

Herzlich Willkommen in der



ALM PENSION BATTAGLIAHÜTTE

Romantik, Genuß & Entspannung

Alle Speisen werden stets frisch zubereitet, daher bitten wir um Verständnis, wenn eine kleine Wartezeit nicht zu vermeiden ist.

Frisch zubereitete Gerichte sowie von unserem Küchenchef frisch zubereitete Burger, Schnitzel & Cordon Bleus sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Wenn Sie Wünsche oder Anregungen haben, lassen Sie es uns wissen, damit wir es künftig besser machen können.

Wenn Sie zufrieden waren, würden wir uns sehr freuen, wenn Sie immer wieder gerne bei uns einkehren und uns auch Ihren Bekannten und Freunden weiterempfehlen.

Ein kleines Stück Österreich aus 100 % regionalen Produkten zubereitet.

Preise inkl. der gesetzlichen MWST. 7.7 %

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch

Werte Gäste:

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder anderen unerwünschten Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern

....vorspeisen

Grüner Salat

mit steirischem Kürbiskernöl

Gemischter Salat

mit steirischem Kürbiskernöl

Dressing: wahlweise französisch, italienisch,



8

10

Beef Tatare

Vorspeise/ Hauptgang

28

32

vom Ch-Rinderfilet garniert mit
Sauergemüse sowie Kapern, Sardellen
serviert mit Toastbrot und Butter
wer sich traut extra-scharf

....Fingerfood

Portion Potato Wedges, Country Fries

mit Dip Sauce

9

Portion Pommes mit Ketchup

8

Chicken Wings 5 Stk. (BBQ oder HOT)

20

mit kleinen Pommes Frites
an hausgemachter Special-Dip Sauce

«CHICKEN Crispy FINGERS IM KÖRBLI»

Pouletbrustfilets

In knusprig gebackener Crunchy-Panade

an hausgemachter Special-Dip Sauce

6 Stk. 16

8 Stk. 20



....aus dem Suppentopf

Battagliahüttensuppe	12
Ungarische Gulaschsuppe	12
Candys Knoblauchcremesuppe	12

....Salat Teller

Steirischer «Backhendlsalat» <i>gemischter Salatteller mit Poulet Streifen in knuspriger Kürbiskernpanade und 100 % steirischen Kürbiskernöl</i>	24
Fitnesssteller «Hendl» mit Kräuterbutter <i>(gemischter Salatteller mit grillierten Pouletbrustfilet Streifen und würzigen Brotroutons)</i>	23
Fitnesssteller «Schweindl» mit Kräuterbutter <i>(gemischter Salatteller mit grilliertem Schweinsschnitzel und würzigen Brotroutons)</i>	23

....unsere hausgemachten Spätzlepfannen

«Käsespätzle»	23
<i>Hausgemachte Eierspätzle mit CH-Freilandeier würziger Käsemischung und hausgemachten Röstzwiebeln</i>	
«Holzfällerspätzle»	25
<i>Hausgemachte Eierspätzle mit CH-Freilandeier, gerösteten Zwiebeln, Speck, würziger Käsemischung, und frischen Champignons Darüber Röstzwiebeln</i>	

.... Schnitzelwaldklassiker



Für jeden Hunger etwas dabei.....

Ladies Wiener (180g.)

Kleines Schweineschnitzel mit hausgemachten Kartoffelsalat und 100 %steirischen Kürbiskernöl dazu Wild-Preiselbeeren

28

Poulet Schnitzel paniert (180 g.)

mit hausgemachten Kartoffelsalat und 100 % steirischen Kürbiskernöl dazu Wild-Preiselbeeren

28

Original Wiener Schnitzel vom CH- Kalb (180 g.)

mit hausgemachten Kartoffelsalat und 100 % steirischen Kürbiskernöl dazu Wild-Preiselbeeren

42

.....Für Hungrige

XL Schnitzelwaldschnitzel (Mind. 250 g)

mit hausgemachten Kartoffelsalat und 100 % steirischen Kürbiskernöl dazu Wild-Preiselbeeren

