

Einkehren, sich niederlassen ...

Die gute Luft einatmen, das kristallklare Almwasser über die Hände laufen lassen, die zufriedenen Kühe, Kälber und Schweine beobachten, die Bergspitzen bis nach Slowenien und Italien entdecken, das Glitzern des Millstättersees genießen, die Wärme der Sonne auf der Haut spüren...

... mit allen Sinnen ankommen.



Herzlich Willkommen auf der Lammersdorfer Hütte !

Lieber Gast,

wir sind nicht nur bemüht Euch einen entspannten Aufenthalt zu bieten, sondern Euch auch die Einzigartigkeit unserer Landschaft, die Qualität unserer regionalen Produkte und unsere Begeisterung für das Hier & Jetzt, spüren zu lassen.

Vielleicht haben Sie gerade beim Durchwandern der gepflegten Landschaft, oder bei dem liebevoll gestalteten Wanderwegen entdeckt, wie schön es ist, einen Lebensraum zu berühren, wo es zwischen Natur, Tier und Mensch ein werterhaltendes Miteinander gibt.

Vielleicht spüren Sie gerade beim Genießen eines Kaiserschmarrn´s, der frisch und mit viel Gespür, auf einem altbewährten Holzherd zubereitet wird, die Einfachheit unserer Begebenheiten.



Vielleicht erkennen Sie beim Gustieren unserer Suppen, Mehlspeisen usw, welche Freude wir mit unseren selbstgemachten Produkten haben.

Vielleicht sind Sie von der Auswahl der regionalen Produkte in der Speisekarte erstaunt? Großteils kommen sie vom Bauernhof meines Bruders aus St. Peter bei Spittal. Dort wird von der Familie Brot im Holzofen gebacken, Speck geräuchert, Hauswürsteln getrocknet, und Leberwurst, Verhackert, Salami, Kochwürsteln, Frankfurter Würsteln u.v.m. hergestellt. Auch das Obst wird mit großer Sorgfalt zu Apfelsaft, Apfelmost und Obstbränden veredelt.

Die 30 Milchkühe, die von Mitte Juni bis Anfang September rund um die Hütte weiden, werden täglich von unseren Sennleuten gemolken. Die gewonnene Milch behutsam zu ausgezeichneten Milch- und Käseprodukten verarbeitet. Die Palette reicht von Topfen, Butter über Frischkäse, Schnittkäse, Liptauer, Bergkäse bis zum Glundner. Die Produkte gibt es nicht nur hier zum genießen, sondern können auch in der Sennerei ab Mitte Juni gekauft werden.

Einblicke in das Arbeitsleben des Käasers und der Senner werden dienstags und freitags, mittels Führungen, vermittelt. Familien mit Kindern können sich bei dienstags zu den Almerlebnistagen anmelden und so spielerisch die Alm begreifen.

Erinnerungen oder Mitbringsel, wie Ansichtskarten, Wanderkarten, Hutnadeln, Stocknägeln, Hüttentassen, T-Shirts, Hüttengillets, Murmeltiersalben, Ringelblumensalben, Arnikasalben, Alpenspeikseifen u.v.m. können sie in der Hütte erwerben.

Wir freuen uns, dass Sie da sind!



Informationen für Allergiker

Die Legende der 14 auszuweisenden Allergene finden Sie anschließend angeführt und sind als Kennbuchstabe bei jedem Gericht ersichtlich.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien auslösen können. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Alle unsere Wein- u. Mostprodukte enthalten die Allergengruppe O. Alle unsere Biere enthalten die Allergengruppe A. Light Produkte enthalten eine Phenylalaninquelle und können bei übermässigen Verzehr abführend wirken. Sollte Sie weitere Informationen benötigen, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere, wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse



Aus unseren Suppentopf

Rindsuppe mit **Kaspressknödeln** (ACGL)

Rindsuppe mit feinen **Fritatten** (ACGL)

Hausgemachte **Gulaschsuppe** mit Brot (AL)

G´schmackige **Kartoffel-Gemüsesuppe** (L) ✿

Kartoffel-Gemüsesuppe

mit hausgemachten **Frankfurterwürsteln**
(1 Paar) und Brot (AL)

Kartoffel-Gemüsesuppe

mit **Kochwürstel** (1 Stück) und Brot (AL)

✿ vegetarisch

✿ Wusstest Du, dass wir keine Fertigprodukte verwenden?

Tu deinem Leib etwas Gutes,
damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen.



