

Täglich geöffnet
09:00 – 16:00 Uhr
Küche:
11:00 – 15:30 Uhr

HERZLICH WILLKOMMEN

Top-Kulinarik mit vielen regionalen und internationalen Spezialitäten!
Gemütlicher Hüttenzauber und eine der sonnigsten Terrassen des hinteren Öztals inmitten majestätischer Gletscher und zahlreichen Dreitausendern.
Die Hohe Mut Alm bietet im Bergsommer wie auch im Skiwinter alles, was das Herz begehrt.

WELCOME

*Top cuisine with many regional and international specialties!
Cozy cabin magic and one of the sunniest terraces of the rear Ötztal amidst majestic glaciers and numerous three-thousanders. The Hohe Mut Alm offers everything your heart desires - in the summer as well as in the winter.*

DAILY OPEN: 9:00 am – 4:00 pm / KITCHEN: 11:00 am – 3:30 pm

HÜTTENABEND

TRADITIONAL HUT EVENING

RESERVIERUNG AB 2 PERSONEN

RESERVATION FROM 2 PERSONS

T. +43 (0) 5256 6260 551

M. event@liftgesellschaft.at

W. hohemutalm.at



FESTE FEIERN AUF 2.670 M

Private Events, Hochzeiten & Festmenüs
auf Anfrage: event@liftgesellschaft.at

CELEBRATING AT 2,670 METRES

Private events, weddings & set menus
on request: event@liftgesellschaft.at

AUS DEM SUPPENTOPF

FROM THE SOUP POT

Klare Rindssuppe mit <i>Clear beef soup with</i>	Frittaten oder Nudeln ^(ACGL) <i>Sliced pancakes or vermicelli</i>	€ 7,60
	Speckknödel ^(ACGL) <i>Bacon dumpling</i>	€ 8,80
	Kaspressknödel ^(ACGL) <i>Cheese dumpling</i>	€ 8,80
Gulaschsuppe mit Semmel ^(ALO) <i>Goulash soup / bread roll</i>		€ 9,30
Gerstlsuppe mit Brot ^(AGHL) <i>Barley soup / bread</i>		€ 8,90
Gemüsecremesuppe (v) mit Sahnehaube und Brot ^{(AGLO)*} <i>Vegetable cream soup / whipped cream / bread</i>		€ 8,80

FÜR ZWISCHENDURCH

DISHES FOR IN BETWEEN

Deftige Brettljause ^{(ACGLMOP)*} Kalter Schweinebraten Speck Kaminwürsten Salami Bergkäse Aufstriche Brotkorb <i>Cold roasted pork / smoked ham / sausages / salami / cheese / spreads / bread</i>	€ 21,00
Frankfurter mit Brot ^(AGM) <i>Boiled sausages / bread</i>	€ 8,90
• mit Pommes / <i>with french fries</i> ^(ACGM)	€ 13,90
Beef Tartar ^{(ACDGM)*} Toastbrot Salatgarnitur Zwiebeln Butter <i>Toast / salad garnish / onions / butter</i>	€ 27,90
Marinierter Graukäse (v) ^{(AGM)*} Blattsalat Zwiebeln Vinaigrette Brot <i>Tyrolean cheese / lettuce / onions / vinaigrette / bread</i>	€ 16,90
Schinken-Sandwich ^(ACGLM) Ciabatta Rindersaftschinken Karotten-Krautsalat Blattsalat Tomaten Essiggurken Remoulade <i>Ciabatta / beef ham / coleslaw / lettuce / tomatoes pickles / sauce tartar</i>	€ 17,90

SALATE – FÜR'S GUTE GEWISSEN

SALADS – FOR GOOD CONSCIENCE

Kleiner Beilagensalat (v) ^(GLM) <i>Small side salad</i>	€ 6,20
Gruß aus Südtirol ^{(AGHM)*} Antipasti Rucola Prosciutto Mozzarella Pesto Baguette <i>Antipasti / rocket / prosciutto / mozzarella / pesto / baguette</i> • ohne Prosciutto (v) / without prosciutto (v)	€ 19,90 € 14,90
Karamellisierter Ziegenkäse (v) ^{(AGHM)*} Blattsalate Birnen Granatapfel Baguette <i>Caramelized goat cheese / lettuce / pear / pomegranate / bread</i>	€ 18,50
Knödelsalat (v) ^(ACGLM) Großer gemischter Salat Kaspressknödel <i>Large mixed salad / cheese dumpling</i> • mit zwei Knödeln / with two dumplings	€ 14,90 € 17,90
Hohe Mut Salat ^{(ACDGLM)*} Romana Salat gebratene Hähnchenbrust Speckdressing geröstete Brotwürfel Parmesan Semmel <i>Caesar salad / romaine lettuce / fried chicken / bacon dressing / roasted bread cubes / parmesan / bread roll</i>	€ 21,50

