



Speisekarte

Georgsmarienhütte 2026

Kleines

Brezel mit Butter 4,00

Obatzda mit Brezel 11,00

Pommes 4,00

Frikadelle mit Senf 4,50

Gulaschsuppe pikant 8,50

Leberkäs Semmel 7,00
Normal oder Chili

Bayrischer Wurstsalat 8,00

Knabber-Schale 6,00

Kaiserschmarren mit Apfelmuss 9,00



Schmankerl

Käsespätzle 14,90

Mit verschiedenen Sorten Käse und Röstzwiebeln

Schweinsbraten 19,90

Auf Flötzinger-Dunkelbiersauce mit Rotkraut und Stampfkartoffeln

Haxe 24,60

Mit Sauerkraut, Stampfkartoffeln und Flötzinger-Dunkelbiersauce

Grünkohleintopf 9,00

Im Krug serviert

Walnuss-Wiese 14,90

Mit Feldsalat, Granatapfel, Feta, Walnüsse und Honig-Senf-Balsamico Dressing



Burger

Gaudi-Burger 17,60

Brezel, Salat, Leberkäs, Krautsalat, Spiegelei, Soße & Röstzwiebeln

Haxen-Burger 17,60

250g Haxen-Fleisch, Sauerkraut, Stampfkartoffel und Soße



Extras

Mayo, Ketchup, Süßer Senf, Senf je 1,00

Liebe Gäste und Freunde,

bitte habt Verständnis für die Dauer der Zubereitung von Speisen. Das ist hier kein Restaurant und keine Sterneküche ... ach und zaubern kann hier auch keiner.

Wir sind für 8 Wochen eine Kneipe mit einem kleinem Imbiss in einer klein aufgebauten Küche und einem ausgezeichneten Bier am Hahn.

Also lacht, genießt die Atmosphäre, die Zeit mit euren Liebsten (Nicht deine Liebsten oder zu langweilig? Dann wechsele einfach den Tisch ;-D) und schwingt am Wochenende das Tanzbein.



Alle Preise in € / Für Allergiker*in haben wir eine Liste an der Theke

Tischbuffet

Bestellung min. drei Tage vorher
Tischweise 8 bis 12 Personen



Brotzeitplatte - immer vorweg
(auf Wunsch nur Brotzeit)

Herzhafte Auswahl an Wurst, Käse, Radi, Obatzda und frischer Brotauswahl. 8,60 p. P.



Tisch-Menü 1 - "Klassische Haxe"

1/2 Schweinshaxe mit Sauerkraut, Biersoße und Stampfkartoffeln. 23.50 p. P.



Tisch-Menü 2 - "NEU NEU NEU"

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Stampfkartoffeln und Rotkohl. 28,50 p. P.



Tischbuffet 3 - "Schnitzel-Duo"

Hähnchen- und Schweineschnitzel mit Kartoffelgratin, Gemüse der Saison, Champignon-Rahmsauce und pikanter Paprikasoße. 23,50 p. P.



Nachspeise / Optional

Kaiserschmarren mit Apfelmus oder Eis. 8,20 p. P.



Speisekarte

Bad Laer 2026

Kleines

- ✓ Brezel mit Butter 4,00
- ✓ Obatzter mit Brezel 10,50
- ✓ Pommes 4,00
- Frikadelle mit Senf 4,50
- Gulaschsuppe pikant 8,50
- ✓ Süßkartoffel-Pommes 4,50

Burger

Gaudi-Burger 16,90
Brezel, Salat, Leberkas,
Krautsalat, Spiegelei, Soße & Röstzwiebeln


Burger-Mittwoch
Je NUR 9,90



Haxen-Burger 17,60
200g Haxen-Fleisch, Sauerkraut,
Stampfkartoffel und Soße

Flötzi-Burger 13,50
180g saftiges Rindfleisch, Salat, Tomate,
Rote Zwiebel, Gurke & Soße
Mit Käse zzgl. 1,00

Hähnchen-Burger 13,50
2x 80g Chicken, Salat, Röstzwiebel,
Gewürzgurke und Honig-Barbecue Soße
Mit Käse zzgl. 1,00

- ✓ Veggi-Burger 14,50
Kartoffelpatti, Salat, Röstzwiebel, Gewürzgurke
und Honig-Barbecue Soße
Mit Käse zzgl. 1,00

Süßes

- ✓ Kaiserschmarrn 7,00
Apfelmus oder Eis je zzgl. 2,00
- ✓ Sonntags - Apfelstrudel mit Eis 7,00
Sahne zzgl. 1,00
- ✓ Vanillieeis 2,00
Fruchtsoße, Schokosoße oder Streusel

Alle Preise in €

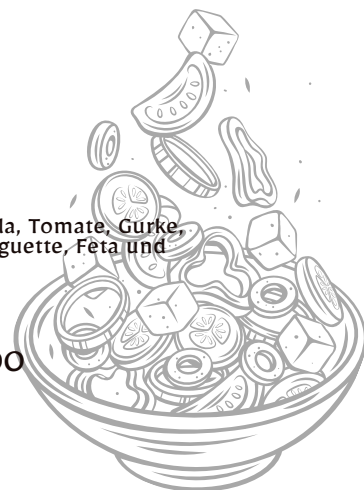
Für Allergiker*in haben wir eine Liste an der Theke

