlung: Weißburgunder Sündlasberg Reserve	
Montafoner Keesknöppli ^{ACF} pro Person	17,90
mit gemischtem Salat	

För d'Gagla

Frankfurter mit Pommes	9,60
Kinderschnitzel mit Pommes ^{AC}	12,50
Portion Pommes	5,00

A süaBi Versuachig

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren ^{ACGO}	14,90
nur von 11.00 - 15.00 und 17.00 - 19.30 Uhr, Wartezeit möglich	
Germknödel ^{ACG}	
mit Butter und Mohn	8,10
mit Vanillesauce	8,80
Buchweizenkuchen ^{CGH}	4,80
frisch gebacken, mit fruchtiger Preiselbeermarmelade	
Apfelstrudel ^A	4,80
Topfenstrudel ^{ACG}	4,80
Portion Sahne ^G	1,00
Portion Vanillesauce ^G	2,00
1 Kugel Vanilleeis ^{ACF}	1,50
1 Kugel Sorbet	2,00

Z'Marend

Käsebrod ^{AGM}	9,10
Speckbrod ^{AGM}	9,10
Wurstsalat garniert mit Brot ^{ACM}	12,50
Lumpensalat garniert mit Brot ^{ACGM}	12,80
Frankfurter mit Brot und Senf ^{AM}	7,20

Etschas Warmes

Tasse Kaffee	3,70
Espresso	3,50
Doppelter Espresso	4,80
Cappuccino ^G	4,50
Latte Macchiato ^G	4,80
Heiße Schokolade mit Sahne ^G	4,90
Lumumba Heiße Schoko mit Rum und Sahne ^G	6,50
Tee (Grüner Tee, Kamille, Hagebutte, Früchte, English Breakfast, Kräuter, Pfefferminze)	3,70
Tee mit Rum	5,10
Jagertee aus dem Bregenzerwald ⁰	6,00
Glühwein ⁰	5,50
aus österreichischem Qualitätswein, herrlich aromatisch, ohne süß zu sein	

Schnäps

vo dr Destellerie Freihof

Obstler	2 cl	3,30
Williams	2 cl	3,30
Marille	2 cl	3,30
Enzian	2 cl	3,30
Haselnuss	2 cl	3,30
Haselnusslikör	2 cl	3,80

Schnäps

vo dr Destellerie Hochstrasser

Obstler	2 cl	3,80
Roter Williams	2 cl	5,70
Marille	2 cl	5,70
Echter Enziangeist	2 cl	6,50
Zirbenbluat	2 cl	3,80

Gin, Whisky, Rum und Liköre

Lagavulin, 8 years	2 cl	7,40
Lagavulin, 16 years	2 cl	8,80
Oban Highland, 14 years	2 cl	7,70
Don Papa	2 cl	5,60
Plantation	2 cl	6,60
Santos Dumont XO	2 cl	5,30
Gin Tonic	2 cl	9,90
Körig Gin mit Fever Tree Indian Tonic		
Averna auf Eis mit Zitrone	2 cl	3,80
Baileys auf Eis ^G	2 cl	3,80

 veganes Gericht

 vegetarisches Gericht

A Gluten	H Schalenfrüchte
B Krebstiere	L Sellerie
C Eier von Geflügel	M Senf
D Fisch	N Sesamsamen
E Erdnüsse	O Schwefeloxid und Sulfite
F Sojabohnen	P Lupinen
G Milch von Säugetieren	R Weichtiere