

Rathlucka Hütte



Griäß eng und herzlich Willkommen bei

Melanie, Jonas, Marianne & Norbert

Speisen & Getränke

Liebe Gäste des Salzkammergut's,

Sie befinden sich hier in der UNESCO-Weltkultur- und Naturerbertregion Hallstatt-Dachstein, es freut uns, dass Sie heute unsere Gäste in der Rathlucka Hütte sind!

Der Flurname **Rath** kommt von Roden; die steilen Bergwiesen wurden durch Rodung urbar gemacht.

Zwischen den Gehöften blieb meist ein schmaler Waldstreifen als Windschutz stehen. Durch diesen Waldstreifen führte ein Geh- und Bringweg (Transportweg), im Wald war also eine Lücke, aus dieser Lücke trat man wieder in die nächste Frei.

So entstand der Flurname **Rath-Lucka**.

Unsere Vorgänger bauten 1992 das Gasthaus hier in die Rathlucka am Fuße der Ewigen Wand und benannten es eben nach diesem Flurnamen.

Von hier führt der **Goiserer-Höhenweg** direkt in, ja teilweise sogar durch die Ewige Wand.

Der Goiserer-Höhenweg (der schönste Wanderweg im Salzkammergut) wurde vor 50 Jahren von den österreichischen Bundesforsten, nicht aus forstwirtschaftlichen sondern aus touristischen Überlegungen erbaut.

Der junge goiserer Holzknecht und Sprengmeister Ernst Reisenbüchler sprengte mit seinen Helfern kühn den Wanderweg mit zwei Tunnels in die Wand.

Er wurde beschrieben als der Wanderweg zwischen Himmel und Erde, leicht zu begehen, wo dem Betrachter das Goiserertal wie eine Kripperlandschaft zu seinen Füßen liegt.

Ein Spaziergang durch die schattigen Bergwälder zur Ewigen Wand dauert ca. eine halbe Stunde und lohnt sich bestimmt.

Die Wirtsleute Marianne und Norbert Gschwandtner mit Tochter Melanie und Sohn Jonas wünschen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt in unserer Region!

Speisen

Um es für uns und auch Euch etwas abwechslungsreicher zu gestalten findet Ihr auf dieser Seite die Klassiker unserer Küche. Den Rest gestalten wir je nach Marktangebot und Saison immer wieder neu.

Grammelschmalzbrot	2,50
Kasbrot (mit Hausgemachten Chutney)	4,50
Speckbrot	4,50
Essigwurst mit Kernöl	4,50
Brettljause mit Schnapsel	8,00
Gulaschsuppe	4,00
Kasspatzen mit Salat	9,00
Wienerschnitzel mit Erdäpfel und Salat	10,50
Innviertler Knödelgeheimnis mit Sauerkraut	8,50
Heidelbeer- oder Schoko-Pofesen	2,50
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	8,00

Jeden Freitag gibt's Brot und Bratl aus dem Holzofen!

Für kleinere und größere Feste (Geburtstage, Firmenfeiern, Jubiläen, Seminare,...) bereiten wir gerne die Schmankerl eurer Wahl für euch zu.

Hüttenhotline: 0664 / 23 12 015 oder 06135 / 62 93

E-Mail: office@rathlucka-huetten.at, Homepage: www.rathlucka-huetten.at

Der Dienstag ist der Ruhe vorbehalten (außer an Feiertagen)
--

Alkoholfrei

Almdudler, Fanta, Cola, Sprite	0,25/0,5 l	2,00/3,50
Cola Light	0,33 l	2,50
Säfte (Apfel, Johannisbeer, Multi, Orange)	0,25 l	2,50
Säfte mit Leitungswasser	0,25/0,5 l	1,50/2,60
Säfte gespritzt	0,25/0,5 l	1,60/2,90
Römerquelle (prickelnd oder still)	0,33 l	2,00
Rathlucka-Wasser	0,5 l	0,80
Schwasser (Holler oder Himbeer)	0,5 l	2,50

Bier

Wechselnde Bierspezialitäten	0,5 l	3,20
(z.B. Hirter 1270, Trumer Herbstbier, usw.)	0,3 l	2,60
Zipfer-Märzen	0,5 l	3,00
	0,3 l	2,60
Maisels (hefetrüb)	0,5 l	3,50
	0,3 l	2,80
Maisels alkoholfrei	0,5 l	3,50
Radler oder Weizenradler	0,5 l	3,00
Null Komma Josef	0,5 l	3,00

Wein

Grüner Veltliner Kolkmann, Fels am Wagram	0,25 l	3,60
Weißer Spritzer	0,25 l	2,40
Zweigelt Kolkmann, Fels am Wagram	0,25 l	3,60
Schilcher Klug, Stainz, Weststeiermark	0,25 l	3,60
Neuburger Rivaner Kolkmann (lieblich)	0,25 l	3,60