Aus der Hüttenkuchl

Lammersdorfer Hüttenpfandl (ACGM)

Würziger Speck, 3 Eier, Käse, Zwiebel

Im Pfandl serviert mit Schnittlauch garniert dazu frisches Bauernbrot

Holta Pfandl (ACM)

Würziger Speck, 2 Eier, Zwiebel, frischer Schnittlauch, im Pfandl mit kräftigen Bauernbrot serviert

Sennerinnen Pfandl (ACG) ❁

Mit hausgemachten Spätzle, reichlich würziger Bergkäse mit frischem Schnittlauch, im Pfandl mit Bauernbrot serviert

❁ vegetarisch

Nur wer für den Augenblick lebt, lebt für die Zukunft.

Heinrich von Kleist



Kochwürstel (AMO)

1 Paar geselchtes Bauernwürstel mit frischem Kren und Senf mit Bauernbrot serviert

Frankfurter Würstel (ALM)

1 Paar hausgemachte Frankfurter Würsteln mit Senf und Ketschup und eine Scheibe Brot

Hüttenttoast (AGM)

Schinkenspeck, Käse und Zwiebel auf einer Scheibe Bauernbrot

Schinken-Käse-Toast (ACGM)

Schinken und Käse mit Ketchup und Mayonnaise

Wohin du auch gehst, geh mit deinem ganzen Herzen.



Guat Jaus'nen

Jufen Brettl (ACGMO)

Würziger Hausspeck, Hauswürstel, feine Salami, mundiger Käse, Leberwurst, Verhackert, Liptauer, fein garniert dazu kräftiges Bauernbrot

Granatbrot (ACGMO)

Kräftiges Bauernbrot belegt mit würzigem Hausspeck, Bauernschinken, Schweinsbraten, feine Salami, Käse, Liptauer, fein garniert

Millstättersee Almjausenbrot (ACGM)

Kräftiges Bauernbrot belegt mit würzigem Hausspeck und mundigen Bergkäse, fein garniert, dazu ein Stamperl Hausschnaps

Wer ganz genießt, der lebt wirklich.



Lammersdorfer Hüttenbrote

Salamibrot (AG)

Speckbrot (AGM)

Schweinsbratenbrot mit Steirerkren (AO)

Schinkenbrot mit Steirerkren (AGO)

Glundnerkäsebrot ❁ (AG)

Bergkäsebrot ❁ (AG)

Almkäsebrot ❁ (AG)

Leberwurstbrot mit Zwiebel oder Schnittlauch (AG)

Verhackertbrot mit Zwiebel (AM)

Liptauerbrot ❁ (AGM)

❁ vegetarisch

unsere Hüttenbrote werden mit Ei (C) Tomate, Gurke (M),
und Pfefferoni garniert



Alles Käse oder was

Sennerjaus'n ❁ (ACGM)

Lammersdorfer Bergkäse, Glundnerkäse, Almkäse, Liptauer, Frischkäse mit Kräutern, fein garniert mit kräftigen Bauernbrot

Wusstest Du, dass die gesamte Milch hier in der Sennerei zu köstlichen Käseprodukten verarbeitet wird?

Sauer macht lustig!

Portion Sauerfleisch (ACLM)

Fein geschnittenes Rindfleisch mit Essig, Öl und Zwiebel mariniert, dazu ein kräftiges Bauernbrot

Portion Bauernbrot

❁ vegetarisch

Humor, ist die Kunst,
sogar dem Ernst des Lebens
noch ein Lächeln abzurufen...



Süßes aus der Backstube

Apfelstrudel ❁ (AGH)

mit oder ohne Schlagsahne

Topfenkuchen ❁ (ACG)

mit oder ohne Schlagsahne

Hadnroulade aus Jauntaler Hadn ❁ (CG)

mit Schlagsahne und Schwarzbeeren gefüllt

Kaiserschmarrn ❁❁ (ACG)

mit Zwetschkenröster oder Apfelmus
nach alten Sennerinnen-Rezept

❁ bitte ein bißchen Geduld – es wird frisch zubereitet!

Süßes Omelett ❁ (ACG)

gefüllt mit Grant'n oder Schwarzbeeren

❁ vegetarisch



Kärntner Tourismus - Qualitätsgütesiegel

Wir freuen uns über die Verleihung des Kärntner Tourismus-Qualitätsgütesiegels.



Das Qualitätsgütesiegel wird an jene Betriebe verliehen, welche die Anforderungen der Tourismus-Qualitätsinitiative Kärnten mit viel Engagement und Motivation umsetzen und nachweislich eine Reihe von strengen Qualitätskriterien erfüllen.

