

KREUZJOCH *Alm*



**SELBST
BEDIENUNG**
SELF-SERVICE

**SPEISEN &
GETRÄNKE**





**GRIAS
ENK!**

Preise in € inkl. MwSt.

Barzahlung bevorzugt – Kartenzahlung ab 10 EUR - keine Kreditkarten
Änderungen, Irrtum und Fehler vorbehalten.

Prices in € incl.VAT.

We prefer cash – card payment: minimum spend 10 EUR - no credit cards
Subject to changes, errors and omissions.

LICH
WILLKOMMEN
AUF DER
KREUZJOCH
Alm

Schön, dass ihr da seid und euren Einkehrschwung bei uns verbringt. Genießt die traumhafte Aussicht und freut euch auf unser vielfältiges kulinarisches Angebot. Wir kochen saisonal & hausgemacht und legen großen Wert auf regionale Produkte. Unser Küchenteam verwöhnt euch mit traditionellen Gerichten und vegetarischen Kreationen, die uns besonders am Herzen liegen.

Wir hoffen, dass wir euch begeistern können und wünschen einen guten Appetit! Lasst es euch gut gehen & genießt eine gemütliche Auszeit bei uns auf der Kreuzjoch Alm!

Herzlichst

Eure Gastgeberinnen

Burgi & Christina

mit dem Kreuzjoch Alm Team



FRÜHSTÜCK AM BERG

BREAKFAST ON THE MOUNTAIN

Täglich von 09:00-10:45 Uhr | Daily from 9:00-10:45

Almfrühstück 8,50

Zwei Eier (Zillertaler Wiesn Ei) mit Speck & Bauernbrot
Ham & Eggs with bread

Sportlerfrühstück   6,80

Warmer Bio Porridge mit Apfel und Nüssen
Warm porridge with apples and nuts

Hüttenfrühstück pro Person 19,50

ab 2 Personen (gerne auf Vorbestellung)
Brotkorb mit Butter, Marmelade,
Speck & Käse, frischer Eierspeise,
ein Heißgetränk nach Wahl (Kaffee, Tee oder Kakao)
Bread basket, butter, jam, small cheese and bacon platter,
eggs, one hot drink (coffee, tea or hot chocolate)

KULINARISCHE VIELFALT

Vegetarier, Flexitarier – oder einfach Lust auf mehr Abwechslung in der Speisenauswahl? Kein Problem! Neben den täglich wechselnden Gerichten auf unserer Wochenkarte bieten wir auch generell eine abwechslungsreiche Auswahl fleischloser Speisen an. Einige Klassiker sind auch vegan oder glutenfrei erhältlich.

Unsere Mitarbeiter informieren gerne über enthaltene Allergene.
Feel free to ask our staff for allergen guidance.



VEGGIE



VEGAN



GLUTENFREI

AUS DER SUPPENKÜCHE

SOUPS

Hausgemachte Rindssuppe 5,80

mit Nudeln oder Frittaten

Beef bouillon with noodles or stripes of pancake



Option mit Gemüsebrühe

Option with vegetable bouillon

Tiroler Speckknödelsuppe 8,80

Soup with Tyrolean dumpling (of bread & bacon)

Zillertaler Pressknödelsuppe 8,80

Beef bouillon with flat dumplings (of potato & bread & cheese)



Option mit Gemüsebrühe

Option with vegetable bouillon

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot 7,50

Homemade Goulash soup with bread

Alle Suppen können auch als große Portion bestellt werden.

All Soups can be ordered as a large portion.



AUS DER WURSTKÜCHE

SAUSAGES

Frankfurter oder Grillwurst

Cooked or grilled sausage

mit Brot, Senf & Kren 6,80

with bread, mustard or ketchup

mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut 11,20

with potato salad or sauerkraut

mit Pommes  11,90

with fries

Currywurst mit hausgemachter Sauce & Pommes 13,50

Grilled sausage with homemade curry sauce & fries

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

FOR KIDS

Portion Pommes mit Ketchup   6,80

French fries with ketchup

Bärenschnitzel (vom Schwein) 11,50

mit Pommes & Ketchup

Small Schnitzel (pork) with fries

Kinder Pasta 8,50

Small pasta

Kinder Kaiser mit Apfelmus 9,90

Small Kaiserschmarrn with applesauce

HÜTTENKLASSIKER

MAIN DISHES



Tiroler Gröstl mit Spiegelei im Pfandl 
Potato, meat and onion fry-up with fried egg served in a pan

14,80

Gemüsegröstl im Pfandl mit Sauerrahmdip  
Potato and vegetable fry-up with sour cream dip served in a pan

