

SCHÖN.GUT.
AUS DER REGION



TAGES KARTE

MONTAG BIS SAMSTAG 11-17 UHR
AB 17 UHR UND SONNTAGS HABEN WIR FÜR SIE DIE ABENDKARTE VORBEREITET

GENUSS GASTHAUS

Lohröserlhütte

VORSPEISEN

[H, G, M]

Winterlicher Blattsalat |
Apfel-Balsamdressing | steirisches Kürbiskernöl
| Eierschwammerl-Zwiebelpesto | geröstete Kürbiskerne
€ 7,90

[A, C, G, H, M]

Feines Spanferkelsülzchen |
marinierte Breznknödel | frischer Kren
Apfel-Speckpesto
€ 11,90

*Unsere hervorragenden Pestos in 13
weiteren Sorten einfach zum Auswählen und
Mitnehmen! Besuchen Sie unseren
Genussladen im Untergeschoss...*



SUPPEN

[A, C, L]

Suppentopf vom Ausseer Rind mit |
Nudeln | Erbsen | Wurzelgemüse |
€ 8,90

[A, G, O, L]

Würzige Gulaschsuppe |
Bauernbrot vom Schlömmmer |
€ 8,90

[E, H, G, O,]

Feine Ingwer-Kürbissuppe |
Kürbiskern-Pesto |
€ 6,90

Freude für Alle!

*Für Ihre Lieben packen wir gerne einen schönen
Geschenkkorb ein. Natürlich haben wir auch
Gutscheine für unentschlossene Genießer, diese
können für alle Leistungen der Kohlroslerhütte
genutzt werden. Egal ob im Genussladen oder für
einen Grillkurs!*



HAUPTSPEISEN

- [M]* Hausgemachte Bratwürstel |
Ennstaler Bratkartoffel | Sauerkraut | Steirerkren | Senf
€ 12,90
- [C, A, G, M]* Faschiertes Kalbsbutterschnitzel |
Ennstaler-Erdäpfelpüree | Brokkoli
€ 15,90
- [C, A, G, M]* Mit südsteirischen Kürbiskernen gebackenes Schnitzel vom Schwein
| Erbsenreis | Preiselbeeren | Zitrone
€ 13,90
- [G]* Chucksteak 350 g |
Ofenkartoffel | Sauerrahmsauce | Speckbohnen
€ 27,00

FISCH

[D, G, N, L, H]

Ausseer Saibling oder Forelle im Ganzen gebraten | Ennstaler Erdäpfel
Frisches Gemüse | Mandelbutter
€ 21,90



Der Ausseerland Seesaibling ist für sein typisches hellrosa Fleisch bekannt, wofür ein spezielles Seeplankton verantwortlich ist. Besonders zu den Festtagen wird dieser schmackhafte, auf Buchenholz geräucherte "Naturschatz", serviert. Auch wir am Ödensee räuchern unsere Saiblinge, um sie anschließend sofort zu genießen, oder in unser feines Saiblings-Pesto zu verarbeiten.

VEGETARISCH

[C, A, G, H]

Hausgemachte Nudeln |
| gebratenem Kürbis | Eierschwammerl-Zwiebelpesto | Asmonte
€ 11,90

[A, G]

Kas- Nockerl | Steirer-Kas | Berg-Kas |
Röstzwiebel | Krautsalat
€ 13,90



Auch die Nudeln kommen täglich frisch aus unserer Genusswerkstatt. Verfeinert mit Pesto oder anderen regionalen Zutaten zaubert man mit diesen so manches vorzügliche Gericht.



DESSERT UND EIS

[C, A, G, H]

Flaumiger Kaiserschmarrn
Rosinen | Apfelmus
€ 10,90

[C, G]

Schokoladen Lebkuchenmousse |
frische Beeren | eingelegte Kumquat
€ 10,90

*Noch mehr legendäre Mehlspeiskreationen
finden Sie in unserer Kuchen витrine.
Handgemacht von unserem
Konditormeister Gerald*



Legende vom Kaiserschmarrn

Wie so viele Legenden ist die Geschichte des Kaiserschmarrns sagenumwoben und nicht eindeutig geklärt. Es kursieren viele Mythen über die genaue Entstehung. Eines haben sie alle gemeinsam: Kaiser Franz Josef I. (1830 - 1916) mochte den süßen Kaiserschmarrn unheimlich gerne.