33

Steirisches Backhendl (ohne Knochen)

30 min. Wartezeit

mit hausgemachten Kartoffelsalat und 100 %steirischen Kürbiskernöl

28

Abgestürztes Hendschnitzerl

Pouletbrüstli mit knuspriger Cornflakes Panade mit Beilage nach Wahl

30

.....Für Ausgehungerte

XL Klassik Cordon Bleu

mit würzigem Bergkäse und geräucherten Schinken mit Beilage nach Wahl

38

XL Steirer Cordon Bleu

in der hausgemachten Kürbiskernpanade mit würzigem Bergkäse und geräucherter Schinken mit Beilage nach Wahl

42

XL Holzfäller Cordon Bleu

mit würzigem Bergkäse, Speck, Champignons und Zwiebel mit Beilage nach Wahl

43

XL Hot-Devil Cordon Bleu

mit würzigem Bergkäse, Tiroler Speck, Jalapeños und Paprika sehr scharf mit Beilage nach Wahl

43

Battagliahütten-Schnitzel-Mix

3 Stk. Schnitzel Poulet und Schwein mit verschiedenen Panaden mit einer Beilage nach Wahl und Gemüsegarntur

39

«Schnitzelcomboplatte» ab 2 Personen bis max. 8 P.

Verschiedene Schnitzelvariationen , gerollten Mini Cordon Bleus in verschiedenen Panaden incl. verschiedenen Beilagen

!!!BITTE VORBESTELLEN!!! (1 Tag vorher)

Fr. 42/Person

Beilagen Auswahl:

Potato Wedges, Gemischter Salat, Potato Souffles, Country fries
Grüner Salat, Pommes frites, Kartoffelsalat, Gemüse

Beilagen bitte selbst auswählen nicht vergessen ansonsten werden ihnen knusprige Pommes frites automatisch dazu serviert!



.... unsere hausgemachten Burger

XL Vienna Schnitzel Burger **22**

*Schweinsschnitzel 180 g Salatblatt, Burger Dip
im Brioche Burger Brot*

Chicken Crispy Burger **20**

*Poulet Brust 160 g in knuspriger Panko Panade mit Salatblatt,
Tomate und Special-House Dip*

Beilagenauswahl:

Pommes frites, Kartoffelsalat

+Fr. 6

Potato Souffles, Potato Wedges

+Fr. 7

.... unser Flammkuchen

Elsasser Flammkuchen **19**

*mit Speckwürfel, Creme fraiche, Zwiebel und
frischem Schnittlauch*

Flammkuchen Classique, (Vegi+Vegan) **20**

*Vegane Crème, Zucchini gegrillt, Aubergine gegrillt,
Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Spitzkohl,
roter und gelber Peperoni gegrillt & frischem Schnittlauch*

Wir servieren euch «Die etwas andere Pizza»

Fluffiger, aber doch knuspriger Teig und nicht kreisrund



«Hauspizza-Caprese» (Vegi)

Tomatensauce, Pestocreme Mozzarella, frische Tomaten mit frischem Basilikum gewürzt

20 Fr.

«Battaglia-Hauspizza»

Tomatensauce, Pestocreme, Mozzarella, Tiroler Speck, Champignons, Zwiebel, Knoblauch, Oregano

25 Fr.

...für unsere kleinen Gäste

Ich weiss nicht

Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup

15 Fr.

Ich hab keinen Hunger

4 Stk. Chicken Fingers von der Pouletbrust mit Pommes frites und Ketchup

15 Fr.

Ich will das nicht

4 Stk. Chicken Wings mit Pommes frites

15 Fr.

Ist mir egal

Portion Pommes frites

6 Fr.



Schweinshaxe auf Vorbestellung

1 Haxe für 2 Personen
35 Fr. / Person

Beilage: Speck-Sauerkraut, Senf, Steirerkren, Brot
Oder auf Wunsch mit hausgemachtem
Semmelknödel



Bitte mindestens 5 Tage vorher bestellen unter
www.battagliahütte.ch
info@battagliahütte.ch
+41 81 253 9000