14,00



Vegane Option auf Bestellung möglich
Ask for vegan option

Tiroler Speckknödel mit Sauerkraut
Tyrolean dumpling (bacon) with sauerkraut

9,90

Almsalat 

Zillertaler Pressknödel (Zerggl)
auf gemischter Salatplatte mit Sauerrahmdip
Flat dumplings (potato, churd, cheese) with salad and sour cream dip

14,50

Wiener Schnitzel (vom Schwein)
mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes
Wiener Schnitzel (pork) with fries or homemade potato salad

18,50

Pasta Bolognese

12,50

Pasta mit Gemüse-Bolognese 

12,50

Gemischte Salatschüssel  
Mixed salad (side dish)

6,20

TRADITIONELL & ANDERS

SÜSSSPEISEN

SWEET DISHES

TIPP

Kaiserschmarrn (hausgemacht!) 

mit Apfelmus oder Preiselbeeren

Austrian fluffy shredded pancake with applesauce or mountain cranberry jam

13,80



Vegane & glutenfreie Option auf Bestellung möglich*

14,80

Ask for vegan & gluten-free option*

*Kurze Wartezeit | Short waiting time

Germknödel mit Butter oder Vanillesauce 

Yeast dumpling filled with plum jam with butter or vanilla sauce

7,50

AUS UNSERER ALMBACKSTUBE



HOMEMADE CAKES AND STRUDEL

Apfelstrudel mit Sahne

Apple strudel with cream

5,80

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Apple strudel with vanilla sauce

7,80

Kuchen des Tages

Cake of the day

4,20

**FRISCH &
HAUSGEMACHT**

TAGESSPEZIALITÄTEN

DAILY SPECIALS

SONNTAG: SCHMANKERL TAG

Ofenfrischer Schweinebraten mit Semmelknödel & Sauerkraut
Tiroler Gerstlrisotto

Sunday: Special local threat - Roast pork with bread dumplings and Sauerkraut
Risotto made of Tyrolean barley

MONTAG: KNÖDEL TAG

Tiroler Knödelspezialitäten des Tages

Monday: Tyrolean Dumplings

DIENSTAG: CURRY TAG

Frisch zubereitete Thai Curry Gerichte aus dem Wok

Thursday: Curry of the day

MITTWOCH: BURGER TAG

Hausgemachte Almburger des Tages

Wednesday: Burger of the day

DONNERSTAG: PASTA TAG

Ofenfrische Lasagne oder Gemüselasagne

Thursday: Homemade Lasagne with meat or vegetarian

FREITAG: FLEISCHLOS GLÜCKLICH TAG

Zillertaler Kasspatzln im Pfandl mit Röstzwiebel

Hüttentoast: Bauernbrot | Camembert | Bergkäse | Salat

Berglinseneintopf

Friday: Special veggie day - Spätzle (soft egg noodles) | cheese | fried onions

Mountain toast: Farmhouse bread | Tyrolean cheese variation | Salat

Lentil Stew

Die Tagessuppe und unser Samstagsgericht finden Sie auf der Menütafel!

Check out the menu board for the soup of the day and other specials!



Jeden Tag gibt es auch eine vegetarische Variante.

REGIONALER GENUSS EINFACH & ECHT

Bei uns genießt ihr vor allem einfache
und echte Hüttenküche aus der Region.

Einfach, weil genau diese einfachen Gerichte, mit regionalen Produkten zubereitet, am besten schmecken!

Echt, weil für uns echte Spezialitäten nur **hausgemacht** sein können. Wir haben uns bewusst dazu entschieden unsere Speisen selbst zu kochen und weitestgehend auf Fertig- und Convenience Produkte zu verzichten.



BEWUSST TIROL

Es erfüllt uns mit Stolz seit einigen Jahren ein ausgezeichneter Bewusst Tirol Betrieb zu sein. Die Initiative „Bewusst Tirol“ des Landes Tirol und der Agrarmarketing Tirol zeichnet Gastronomiebetriebe aus, die nachweislich verstärkt auf Produkte aus der Region setzen.