„Wir bitten höflichst um euer Verständnis,
dass wir aufgrund der verschiedenen Küchenbereiche
ein gleichzeitiges Servieren der Speisen nicht garantieren können. Ebenso, wenn
es etwas länger dauert.
Sollte es mal einen Grund zur Beschwerde geben,
sprecht uns bitte gerne an!“
– eure HoheMutCrew! ♥

“We kindly ask for your understanding,
that due to the different kitchen areas, **we can't guarantee**
that the food will be served at the same time.
The same applies when it takes a little longer.
If there is a reason for complaint, please feel free to talk to us!”
– your HoheMutCrew! ♥

BELIEBT & TRADITIONELL

POPULAR & TRADITIONAL

Tiroler Käsespätzle (v) mit Röstzwiebeln ^(ACGL) Cheesy egg noodles / roasted onions	€ 18,30
Schnitzel Wiener Art vom Schwein ^(ACGL) Pommes Preiselbeeren <i>Breaded pork escalope / french fries / lingonberry jam</i>	€ 21,50
Tiroler Gröstl ^(CLM) Röstkartoffeln Rindfleisch Speck Spiegelei Krautsalat <i>Roasted potatoes / beef / bacon / fried egg / cabbage salad</i>	€ 19,50
Spinatknödel (v) ^(ACG) Braune Butter Parmesan <i>Spinach dumplings / brown butter / parmesan</i>	€ 17,90
Gebratene Hähnchenbrust ^(ACGLO) Bandnudeln Erbsen Karotten Parmesan-Sahnesoße <i>Chicken breast / tagliatelle / peas / carrots / parmesan cream sauce</i>	€ 24,90
Zwiebelrostbraten medium gebraten ^{(ALMO)*} Röstkartoffeln Speck Bohnen Röstzwiebeln Zwiebelsoße <i>Medium beef steak / roasted potatoes / bacon / beans / onion sauce</i>	€ 35,90
Riesen Kartoffelrösti (v) mit Sauerrahm ^(ACDG) <i>Big hash brown / sour cream</i>	€ 15,90
• mit gebeizter Lachsforelle / <i>with pickled salmon</i>	€ 22,90
Hauswurst ^(ACGMO) Sauerkraut Speckknödel Senf <i>Farmers sausage / pickled cabbage / bacon dumpling / mustard</i>	€ 17,90
Ziachkiachl (v) mit Sauerkraut ^(ACGO) <i>Tyrolean doughnut / pickled cabbage</i>	€ 12,50

Informationen zu Allergenen findet ihr auf der letzten Seite.

Information about allergens can be found on the last page.

* glutenfrei möglich / *gluten-free possible* | (v) = vegetarisch / *vegetarian*

– ALL PRICES INCLUDING VAT | SERVICE IS NOT INCLUDED –

NUDELN

PASTA

Südtiroler Hirtennudeln mit Parmesan ^(ACGLO) Tomatensoße Schinken Speck Champignons Paprika <i>Penne / tomato sauce / ham / bacon / mushrooms / paprika / parmesan</i>	€ 18,90
Spaghetti Bolognese mit Parmesan ^(ACGLO) <i>Spaghetti Bolognese / Parmesan</i>	€ 18,50
Steinpilz-Ravioli (v) ^(ACGLO) Trüffelrahmsoße geriebene Belper Knolle (Rohmilchkäse) <i>Ravioli filled with mushrooms / truffle cream sauce / cheese</i>	€ 19,90
Vegane Gnocchi ^(AFH) Cremiges Pesto getrocknete Tomaten Käsealternative <i>Vegan gnocchi / pesto sauce / dried tomatoes / vegan cheese</i>	€ 15,90
• mit gebeiztem Lachs und Parmesan ^(ACDFGH) <i>with pickled salmon and parmesan</i>	€ 22,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

FOR THE LITTLE ONES

Portion Pommes / <i>Portion of french fries</i> ^(ACG)	€ 6,90
Kleines paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes ^(ACGL) <i>Kids portion breaded escalope of pork / french fries</i>	€ 12,90
Kleine Portion Spaghetti Bolognese mit Parmesan ^(ACGLO) <i>Kids portion spaghetti bolognese / parmesan</i>	€ 11,50
Hähnchensticks mit Pommes ^(ACGL) <i>Kids portion chicken fingers / french fries</i>	€ 12,90
Kleine Bratwurst mit Kartoffelsalat ^(ACGLM) <i>Kids portion grilled sausages / potato salad</i>	€ 11,50
Kleine Portion Käsespätzle (v) ^(ACGL) <i>Kids portion cheesy egg noodles</i>	€ 10,90