Eine Version der Geschichte ist, dass der Kaiser Palatschinken zum Dessert liebte. Dem Koch sind diese jedoch einmal nicht gut gelungen; sie waren zu dick und zerrissen. Er richtete das Gericht - in seiner Not - mit viel Staubzucker und Rosinen an. Die Hofdiener nannten dieses Gericht dann salopp „Kaiserschmarrn“, abgeleitet von: „A Schmarrn, des am Kaiser zu servieren“. Eine andere Version besagt, dass dem Koch das Missgeschick mit der zerteilten Palatschinke passierte. Er war darüber so wütend, dass er eine Servierglocke darüberstülpte und die Küche verließ. Der Kammerdiener dachte, das Gericht sei fertig und servierte es dem Kaiser. Beim Anblick des zerfledderten Gerichts fragte der Kaiser: „Sag er mir, was ist denn das für ein Schmarrn?“ Woraufhin der schlagfertige Diener entgegnete: „Gestatten, Majestät, das ist ein Kaiserschmarrn!“

[A, G, C, H]

Ödenseebecher

Schwarzbeereis | Erdbeereis | Waldhimbeereis | Monin-Himbeersirup | Schlag
€ 7,40

[A, G, C]

Steirerbecher

Vanilleeis | Kürbiskernöl | karamellisierte Kürbiskerne | Schlag
€ 7,40















[A, G, C]

Eiskaffee

Vanilleeis | gekühlter Kaffee | Schlag
€ 7,40

UNSERE ALLERGEN-LEGENDE

Bitte geben Sie uns bei Unverträglichkeiten Bescheid, wir finden eine Alternative

Eier	Erdnuss	Fisch	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Lupine	Milch	Schalenfrüchte (Nüsse)	Schwefeldioxid (Sulphite - SO ₂)	Sellerie	Senf	Sesam	Soja	Weichtiere
C	E	D	A	B	P	G	H	O	L	M	N	F	R
													



AUF UNSER REGIONALEN LIEFERANTEN SIND WIR STOLZ

Rindfleisch: Zauner Gottfried

Dry Aged: Aichinger Joe

Fische: Fischzucht Kainisch

Ziegenkäse: Andreas Hofladen

Gemüse: Seebacher Rudi

Mangalitzafleisch: Stadler Erwin

Hochlandrindfleisch: Gaigg Markus

Topfen und Frischkäse: Hofer Sonja

Eis: Willi Temmel

Honig: Rudolf Polz

Erdäpfel: Ennstaler Erdäpfel

Eier: Reiflinger Inzersdorf

Steirerkas: Ennstalmilch

Salz: Bergkernsalz Altaussee

Milch & Obers: Ennstalmilch

Brot: Dorfbäckerei Schlömmer



EINBLICK IN UNSERE ABENDKARTE

Täglich AB 17:00 UHR und Sonntags ganztägig

Mit Rohschinken und Brie gefüllte Hühnerbrust

Ofengemüse | Thymiansauce

€ 16,90

Pfefferthunfisch mit Pilgermuscheln |

Olivenpüree | Tomatensalsa

€ 22,90

Salzburger Nockerl für 2

Preiselbeerobers | Vanilleeis

€ 13,90 p.P.

ALS APERITIF

Bio-Schilcher-Frizzante 0,1 | 4,90 €
ÖDition Sekt blanc de noir 0,1 | 4,90 €

Campari Orange 0,1 | 7,90 €
Campari | Orangensaft | Orangenscheibe

Kohlröserl 0,1 | 5,20 €
ÖDition Sekt | Preiselbeer Ursaft

Alle Produkte dieser Spalte enthalten das Allergen [O]

Wermut Belsazar Tonic 7,50 €
Sherry 1/16 | 3,60 €

Trumer original Zwickel 0,2 | 3,20 €
0,3 | 3,70 €

0,5 | 4,40 €

Losser Bier Fl. 0,3 | 4,90 €

Grimming Bier Fl. 0,3 | 4,90 €

WEISSWEIN OFFEN

Gelber Muskateller Klassik 1/8 | 4,90 €
2017, Südoststeiermark, Steirische Klassik,
Kitzeck im Sausal, **Weingut Wohlmuth**

Weißburgunder Klassik 1/8 | 4,40 €
2017, Südoststeiermark, Klassik,
Gamlitz, **Weingut Wruss**

Grüner Veltliner Furth-Palt 1/8 | 4,40 €
2017, Kremstal DAC, Furth-Palt,
Weingut Malat

Sauvignon Blanc 1/8 | 4,60 €
2017, Leithaberg, Trausdorf,
Weingut Esterházy

Aperol Spritz 1/8 | 5,90 €
Prosecco | Aperol

Schilerol Spritzer 1/8 | 4,90 €

Alle Produkte dieser Spalte enthalten das Allergen [O]

ROTWEIN OFFEN

Zweigelt 1/8 | 4,60 €
2017, Carnuntum, Höflein,
Weingut Michael Auer

Blaifränkisch 1/8 | 4,60 €
2016, Mittelburgenland, Deutschkreutz
Weingut Gager

Santa Cristina Le Maestrelle 1/8 | 4,90 €
Sangiovese | Merlot | Syrah
2016, Italien, Toskana, Firenze,
Weingut Antinori
Alle Produkte dieser Spalte enthalten das Allergen [O]