Most

Goiserer Most vom Schuster Bauer	0,5 l	2,50
	0,25 l	1,50

Schnäpse

Alte Zwetschke	2 cl	2,50
Apfel Mc Intosh	2 cl	2,50
Obstler vom Nachbarn	2 cl	2,-
Williams	2 cl	2,50
Marille	2 cl	2,50
Vogelbeere	2 cl	5,00
Single Malt Whisky (Österreich)	2 cl	3,00
Grappa di Casalferro	2 cl	4,00

Heisse und wärmende Getränke

Tee (Pfefferminz, Früchte, Schwarz)	2,20
Rum- oder Schnapstee	3,00
Heisse Schokolade	2,50
Lumumba (Heisse Schoko mit Rum)	3,-
Glühwein	3,-
Glühmost	2,50
Verlängerter	2,30
Grosser Brauner	2,80
Kleiner Brauner	2,00
Häferlkaffee mit Schlag	2,80
Cappuccino	2,80
Cafe Latte	2,80

Weissweine

0,75 l

1/8 l

08 Grüner Veltliner DAC	20,40	3,40
Wg. Huber, Traisental eleganter, fruchtiger Veltliner, macht Lust aufs nächste Glas		
08 Gemischter Satz	19,20	3,20
Wg. Wieninger, Wien gelbfruchtig, kräuterwürzig, spannend für diese Preisklasse exemplarische Feinheit		
07 Riesling Paradiesgarten	22,80	3,80
Wg. Christmann Pfalz Feinfruchtig, glasklare Rieslingnase, finessenreicher Deutscher Riesling wie aus dem Lehrbuch und noch dazu ein biodynamischer Winzer		
08 Chardonnay Classic	21,00	3,50
Wg. Grassl Göttlesbrunn duftet nach Quitten und reifen Birnen, zarte cremigkeit, feine Säure und langer Nachhall		
08 Sauvignon Blanc Classic	21,00	3,50
Wg. Neumeister, Südsteiermark explosive Hollundernase, knackig und trinkanimierend; Steiermark pur		
08 Welschriesling Classic	19,20	3,20
Wg. Winkler-Hermaden, Kapfenstein der Sommerklassiker mit frischer lebendiger Säure und schöner Apfelfrucht		
09 Gelber Muskateller	19,20	3,20
Wg. Türk, Stratzing knochentrocken, tolle Traubige Muskatnase, leichtfüßig, macht Lust aufs nächste Glas		

Da wir die Karte nicht allzuoft ändern werden die Jahrgänge zwischenzeitlich anpasst deshalb kann es zu überschneidungen kommen

Rotweine

0,75 l

1/8 l

- | | | | |
|--------------------------------------|---|--------------|-------------|
| 08 Zweigelt Rose | Wg. Sepp Moser, Apetlon
die fruchtige Sommerversion für Rotweinliebhaber | 19,20 | 3,20 |
| 08 Zweigelt im grossem Berg | Wg Türk, Stratzing
schöne Kirschfrucht, saftig und harmonische
Struktur, Zweigelt pur | 19,80 | 3,30 |
| 06 Blaufränkisch Johanneshöhe | Wg.Prieler, Schützen am Gebirge
Eleganter, würzig-mineralischer Wein mit tollem Trinkfluss,
ein Aushängeschild für Blaufränkisch | 19,80 | 3,30 |
| 06 Blaufränkisch Oberer Wald | E. Triebaumer Neusiedlersee-Hügelland
Ein ganzer Beerenkorb in der Nase, dunkle Beeren auch am
Gaumen, langer Abgang, ein Parade Blaufränker im kräftigen Bereich | 33,00 | 5,50 |
| 07 Wiener Trilogie | Wg.Wieninger,Stammersdorf
Cuvee aus Zweigelt zuständig für die Fruchtigkeit,Merlot verleiht die Fülle
und Cabernet Sauvignon für die Würze und Komplexität | 21,00 | 3,50 |
| 05 J 2005 | Quinta de Terra Feita de Chima / Douro
würzige dunkle Beeren, waldige Aromen, ein Wein mit
Ecken und Kanten, ein Gustostück aus dem wieder entdeckten Portugal | 24,60 | 4,10 |
| 06 Teroldego | Elisabetha Foradori Trentino
autochtone Rebsorte aus dem Trentin,
ein Muss für jeden Weintrinker | 25,20 | 4,20 |
| 07 Tempranillo Roble | Ercavio, La Mancha
kräftiger beeriger Spanier, toll zum Steak | 19,80 | 3,30 |

Für Rotwein-Freaks gibt's noch eine breitere Palette von in- und ausländischen Leckerbissen von 99 aufwärts, frag einfach Norbert