

Sehr verehrte Gäste

Wir freuen uns Sie auf der Malberg Hütte zu begrüßen und heißen Sie herzlich Willkommen.

*Wir sind ein engagiertes Team,
unsere oberste Maxime ist das Sie sich als Gast wohlfühlen.
Wohl fühlen wir uns auch, wenn Sie uns als Ihren Gastgeber respektieren.
Sind Sie nett zu unserer Bedienung, denn sie sind nett zu Ihnen.*

*Leider scheint es sich zur Zeit einzubürgern
das sich manche Gäste alles erlauben können,
glauben Sie mir dies ist nicht der Fall,
ich werde nicht zögern mich vor meine Mitarbeiter zu stellen.
Denn ohne freundliche und gewissenhafte Mitarbeiter, werden Sie als Gast, solch eine
Location, nur noch bedingt genießen können.*

*Wir sind stets daran interessiert Sie zügig und freundlich zu umsorgen,
da wir unterschiedliches Gästeaufkommen haben und nicht immer wissen wer und
wie viel zu uns kommen,
wir Ihnen eine frische Küche mit frischen regionalen, sowie frischen internationalen
Lebensmitteln zu bereiten, kann es schon mal zu Wartezeiten kommen.*

*Haben Sie heute keine Zeit, sind wir für Sie heute nicht das richtige Lokal.
Schnell (geht es an einem) Imbiss.*

*Mein Tip, Genießen Sie getreue nach unserem Motto „ Jeder Tag, ein kleiner Urlaub“
unsere Location mit dem einmaligen Ausblick,
lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen.*

Hektik und Stress haben Sie und wir genug.

lassen sie den auf dem weg zur Hütte einfach los.

Allergene Kennzeichnung am Ende unserer Speise- und Getränkekarte.

Bei Umbestellungen behalten wir uns vor, ab 1,50 € zu berechnen.

Vorspeisen und Suppen

*gute Rindfleischsuppe vom heimischen Rind
mit hausgemachten Markklößchen und Gemüsestreifen*
5,40 €

*Vitello Tonato
gekochtes Kalbfleisch an feiner Thunfischsauce
mit kleiner Salatgarnitur*
9,30 €

*Garnelenpfännchen mit Knoblauch, Tomaten
und frischen Kräutern dazu unser frisch gebackenes Spitzbrötchen*
8,90 €

*Carpaccio vom heimischen Charolais Rinderfilet
vom Hof Hessler Girgenrath
mit buntem Salatbouquette, gerösteten Pinienkernen und Parmesan*
11,90 €

*die gibt's nur hier
frisch gebackene Spitzbrötchen*
0,60 €

Bretteljause und Sulz

*bunter Käseteller mit Bergkäse, Gouda, Brie.....reich garniert
dazu unsere Spitzbrötchen*
8,90 €

*Hüttenjause mit
Südtiroler Speck, Kaminwurzeln aus Saint Vigil, Bergkäse reich garniert mit
frischem Meerrettich und Gewürzgurke
Kraut- und Kartoffelsalat, Spitzbrötchen*
10,90 €

mal was anderes

**Jogis Sauerfleisch vom heimischen Rind
mit frischer grüner Sauce
dazu knusprigen Bratkartoffeln*
9,50 €

großer Salatteller

mit angemachten Salaten und buntem Blattsalat
7,90 €

bunter Salatteller mit Thunfisch, Oliven und roten Zwiebelringen
10,90 €

bunter Salatteller
mit Schweinerückensteak und geschmorten Zwiebeln
11,90 €

bunter Salatteller Putenbrust
feine streifen gebraten feiner Currynote
11,90 €

als Dressing wählen Sie bitte !!!!
Buttermilch - Sahne*, Balsamico oder French (mit Senf)

vegetarisches

**feinstes Pilzragout in Kräuterrahm*
mit Butterspätzle
10,90 €

Spinatknödel mit Béchamel und geschmolzenen
Kirschtomaten dazu Salat
10,90 €

Gutes vom Strohschwein aus nachhaltiger Aufzucht

**Steinklöpfersteak*

*saftiges Schweinenackensteak
mit Speck und Zwiebeln dazu
Pommes frites und Salat
10,60 €*

Jogi´s Schaschlik

*mit Speck, Paprika und Zwiebeln
dazu servieren wir Pommes frites und einen bunten Beilagensalat
10,90 €*

Schnitzel aus der Oberschale

*mit Pommes frites und *Blattsalat
11,30 €*

mit geschmorten Zwiebeln

*knusprigem Speck und Spiegelei
12,90 €*

**mit frischem Pilzragout in Kräuterrahm*

13,80 €

**Küfer Spezial*

*2 Schweinerückensteaks in Zwiebelrahm
mit Speck und Käse überbacken
dazu Pommes frites
13,30 €*

*Medaillons vom Schweinefilet auf frischem Pilzragout mit feinen Kräutern
an knusprigen Bratkartoffeln und Salat*