Salate

- ✓ Hütten-Salat 15,00
Eisbergsalat, Wildkräutersalat, Rucola, Tomate, Gurke,
Möhren, Paprika, Radieschen, Ei, Baguette, Feta und
Essig-Öl-Süßer-Senf-Dressing
- Hähnchenfilet zzgl. 3,00

Bayrischer Wurstsalat 8,00

- ✓ Beilagen-Salat 4,90
- ✓ Walnuss-Wiese 13,50
Mit Feldsalat, Granatapfel, Feta, Walnüsse und
Honig-Senf-Balsamico Dressing



Schmankerl

- ✓ Käsespätzle 13,50
Mit verschiedenen Sorten Käse und Röstzwiebeln

Frisches Schweineschnitzel 19,50
Mit Speckbohnen und Bratkartoffeln
Champignon Rahmsoße zzgl. 4,00

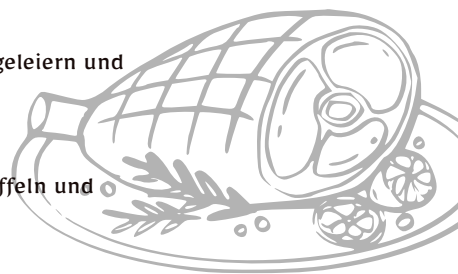
Hähnchen-Schnitzel 18,50
Mit knusprigem Mantel, Spätzle, Champignon Rahmsoße
und kleinem Salat

Strammer Max 12,00
Mit Brot, Butter, Schinken, Spiegelei & Gewürzgurke
Auch vegetarisch erhältlich mit Käse

Leberkäse 16,90
knusprig gebraten, mit Spiegeleiern und
Bratkartoffeln



Haxe 24,60
Mit Sauerkraut, Stampfkartoffeln und
Flötzing-Dunkelbiersauce



Extras

Mayo, Ketchup, Süßer Senf, Senf,
Aioli je 1,00





MENÜ DER SAISON

Willkommen auf unserer Flötzinger Alm!

Zu jeder Saison bieten wir Ihnen eine Auswahl an passenden Gerichten auf unseren speziellen Speisekarten an.

- Im Frühjahr: Spargelzeit
- Im Sommer: Pfifferlingszeit
- Im Winter: herz hafte Wintergerichten

Genießen Sie die Abwechslung auf Ihrem Teller und haben Sie ein schönen Aufenthalt bei uns!





MENÜ DER SAISON

Bis zum 20. Juni 2027

Spargel Burger

Salat, Knusperhähnchenfilet, Spargel, Hollandaise und gebratenes Spiegelei

Ein Pfund Spargel

Halben Pfund Spargel

Mit Frühkartoffel, zerlassene Butter und Hollandaise

- Kleines Schweineschnitzel
- Kleines Hähnchenknusperschnitzel
- Rührei
- Roh und Kochschinken

Spargelauflauf

Spargel, Frühkartoffeln, Schinken, Hollandaise, Kirschtomaten und mit Käse überbacken



MENÜ DER SAISON

Ab 30. Juni 2027



Wrap / Mit Hähnchen

Krautsalat, Feldsalat, Wildkräutersalat, Möhren, Radieschen, Tomate, Gurke, Spitzpaprika und Ajoli



Erfrischender Wassermelonen Salat

Mit Gurke, Feta, Oliven, Minze und Dressing

Pilimeni mit Schmand

gefüllt mit Hähnchenfleisch, serviert mit gerösteten Zwiebeln



FrISChe Pfifferlinge

Zwiebeln, Schnittlauch und Kirschtomaten in Rahmsoße auf Riesen-Rösti.

Auf Wunsch mit Hähnchenbrust zzgl.

Pfifferling Rahmsoße

Auf Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln

Zwiebel-Schnitzel

Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Karamellierten Zwiebeln



Schokocreme

Mit Sauerkirschen im Glas serviert



Liebe Gäste und Freunde,

bitte habt Verständnis für die Dauer der Zubereitung von Speisen. Unser Ziel war es nie ein klassisches Restaurant zu sein, sondern mit dem Aufwand der Almhütte euch hier im Norden eine außergewöhnliche Umgebung zu bieten, gutes Bier verkaufen und eine Kleinigkeit an Essen dazu servieren. Wir sind keine Sterneküche ... ach und zaubern kann hier auch keiner.

Damit Ihr eine schöne Zeit bei uns habt geben wir immer unser Bestes aus Leidenschaft, nicht aus Professionalität.

Wir alle sind nur Menschen und können mal ein schlechten Tag haben oder erleben gerade ein schlimmes Ereignis und trotzdem stehen wir hier und lächeln.

Demnach lacht, genießt die ausgezeichneten Getränke, die Atmosphäre und die Zeit mit euren Liebsten.



Meine Freundin sagt immer: Liebe geht raus