

Speisekarte



WINTER HIGHLIGHTS

Happy Hour:

Jeden Montag & Mittwoch von 15:00-16:00 Uhr
bei unserer Lifthäusl Bar auf der Terrasse

Musik am Berg:

Jeden Freitag Live Musik mit jungen Tiroler Musikern
ab 13 Uhr. Junge Tiroler Musiker spielen live ihren ganz
persönlichen Heimatsound (von Austropop bis zu echter
Zillertaler Volksmusik)

Sonntagscafé:

Jeden Sonntag von 15:00-16:00 Uhr- Hausgemachte Kuchen
und Kaffee nach Wahl

REGIONALER GENUSS

Für unsere hausgemachten Speisen setzen wir auf
Qualitätsprodukte unserer Partner aus der Region!

Wir verarbeiten in unseren Gerichten ausgezeichnete
Lebensmittel der Genuss Region Österreich. Milch- und
Käseprodukte beziehen wir ausschließlich von heimischen
Bauern und Sennereibetrieben.
Frischmilch und Rindfleisch stammen großteils von der
familieneigenen Landwirtschaft.

*Informationen über Zutaten in den Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie bei unseren
Mitarbeitern!*

*Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben.
Wir akzeptieren keine Kartenzahlung - Nur Barzahlung möglich.*

Bildnachweis: Tirol Werbung, Kreuzjochalm

WWW.KREUZJOCH.AT

Find us on  /kreuzjochalm/

FRÜHSTÜCK AM BERG

Täglich von 09:00-10:45 Uhr.

Pistenfrühstück

für Alle, die schnell wieder auf die Piste möchten
Frisches Gebäck mit zwei Aufstrichen nach Wahl
inklusive einem Haferl Kaffee, Tee oder Kakao.

Almfrühstück

für Alle, die gern zünftig frühstücken
Zwei Eier mit Speck und Brot
inklusive einem Haferl Kaffee, Tee oder Kakao.

Sportlerfrühstück

für Alle, die gerne gesund frühstücken
Zillertaler Heumilchjoghurt mit Bio Müsli
inklusive einem Haferl Kaffee, Tee oder Kakao.

Gestärkt auf die Piste!



AUS DER SUPPENKÜCHE

Rindssuppe

mit Nudeln oder Frittaten

Consommè with noodles or strips of pancake

Tiroler Speckknödelsuppe

Soup with Tyrolean dumpling (of bread & bacon)

Zillertaler Pressknödelsuppe

Soup with flat dumplings (of potato & bread & cheese)

Gulaschsuppe mit Brot

Goulash soup with bread

HÜTTENKLASSIKER

Tiroler Gröstl mit Spiegelei im Pfandl

*Potato, meat and onion fry-up
with fried egg served in a pan*

Tiroler Speckknödel mit Sauerkraut

*Tyrolean dumpling (of bread & bacon)
with sauerkraut*

Wiener Schnitzel

(vom Schwein) mit Kartoffelsalat oder Pommes

Wiener Schnitzel (pork) with fries or potato salad

Pasta Bolognese

Tiroler Marend

(Speck, Wurst, Käse) mit Brotkorb

*Platter with assorted Tyrolean speck,
mountain cheese and bread*



AUS DER WURSTKÜCHE

Frankfurter oder Grillwurst

mit Brot, Senf und Kren

*Cooked or grilled sausage with bread,
mustard and horseradish*

Frankfurter oder Grillwurst

mit Pommes, Kartoffelsalat oder Sauerkraut

*Cooked or grilled sausage with fries, potato salad
or sauerkraut*

Currywurst

mit hausgemachter Sauce und Pommes

Grilled sausage with homemade sauce and fries

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüsegröstl

im Pfandl mit Sauerrahmdip

*Potato and vegetable fry-up with sourcream dip
served in a pan*

Zillertaler Pressknödel

auf Salat mit Sauerrahmdip

*Flat dumplings (of potato, bread & cheese)
with salad and sourcream dip*

Gemischter Salat

Mixed salad

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Bärenschnitzel

(vom Schwein) mit Pommes

Small Schnitzel (pork) with fries

Kinder Pasta

Small pasta

Kinder Kaiser mit Apfelmus

Small Kaiserschmarrn with applesauce

SÜSSSPEISEN

Kaiserschmarrn

mit Apfelmus oder Preiselbeeren

*Austrian fluffy shredded pancake
with applesauce or mountain cranberry jam*

Germknödel

mit Butter oder Vanillesauce

*Yeast dumpling filled with plum jam
with butter or vanilla sauce*

Strudel und Kuchen

täglich frisch aus unserer Backstube

Daily offer of homemade cakes and strudel

TAGESSPEZIALITÄTEN

Unsere täglich wechselnden Spezialitäten sorgen für
Abwechslung auf der Speisekarte:

Montag: Knödeltag – Tiroler Knödelspezialität des Tages

Dienstag: Zillertaler Kasspatzl im Pfandl

Mittwoch: Pastaparty – Pastaspezialität des Tages

Donnerstag: Almburger

Freitag: Zillertaler Kasspatzl im Pfandl

Samstag: Ofenfrischer Schweinebraten
mit Semmelknödel und Sauerkraut

Sonntag: Schnitzeltag – Hüttenschnitzel im Pfandl