16,40 €

***Genießen Sie über Nacht schonend geschmortes heimisches Charolais Rindfleisch
vom Hof Hesseler aus Girgenrath,
von saftig grünen Wiesen.***

*Geschmorte *Rinderroulade
nach Hausfrauen Art
in leichter Bratensauce mit Kartoffelknödel und Salat
13,90 €*

*Rheinischer Sauerbraten
mit Apfelkompott und Kartoffelknödel
13,90 €*

unsere Steaks von der Algäuer Färse in gutem Olivenoel gebraten

*Hüfsteak mit schaumiger Kräuterbutter und saure Sahne
dazu Kartoffelecken und einem buntem Beilagensalat
16,90 €*

*Rumpsteak rosa gebraten mit
dazu Salat und Bratkartoffeln*
19,50 €*

*mit Kräuterbutter
20,50 €*

*aus geschmorten Zwiebeln
20,90 €*

*an frischem Pilzragout mit feinen Käutern
22,60 €*

*an einer Jus aus fermentierten Pfeffer
und feinen Schalotten
22,90 €*

Hütten Fast Food :-)

*hausgemachter Kartoffelsalat mit Kräutersiedewurst**
mit Gewürzgurken, Speck und Zwiebeln in einer Creme aus saurer Sahne und Mayonnaise
6,20 €

knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,*
garniert mit 2 Spiegeleiern serviert im Pfännchen
6,10 €

Malberger Hüttenbratwurst 2,90 €*
.....mit hausgemachtem Curryketchup aus sonnengereiften Tomaten 3,80 €
.....mit frischen Pommes frites 6,40 €

Bandnudeln geschwenkt in einer
Sauce aus frischen Tomaten und Kräutern mit Parmesan verfeinert
7,90 €

**hausgemachte Kässpätzle*
mit Speck und Zwiebeln dazu saftiger Krautsalat
8,90 €

**Fleischkäs vom Strohschwein*
mit Spiegelei Pommes frites
9,30 €

*Malberger Hüttenpfanne

Bratkartoffeln, Ei, Gewürzgurken und dann schau ma mal was der
Kühlschrank noch her gibt
9,30 €

Pulled Pork

12 Stunden gegarter Schweinenacken aus dem Ofen, zerupft.
Serviert im hausgemachten Brioche mit Barbecue Sauce, Salsa, Cole Slaw
und Tomaten schein,
dazu Süßkartoffel Pommes mit Soure Cream
11,30 €

*Jogi's Hüttenburger**

saftig gebratener 200 g Burger vom Bio Rind im hausgemachtem gelaugten Roggenbuns
Emmentaler Käse, trockenem Tiroler Speck, Gewürzgurke, Salat
und hausgemachten Saucen dazu Pommes frites
11,50 €

was Süßes zum Schluß, für mitten drin oder vorne weg

*warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlag
4,90 €*

*fluffiger Kaiserschmarren mit
Vanillesauce, Apfelkompott und Zwetschgenröster
kleine Portion 6,90 €
große Portion 8,90 €*

Tagesdessert/Minidessert

*oder probiert unsere hausgemachten Kuchen
fragt unser Hüttenteam.*

Vielleicht ein lecker Eis, unsere neue Eiskarte ist für Euch bereit.

*Dazu eine Tasse Darboven Kaffee, einen Eilles Tee, Chai Latte,
Kakao mit Sahne, Cappucino oder Espresso?*

Alle auf unserer Karte genannten Preise enthalten:

*Gewerbe-/Einkommenssteuer, Lohnfortzahlungen, Wareneinsatz, Personalkosten,
Bedienungsgeld, Getränke-, Alkohol-, Vergnügungs- und Umsatzsteuer, Lohn- und
Kirchensteuer, Beiträge zur Krankenkasse, Industrie und Handelskammerbeiträge,
Berufsgenossenschaft, Arbeitsmedizinische Betreuung, Sicherheitsbeauftragter,
Fahrzeugkosten, Weiterbildungskosten. Kosten für Straßen- und Parkplatzreinigung,
Außenbeleuchtung, GEMA, Werbung, Mieten, Pachten, Parkgebühren,
Grunderwerbssteuer, Angestellten-, Arbeitslosen-, Lebens-, Feuer-, Einbruch-,
Unfall- und Haftpflichtversicherung, Solidaritätszuschlag, Maut-Gebühren,
Ökosteuer, Gebühren für Gas, Strom, Wasser, Kanal, Heizung, Kühlung und
Müllabfuhr; Radio, TV, Kaminfeger, Telefon, Handy, Fax, Zeitung, Druckkosten, W-
Lan, Internet, Verbandsbeiträge, Vogelschutzgutachten, Winterdienst, Computer mit
Software und noch ein paar Spenden.*

So gesehen sind unsere Preise zweifellos human!