Wir, sowie unsere MitarbeiterInnen bekennen sich zur Marke Kärnten und möchten das einzigartige Urlaubsgefühl "Lust am Leben" für den Gast erlebbar machen. Wir als Gastgeber schaffen in unseren Betrieb eine Atmosphäre der Begegnung und des Wohlgefühls mit hoher Service- und Dienstleistungsqualität. Mit regelmäßigen Beratungen und Schulungen wird sichergestellt, dass das Qualitätsversprechen an Sie, als Gast, erfüllt wird.

Einzigartig in Österreich!



Als Genuss Wirt Kärnten **bekennen und verpflichten** wir uns aufbauend auf dem AMA Gastrosiegel, in unserer Almküche besonderen Wert auf Genussland Kärnten Produkte und österreichische Spezialitäten zu legen. **Hohe Qualität** und **transparente Herkunft** der Produkte sind unser großes Anliegen. So veredeln wir für Sie Milch, Butter, Topfen, Schlagobers, Eier, Obst, Gemüse, Rind- und Schweinefleisch aus Kärnten und Österreich von nachstehenden ausgezeichneten Lieferanten:



Rind	Karl Egger Landwirtschaftlicher Betrieb mit Buschenschank, St. Peter bei Spittal/Drau und von weiteren Kärntner Betrieben
Schwein	Karl Egger Landwirtschaftlicher Betrieb mit Buschenschank, St. Peter bei Spittal/Drau und von österr. Betrieben mit dem AMA Gütesiegel
Wurstwaren	Karl Egger Landwirtschaftlicher Betrieb mit Buschenschank, St. Peter bei Spittal/Drau
Milch, Schlagobers, Sauerrahm, Joghurt, Butter und Topfen	Kärntner Milch, Spittal/Drau, Lammersdorfer Almsennerei und Produkte von österreichischen Betrieben mit AMA-Gütesiegel
Buttermilch	Kärntner Milch, Spittal/Drau
Bergkäse u. nach Verfügbarkeit andere Käse	Lammersdorfer Almsennerei und Produkte von österr. Betrieben mit AMA Gütesiegel
Glundner	Pilgram Bettina u. Willi, Arriach
Almkäse	Gruber Heidi, Gmünd
Toastkäse	Kärntnermilch, Spittal/Drau
Eier	aus Bodenhaltung Eierring Herzogstuhl, Kärnten
Erdäpfel	Biohof Sommeregger, St. Peter bei Spittal/Drau
Gemüse, Kräuter und Salat	Biohof Sommeregger, St. Peter bei Spittal/Drau, Gradnitzer Peter, Mayrhof, St. Peter bei Spittal/Drau bzw. aus Österreich
Most, Apfelsaft und div. Schnäpse	Karl Egger Landwirtschaftlicher Betrieb mit Buschenschank, St. Peter bei Spittal/Drau
	GENUSS REGION Jauntaler Hadn Andrea Steharnig, Neuhaus
	GENUSS REGION Steirischer Kren g.g.A. Bezug über Feldbacher Fruits, Feldbach

Für die frische Speisenzubereitung und die Verwendung regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem **AMA-Gastrosiegel** ausgezeichnet





Lieber Gast,

wir sind sehr darum bemüht, damit Sie sich bei uns wohlfühlen. Das Hüttenteam sorgt für eine rasche und freundliche Bedienung bei Ihnen am Tisch.

Wir servieren unsere Speisen frisch zubereitet.

Da kann es schon einmal zu Engpässen kommen und die Speisen und Getränke kommen mit kurzer Verzögerung zu Ihnen. Wir bitten um etwas Verständnis! Nützen Sie vielmehr die Wartezeit für einen netten Erfahrungsaustausch mit ihren Tischnachbarn (oder auch der Tischnachbarin).

Sollte einmal etwas dennoch nicht zu Eurer Zufriedenheit sein, sagt es uns bitte, es würde uns helfen, es das nächste Mal besser zu machen.

Ein herzliches Vergelt's Gott.

Die besten und schönsten Dinge auf der Welt
kann man nicht sehen oder hören,
aber man kann sie im Herzen fühlen.

Elke & Kurt Klammer mit Team

Lammersdorf 28, 9872 Millstatt,

Hüttentelefon: 0664/16 08 123

e-mail: info@lammersdorferhuette.at

www.lammersdorferhuette.at