WAS SÜSSES GEHT IMMER

THERE'S ALWAYS ROOM FOR SOMETHING SWEET

Kaiserschmarrn ^(ACG) Preiselbeeren Apfelmus <i>Thick sliced pancake / lingonberry- and applesauce</i>	€ 16,50
Warmer Apfelstrudel ^(ACGH) <i>Warm apple strudel</i> • mit Sahne / <i>with whipped cream</i> • mit Vanillesoße / <i>with vanilla sauce</i>	€ 7,90 € 8,90 € 8,90
Warmer Topfenstrudel ^(ACG) <i>Warm curd cheese strudel</i> • mit Sahne / <i>with whipped cream</i> • mit Vanillesoße / <i>with vanilla sauce</i>	€ 7,90 € 8,90 € 8,90
Germknödel mit Vanillesoße und Mohn ^(ACGH) <i>Sweet dumpling / vanillasauce / poppy seeds</i>	€ 9,90
Germknödel mit Butter und Mohn ^(ACGH) <i>Sweet dumpling / butter / poppy seeds</i>	€ 9,50
Zwetschkenkuchen mit Sahne ^(ACG) <i>Plum cake / whipped cream</i>	€ 8,30
Ziachkiachl mit Preiselbeeren ^(ACG) <i>Tyrolean doughnut / lingonberry jam</i>	€ 11,50
Belgische Waffel ^(ACGH) Sauerkirschen Vanilleeis Sahne <i>Belgian waffles / sour cherries / vanilla ice cream / whipped cream</i>	€ 9,50
Vegane Zitronenschnitte mit Himbeersoße ^(A) <i>Vegan lemon cake / raspberry sauce</i>	€ 8,90

ALLES FÜR DEN DURST

SÄFTE & LIMONADEN

Apfel- oder Johannisbeersaft	0,30 l	€ 4,90
	0,50 l	€ 6,30
Apfel- oder Johannisbeersaft gespritzt	0,30 l	€ 4,80
	0,50 l	€ 6,10
Skiwasser Himbeer oder Holunder	0,30 l	€ 4,70
	0,50 l	€ 5,80
Rauch Orangen- oder Marillensaft	0,20 l	€ 4,50
Rauch Orangen- oder Marillensaft gespritzt	0,50 l	€ 6,30
Orangen- oder Zitronenlimonade	0,30 l	€ 4,90
	0,50 l	€ 6,30
Cola oder Spezi	0,30 l	€ 4,90
	0,50 l	€ 6,30
Fritz Rhabarberschorle	0,33 l	€ 5,30
Almdudler	0,35 l	€ 5,30
Coca-Cola Zero	0,33 l	€ 5,30
Schweppes Bitter Lemon oder Tonic Water	0,20 l	€ 5,50
Rauch Eistee Pfirsich	0,33 l	€ 5,30
Selbstgemachter Eistee – wechselnde Sorten	0,40 l	€ 5,90
(Nach Verfügbarkeit nur solange der Vorrat reicht!)		

WELLWASSER

Gefiltertes Leitungswasser / *filtered tap water*

- Prickelnd oder still / *sparkling or still*



0,30 l	€ 2,50
0,75 l	€ 5,20

BIER VOM FASS (A)

Sölsch – Öztaler Helles	0,30 l	€ 5,70
	0,50 l	€ 6,90
Sigl's Radler naturtrüb	0,30 l	€ 5,70
	0,50 l	€ 6,90
Erdinger Urweisse	0,30 l	€ 5,90
	0,50 l	€ 7,00

... UND AUS DER FLASCHE (A)

Erdinger Weißbier dunkel	0,50 l	€ 7,00
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,50 l	€ 7,00
Erdinger Weißbier alkoholfrei Grapefruit	0,33 l	€ 5,90
Erdinger Helles alkoholfrei	0,50 l	€ 6,90
Hacker Pschorr Natur-Radler alkoholfrei	0,50 l	€ 6,90

HEISSGETRÄNKE

Verlängerter (Café Crema)	€ 4,50
Latte Macchiato ^(G)	€ 6,20
Cappuccino ^(G)	€ 5,30
Espresso	€ 3,50
Espresso macchiato	€ 3,60
Heiße Schokolade mit Sahne ^(G)	€ 5,10
Heiße Zitrone	€ 4,40
Golden Bridge Tea O.S.T.B. [®]	€ 4,70
(English Breakfast, Fruitpower, Kamille, Green Power, Pfefferminz, Kräuter)	
Jagertee	€ 7,40
Glühwein ^(O)	€ 7,10
Heißer Eierlikör mit Sahne ^(G)	€ 6,00
Heiße Witwe (heißer Pflaumenlikör mit Sahne) ^(G)	€ 6,00
Hüttenkaffee (Kaffee, Butterscotch, Sahne) ^(G)	€ 7,80
Lumumba (heiße Schokolade mit Rum und Sahne) ^(G)	€ 7,50
• mit Baileys, Amaretto oder Butterscotch	€ 7,80