Für Allergiker und die, die es noch werden wollen:

**Unser übereifriger Gesetzgeber schreibt neuerdings vor,
das alle Allergene entsprechend gekennzeichnet werden müssen:**

All unsere Brote und Kuchen enthalten Gluten haltiges Getreide, Lupine, Erdnüsse, Schalenfrüchte und Sesam und unsere Bierspezialitäten werden aus Gluten haltigem Getreide gebraut. Unsere Remouladen-Sauce enthält Fisch und Sellerie. Aufpassen müssen Sie bei Latte Macchiato, Schokolade, Cappuccino, Milchkaffee und unserem Eis, auch diese Produkte enthalten Milch!

Unsere Suppen, Saucen und Eintöpfe enthalten ausnahmslos Sellerie. Nicht unerwähnt soll sein, das unsere Eier, Ei enthalten und unser Senf, enthält auch Senf. Im Wein liegt nicht nur die Wahrheit sondern der ist auch geschwefelt, wie Rosinen, Gewürzgurken.....

Da wir kein Labor sind, selber Backen, selber Brühen und Saucen ansetzen und nicht für jedes Allergen Extra Töpfe und Spülmaschinen haben, können bei uns Spuren von allem in allem sein.

Bei weiteren Fragen können Sie sich gerne an uns wenden.

- *Du möchtest auf der Hütte feiern?*
- *fragt uns ? Wir beraten Euch gerne*

*Vielen Dank für Euer Kommen
und guten Appetit wünscht Euch Jogi mit Team*

warme Getränke

Tasse Kaffee		1,90 €
Pott Kaffee		2,40 €
Milchkaffee		2,50 €
Cappucino		2,50 €
Latte Machiatto		2,80 €
Tasse Kakao		2,70 €
Tasse Kakao mit Sahne		3,20 €
mit schuß Amaretto, Rum oder Malibu		4,70 €
Espresso		1,80 €
doppelter Espresso		3,20 €
Becher Glühwein		2,50 €
Glas Tee Daimond von Eilles		2,70 €
Rooibos Vanille schwarzer Tee		
Darjeeling Royal second Flush (2. Pflückung)		
Asia Superior grüner Tee		
Sommerbeeren Früchte		
Pfefferminz		
Vita Orange mit 7 Vitaminen		
Chai Latte		

alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola, light	0,3 l	2,20 €
Spezi	0,3 l	2,20 €
Mirinda, 7 Up	0,3 l	2,20 €
Rhodus Mineralwasser	0,3 l	2,20 €
Rhodus Gourmet <small>medium oder mit Kohlensäure</small>	0,75 l	5,20 €
Apfelschorle	0,3 l	2,30 €
Bad Hönninger Apfelsaft	0,2 l	2,30 €
Bad Hönninger O.-saft	0,2 l	2,30 €
Bad Hönninger rote Johann	0,2 l	2,30 €
Bitter Lemon	0,2 l	2,30 €

Wein und Sekt

Scheidgens Landwein weiß	0,2 l	3,90 €
<small>troocken, halbtrocken, lieblich</small>		
Dornfelder Rotwein tr.	0,2 l	4,50 €
<small>Weingut Scheidgen</small>		
Portugieser Rot halbtr.	0,2 l	4,30 €
<small>Weingut Scheidgen</small>		
Scheidgens Winzersekt	0,75 l	19,90 €
Scheidgens Piccolo	0,2 l	5,20 €
Sekt Hausmarke	0,75 l	16,90 €

Biere vom Fass

Hachenburger Pils	0,3 l	2,20 €
Bitburger Pils	0,3 l	2,20 €
Gaffel Kölsch	0,3 l	2,20 €
Erdinger Hefeweizen	0,3 l	2,40 €
	0,5 l	3,40€

Flaschen

Bitburger alkoholfrei	0,33 l	2,30 €
Kandimalz	0,3 l	2,20 €
Hachenburger Weizen	0,5 l	3,40 €
Erdinger Kristall	0,5 l	3,40 €
Erdinger dunkel	0,5 l	3,40 €
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	3,40 €

Spirituosen

Westerwälder Obstler	2 cl	1,70 €
Genever	2cl	1,70 €
Sambucca mit Kaffeebohne	2 cl	1,90 €
Baylis	2 cl	2,40 €
Wodka	2 cl	1,90 €
Williams Brand	2 cl	1,80 €
mit Birne		3,20€
Westerwälder Bierlikör	2 cl	2,20 €
Westerwälder Kümmel	2 cl	1,90 €
Kümmerling	2 cl	1,90 €
Underberg	2 cl	2,10 €
Jägermeister	2 cl	2,10 €
Fernet Branca	2 cl	2,10 €
Ramazotti	2 cl	2,40 €
Amaretto	2 cl	2,10 €
Malteser, Jubi, Linie	2 cl	2,60 €
Basaltfeuer	2 cl	2,40 €

Edelspirituosen von der Birkenhof Brennerei

Spirituosenauswahl an der Theke

ab 2 cl 3,50 €