

# Markthütte

Almgasthaus auf der MarktAlm

Man soll dem Leib etwas Gutes tun,  
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.

*Herzlich willkommen!*

Familie Hofer

Marktsiedlung 64 | 8864 Turracher Höhe  
Tel +43 664 1599508 oder +43 660 4950058  
[markthuetten@MarktAlm.at](mailto:markthuetten@MarktAlm.at)

## Aus dem Suppentopf

<b>Kaspressknödelsuppe</b>	4,90
<b>Leberknödelsuppe</b>	4,50
<b>Frittatensuppe</b>	4,20
<b>Knoblauchcremesuppe</b>	4,90
<b>Schottensuppe*</b> (Pongauer Spezialität)	4,90
<b>Paprikaschaumsuppe</b>	3,90

## Salate

<b>Almsalat</b>	
gemischter Salat mit 1 Kaspressknödel	11,90
<b>Bauernsalat</b>	
gemischter Salat mit Kartoffeln und Speck, Kernöl	10,90
<b>Fitnessalat</b>	
gemischte Salate mit gebratenem Hühnerfilet	11,90
<b>Backhendlsalat</b>	
gemischter Salat mit Backhendl und Kernöl	11,90
<b>Pongauer Spezialsalat</b>	
gemischter Salat mit Erdäpflnidei*	9,90

\* Erklärungen hinten

## Hauptspeisen

<b>Tafelspitz mit Semmelkren und Erdäpfelgröstl</b>	<b>18,60</b>
<b>Rindsgulasch mit Spätzle</b>	<b>13,90</b>
<b>Salzburger Bierfleisch mit Nudeln</b>	<b>14,90</b>
<b>Bauernpfandl</b>	
Schweinefilet mit Schwammerlsauce, Gemüse und Erdäpfelnidei	<b>14,90</b>
<b>Hühnerfilet</b>	
an Paprikaschaum mit Reis, Brokkoli und Karotten	<b>14,90</b>
<b>Wienerschnitzel vom Huhn oder Schwein</b>	
mit Pommes frites und Preiselbeeren	<b>12,50</b>
<b>Kärntner Nudeln mit Salat</b>	<b>10,90</b>
<b>Erdäpfelgröstl mit Speck und Spiegelei</b>	<b>9,90</b>

## A bisei vos vo dahoam

<b>Freitagsnidei* mit Sauerkraut</b>	<b>9,90</b>
<b>Fleischkrapfen* mit Sauerkraut und Honigschmalz</b>	<b>14,90</b>
<b>Blattlkrapfen* mit Steirerkäse (steirisch)</b>	<b>11,90</b>
<b>Blattlkrapfen* mit Sauerkraut (pongauerisch)</b>	<b>10,90</b>
<b>Kasnock'n mit Salat</b>	<b>11,90</b>
<b>Kasnock'n mit Steirerkäse und Salat (sehr würzig)</b>	<b>12,90</b>
<b>Fleischnock'n mit Salat</b>	<b>11,90</b>

\* Erklärungen hinten

## Auf Vorbestellung im Reindl serviert

<b>Salzburger Schweinebraten</b> mit Knödel und Schmorgemüse	13,90
<b>Ripperl</b> mit Honig-Bierkruste, Saucen und Knoblauchbrot	11,90
<b>Bierbraten mit Knödel</b>	16,90

*Auf Bestellung machen  
wir (fast) alles möglich  
und stellen auch gerne*

*Wunschmenüs  
für Sie zusemmen!*

## Für die kleinen Gäste

**Piranteller ( leeres Teller – zum Mitessen)**

<b>Lausbua</b> Pommes frites mit Ketchup	3,90
<b>Kinderchaos</b> Nudeln mit Würstchen	4,50
<b>Rabauke</b> Nudeln mit Sahnesauce	5,50
<b>Krawai'zehe</b> Reis mit Gemüse und Schweinebratensauce	5,50
<b>Hüttbnua</b> Hühnerschnitzel gebacken mit Pommes	6,60
<b>Happy Turrach</b> Chicken Wings mit Pommes	6,60

## Was Süßes

<b>Blattkrapfen mit Preiselbeermarmelade</b>	<b>4,90</b>
<b>Gebackene Öpfradl* mit Vanilleeis und Sahne</b>	<b>5,90</b>
<b>Vanilleis mit Kernöl</b>	<b>3,90</b>
<b>Mohr im Hemd mit Vanilleis und Sahne</b>	<b>5,90</b>
<b>Apfel- oder Topfenstrudel</b>	<b>3,90</b>
<b>Turracher Madl</b>	
2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade	<b>4,50</b>
<b>Kaiserschmarren* mit Apfelmus</b>	<b>7,50</b>
<b>Bauernkrapfen* mit Marmelade</b>	<b>5,90</b>
<b>Bauernkrapfen* mit Marmelade und Vanilleeis</b>	<b>6,90</b>

# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

Cola, Spritze,Fanta 0,33l	3,10
Coca Cola zero Fl. 0,33l	3,10
Almdudler Fl. 0,33l	3,10
Eistee Pfirsich 0,35l	3,30
Mineralwasser Fl. 0,33l	2,80
Mineralwasser Fl. 0,7l	
mit oder ohne Kohlensäure	4,50
Naturtrüber Apfelsaft 0,25l	2,60
gespritzt 0,25l	1,90
gespritzt 0,5	3,60
Orangensaft 0,25l	3,00
gespritzt 0,25l	2,10
gespritzt 0,5l	4,20
Rauch Fruchtsäfte 0,2l	2,80
gespritzt 0,5l	3,80
mit Wasser 0,5l	3,20
Himbeer Soda / Soda Zitrone 0,25l	1,80
Himbeer Soda / Soda Zitrone 0,5l	3,40
Skiwasser 0,25l	1,50
Schiwasser 0,5l	2,80
Red bull	4,30

## Bier vom Fass

Stiegl vom Fass 0,3l	3,20
Stiegl vom Fass 0,5l	3,90
Radler 0,3l	3,20
Radler 0,5l	3,90
Stiegl Weisse 0,5l	4,60
Alkoholfreies Bier 0,5l	3,90
Weizenbier alkoholfrei 0,5l	4,60

## Wein

Grüner Veltliner 1/8l	2,80
Blauer Zweigelt 1/8l	2,80
Spritzer weiß/rot	3,30
Hugo	4,30
Aperolspritzer	4,50

### Kaffee/Tee

Verlängerter	2,90
Cappuccino	3,20
Milchkaffee	3,20
Kleiner Espresso	2,30
Grosser Espresso	3,20
Almkaffee mit Eierlikör	5,50
Kaffeetraum mit Baileys	5,50
Lumbumba	4,50
Tee mit Milch/Zitrone	2,50
Heiße Schoko /Sahne	3,20
Glühwein	4,30

### Schnäpse

Obstler 2cl	2,50
Zirbenschsnaps 2cl	3,50
Williams 2cl	3,00
Marille 2cl	3,30
Vogelbeere 2cl	4,50
Haselnusschnaps	3,50
Himbeerschnaps	3,90
Grappa 3 Jahre	4,50
Grappa 5 Jahre	5,50
Grappa 7 Jahre	6,50

### Bitters

Jägermeister 2cl	2,90
Ramazotti 2cl	3,30

### Liköre

Eierlikör	2,90
Uhudlerlikör	3,50
Bailys 2cl	3,50
Wüde Vroni	3,50

### Longdrinks

Bacardi Cola	3,90
Whisky Cola	3,90
Whisky Red bull	4,40
Rüscherl	3,50
Flying Hirsch	4,90
Gin Tonic	3,90

## \* Kurze Erklärungen und Wissenswertes zur Pongauer Küche

**Schott'suppe** oder Schottensuppe wird aus einer speziellen Buttermilch (Pongauer Spezialität) hergestellt und mit Schwarzbrotwürfeln serviert.

**Erdäpflnidei** werden aus einem Kartoffelteig hergestellt und herausgebacken. Dazu serviert man traditionell Sauerkraut. Die traditionellen Tage für Nudeln (Nidei) sind Montag, Mittwoch und Freitag.

**Öpfelradl** sind gebackene Apfelringe, die mit Zimt und Zucker serviert werden.

*„Hasenöhrl und Öpfelradl,  
ja da gfrein si Buam und Madl“*

**Kaiserschmarren** kennt man, aber vielleicht nicht diese Version der Entstehungsgeschichte: Kaiser Franz Josef I soll bei einem seiner Jagdausflüge im Salzkammergut einen Holzfällerschmarren vorgesetzt bekommen haben, der ihm zu Ehren mit guten Zutaten wie Milch, Rosinen und Eiern verfeinert wurde. So wurde aus dem gewöhnlichen Holzfällerschmarren ein vornehmer Kaiserschmarren.

**Bauernkrapfen** sind mit Marmelade gefüllt und wurden traditionell nur zu den kirchlichen Feiertagen gebacken. Sie sind ein Meisterstück der bäuerlichen Kochkunst und noch immer der Stolz jeder Köchin.

**Fleischkrapfen** werden je nach Region mit einer Mischung aus Kartoffeln, geräuchertem Fleisch, Wurst oder Faschiertem gefüllt. Die klassische Beilage dazu ist Sauerkraut.

**Blattkrapfen oder Blattln** sind ein typisches Festtagsessen und können mit verschiedenen Füllungen gegessen werden. Für süße Füllungen nimmt man Marmelade oder Mus, Für pikante Füllungen eignen sich Spinat, süßes oder saures Kraut, Käse, Topfen, Faschiertes oder Speck. Im Pinzgau werden die Blattln mit einer Erdäpfel-Speckfülle zubereitet und mit Sauerkraut serviert.



**Ein kleines Wörterbuch  
zur Völkerverständigung  
...und zum Spaß...**

*Diandl*

*Oal*

*Griaß di*

*Pfiadi*

*Schlaug*

*Seitl*

*Kreistling*

*protzeln*

*rogl*

*schlager*

*Gfoifaz*

*Watschn*

*Z'naxt*

*gneidig*

*hoaglig*

*Besa Teifi*

*Mädchen, junge Frau*

*Ei*

*Grüß Gott*

*Tschüss*

*Sahnehäubchen*

*Kleines Bier*

*Preiselbeeren*

*angeben*

*beweglich, unruhig*

*fast*

*Türklinke*

*Ohrfeige*

*unlängst*

*in Eile sein*

*wählerisch*

*meistens die Wirtin*