HAUSGEMACHTES

Zirbenschnaps 2 cl 3,90 €
Hausgemacht am Ödensee 30 Vol%
süß und harzig

Gin „Ödensee“ 2 cl 3,60 €
Kräftiger Gin mit Wacholdernoten,
Lavendelblüten, Berberitzen und
Zitrusfrüchten

BIER VOM FASS

Hirter Märzen	0,2 l	2,90 €
Kärnten, Privatbrauerei	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,30 €
Paulaner Weißbier	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	4,40 €
Trummer original Zwickel	0,2 l	3,20 €
	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	4,40 €
Hirter Radler	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,20 €

OHNE ALKOHOL

Himbeerwasser	0,3l	2,40 €
	0,5l	3,00 €
Hollerwasser	0,3l	2,40 €
	0,5l	3,00 €
gespritzt mit Soda	0,3l	2,50 €
	0,5l	3,20 €
Apfelsaft pur	0,3l	3,70 €
gespritzt mit Soda	0,3l	3,30 €
	0,5l	4,00 €
Fruchtsaft pur	0,3l	3,90 €
Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeere, Erdbeer-, Pfirsichnektar Orangensaft, Karotte- Apfel		
gespritzt mit Soda	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,20 €

Zitrone

0,20 €

OHNE ALKOHOL

Cola, Fanta, Spezi, Almdudler	0,3l	3,70 €
Cola light	0,3l Fl.	3,70 €
Makava Eistee	0,3l Fl.	3,90 €
Paulaner Weißbier Flasche dunkel oder alkoholfrei	0,5l Fl.	4,40 €
Gösser Naturgold Flasche alkoholfrei	0,3l Fl.	3,30 €
Römerquelle mit Kohlensäure	0,33 l	2,60 €
Römerquelle ohne Kohlensäure	0,33 l	2,60 €
Römerquelle mit Kohlensäure	0,7 l	6,50 €
Römerquelle ohne Kohlensäure	0,7 l	6,50 €
Soda	0,5 l	2,40 €
	0,3 l	1,80 €

KAFFEE ZUM HERZERWÄRMEN

<i>[G]</i> Verlängerter	2,80 €
<i>[G]</i> Espresso	2,60 €
<i>[G]</i> Doppelter Espresso	4,20 €
<i>[G]</i> Cappuccino	3,80 €
<i>[G]</i> Cafe Latte Macchiato	4,20 €
<i>[G]</i> Espresso Macchiato	2,90 €
<i>[G]</i> Häferlkaffee	3,90 €
<i>[G]</i> Almkaffee mit Eierlikör <i>[C]</i> , Rum und Schlagobers	5,90 €
<i>[G]</i> Kakao mit Milch	3,60 €
<i>[O]</i> Punsch/Glühwein	4,90 €

TEE ZUM HERZERWÄRMEN

Bio – Schwarztee „Darjeeling“ 100 % Darjeeling	
mit Zitrone oder Milch <i>[G]</i>	4,20 €
mit Rum oder Schnaps	5,90 €
Bio - Alm-Kräutertee Fenchel, Pfefferminze, Krauseminze, Brombeer-, Salbeiblätter, Rosmarin, Anis, Holunder, Ringelblumenblüten	4,20 €
Bio - Pfefferminztee 100 % Bio-Pfefferminze	4,20 €
Bio - Kamillentee 100 % Bio-Kamillenblüten	4,20 €
Bio - Früchtetee Apfel, Weinbeeren, Rote Bete, Orangen	4,20 €
Bio – Rooibos – „Honey Balance“ Rooibos, Bananenchips, Apfelstücke, Honeybush, Lemongras, Ringelblumen- und Malvenblüten	4,20 €

SCHNAPS

Obstler Hochstrasser 43 Vol% Klassischer Obstler, mild und bekömmlich	2 cl 2,90 €
--	-------------

Himbeerbrand 2 cl 7,90 €
Gölles 43 Vol%
Kräftige typische Himbeernoten mit einem
würzigen Charakter

Vogelbeerbrand 2 cl 9,80 €
Hämmerle 43 Vol%
Sauber, im Geschmack langanhaltend, mit
schöner Frucht, aromatisch

Williamsbrand 2 cl 7,90 €
Gölles 43 Vol%
Saftige Süße mit vollmundiger Fruchtigkeit,
klare Williamsbirne-Noten

Marillenbrand 2 cl 7,90 €
Gölles 43 Vol%
Reife Frucht, Zitrusakzente und pikante
Würze, verspricht Fruchtsüße

Alte Zwetschke 2 cl 6,90 €
Gölles 40 Vol%
Zwetschkennoten mit Duft nach weißer
Schokolade und gemahlene Mandeln, volle
Frucht im langen Abgang

Herzkirsche 2 cl 7,90 €
Gölles 43 Vol%
Tiefrot, in der Nase filigrane Frucht, süß und
saftig am Gaumen, leicht würzige Noten.