WAS SPRITZIGES (O)

Lillet Wild Berry	€ 8,50
Lillet Schweppes Wild Berry frische Beeren	
Aperol Spritz / Veneziano	€ 9,50
Aperol Prosecco Soda	
Limoncello Grapefruit Spritz	€ 9,50
Limoncello Grapefruit-Tonic Prosecco	
Zirben-Hugo	€ 9,50
Zirbe-Rosé-Sekt Holundersirup Soda	

WEIN, PROSECCO UND SEKT (O)

Hauswein weiß oder rot	0,125 l	€ 4,70
Sauvignon Blanc	0,125 l	€ 6,80
Zweigelt	0,125 l	€ 6,80
Roséwein	0,125 l	€ 6,80
Weiß-, Rot- oder Roséwein gespritzt	0,250 l	€ 5,20
Glas Prosecco	0,100 l	€ 6,90
Glas Zirbe-Rosé-Sekt	0,125 l	€ 8,90
Schlumberger white piccolo	0,200 l	€ 18,50

Eine große Auswahl an WEINEN, SEKT UND CHAMPAGNER
findet ihr in unserer Weinkarte!

MIXGETRÄNKE

Gin (Öztaler Gletschernebel) Tonic	4 cl	€ 11,30
Havana, Bacardi oder Whiskey Cola	4 cl	€ 11,30
Flying Hirsch (Jägermeister mit Red Bull)	4 cl	€ 6,80
Flügerl (roter Wodka mit Red Bull)	2 cl	€ 4,90

SPIRITUOSEN (JE 2 CL)

Zirbenschnaps (selbstgemacht!)	€ 4,60
Williams Birne mit Frucht	€ 4,90
Honig-Williams	€ 4,60
Marille	€ 4,60
Himbeer	€ 4,60
Obstler	€ 4,60
Haselnuss	€ 4,60
Limoncello	€ 4,90
Enzian	€ 4,90
Ramazotti auf Eis mit Zitrone	€ 4,90
Jägermeister	€ 4,60
Baileys	€ 4,40
Amaretto	€ 4,40
Grappa Moscato (Poli)	€ 6,90
Grappa di Chardonnay (Bosso)	€ 6,90

LIKÖRE | BRENNEREI KAINER (JE 2 CL)

Haselnuss	€ 4,60
Heidelbeer	€ 4,60
Himbeer	€ 4,80

EDELBRÄNDE (JE 2 CL)

Schnapsbrennerei Hackl Sautens	
Apfel oder Quitte	€ 7,90
Privatbrennerei Hämmerle Lustenau	
Vogelbeer, Himbeer oder Holunder	€ 8,70
Edeldestillerie Oberhofer Mils	
Williams „Alte Reserve“	€ 7,90
Heidelbeer	€ 9,90
Brennerei Kainer	
Alte Zwetschke	€ 7,90



14 Allergene sind als Zutaten EU-weit in der Gastronomie kennzeichnungspflichtig!
(Allergeninformationsverordnung BGBL II 175/2014)

EU-wide 14 allergens have to be identified in ingredients in restaurants!
(Allergen Information Regulation Federal Law Gazette II 175/2014)

A GLUTEN / GLUTEN

C EIER / EGGS

E ERDNUSS / PEANUTS

G MILCH / MILK

L SELLERIE / CELERY

N SESAM / SESAME

P LUPINE / LUPIN

B KREBSTIERE / CRUSTACEANS

D FISCH / FISH

F SOJA / SOY

H SCHALENFRÜCHTE / NUTS

M SENF / MUSTARD

O SULFITE / SULPHITES

R WEICHTIERE / MOLLUSCS

Mit * gekennzeichnete Gerichte sind auch glutenfrei möglich.

*Dishes marked with * are also available gluten-free.*

(v) = vegetarische Gerichte / *vegetarian dishes*

KREUZKONTAMINATIONEN DER ALLERGENE
KÖNNEN **NICHT** AUSGESCHLOSSEN WERDEN!

WE **CAN'T** RULE OUT ALLERGENIC CROSS-CONTAMINATIONS!

UNSERE LIEFERANTEN / OUR SUPPLIERS

Fleischprodukte: Metzgerei Kuprian - Längenfeld | Handl Tyrol - Pians

Obst, Gemüse & Milchprodukte: Obst Winkler - Ötztal Bahnhof

Teigwaren: Backstuba Gstrein - Sölden | Resch & Frisch - Innsbruck

Fisch: Ötztaler Quellfische Mrak - Längenfeld

Großhandel: Wedl - Mils/Innsbruck