„DA KOMMTS HER“

Unsere regionalen Lieferanten und Partner,
die uns mit ihren Qualitätsprodukten versorgen:



Rindfleisch
Hanserhof, Fügen



Frischmilch
Hanserhof, Fügen



Käse & Molkereiprodukte
Heumilch Sennerei
Zillertal



Eier
Zillertaler Wiesen Ei
Gartnerhof, Uderns



Gemüse
Tiroler Gemüsebauern &
Tiroler Gastrolieferanten



Fleisch & Wurstwaren
Metzgerei Kammerlander,
Kaltenbach



Brot
EZEB Brot, Fügen



Biere
Zillertal Bier, Zell am Ziller

Weitere regionale Lieferanten & Partner
Riedhart, Braunegger, Eder Getränke, Getränke Kerschhagl



**Alle Getränke
können auch
gerne draußen
beim Lifthäusl
bestellt werden!**

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser still oder prickelnd	0,3l	3,30
Limonade (Orange, Zitrone, Cola)	0,25l	3,40
Limonade (Orange, Zitrone, Cola)	0,5l	5,20
Almdudler, Spezi Flasche	0,3l	4,00
Midis Ingwer Limo	0,3l	4,20
Coca-Cola / Coca Cola zero	0,3l	4,00
Rauch Fruchtsaft pur (Apfel, Johannisbeere, Mango)	0,2l	4,00
Fruchtsaft gespritzt (Apfel, Johannisbeere, Mango)	0,5l	5,20
Skiwasser (Himbeere oder Holunder)	0,5l	4,20
Soda Zitron	0,5l	4,20
Grantn Wasser (Preiselbeere)	0,5l	4,30
Red Bull	0,25l	4,50



WARME GETRÄNKE

Heiße Schokolade* mit Frischmilch vom Hanserhof	4,50
Tasse Tee (Schwarz-, Grün-, Ingwer-, Früchte-, Kräutertee)	3,30
Heisse Inge (Ingwer Zitrone)	3,90
Tasse Kaffee	3,40
Espresso	2,90
Espresso Macchiato	3,00
Cappuccino*	4,20
Latte Macchiato*	4,30
Almzauber (Espresso, Eierlikör, Sahne)	5,50
Glühwein	5,60
Jagertee	5,90
Winterapfel Punsch alkoholfrei	3,90
mit Gin (2cl)	6,90

* mit Hafermilch + 1,00

BIERE

Zillertal Bier vom Fass

Bier (Helles)	0,25 l	4,20
	0,5 l	5,70
Bio Radler naturtrüb	0,25 l	4,20
	0,5 l	5,70
Weizen (Weißbier)	0,25 l	4,30
	0,5 l	5,80

Flaschenbiere

Zillertaler Weißbier dunkel	0,5 l	5,80
Zillertal Pils	0,33 l	4,70
Tegernseer hell	0,33 l	4,70
Franziskaner Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	5,70
Bier Alkoholfrei	0,5 l	5,70

SCHNÄPSE & LIKÖRE

Obstler	2 cl	3,10
Marille / Williams / Nuss / Zirbe / Meisterwurz	2 cl	3,50
Williams mit Birne	2 cl	3,90
Jägermeister	2 cl	3,80
Berliner Luft	2 cl	3,80
Schneebällchen / Bombardino (heißer Eierlikör mit Sahne)	2 cl	4,40

SPECIALS & CHILL-OUT DRINKS

Aperol Spritz / Veneziano	7,00
Almspritzer (Prosecco Soda Preiselbeere)	7,00
Lillet Wild Berry	7,20
Inge Spritz (Prosecco Soda Ingwer Zitrone)	7,00
Crodino Spritz - Alkoholfrei	6,50
Zillertal Mule (Vodka Midi's Ingwer)	11,00
Gin Tonic (Bombay's Gin Tonic)	11,00



WEINE

Weiss

Grüner Veltliner Stiftl	0,25 l	6,90
Grüner Veltliner Muschelkalk	0,75 l	25,50
	1/8 l	4,40
Sauvignon Blanc	0,75 l	28,00
Chardonnay	0,75 l	28,00
Riesling Federspiel	0,375 l	15,50

Rosé

Tetuna Rosé	0,75 l	27,00
-------------	--------	-------

Rot

Zweigelt Stiftl	0,25 l	6,90
Zweigelt	0,75 l	26,00
Cuvée	0,75 l	28,00
Zweigelt Umathum	0,375 l	17,00

Schaumweine

Frizzante Piccolo	0,2 l	8,50
Prosecco Treviso DOC Extra Dry	0,75 l	26,00
A Nobis Brut Österr. Qualitätssekt	0,75 l	35,00
Moët & Chandon Imperial Brut	0,75 l	90,00

Details zu unserem Weinangebot
finden Sie in unserer Weinkarte!



TÄGLICH von 15 bis 16 Uhr
(Daily 3-4 pm)



**Zu jeder Flasche (0,75 l) Wein oder Schaumwein
servieren wir eine Mini Snack Platte
& eine Flasche Zillertaler Bergquellwasser dazu!**

**(With every ordered bottle of wine or sparkling wine
we serve a mini snack platter and
Zillertal mountain spring water for free!)**



DAILY

**HAPPY
HOUR**

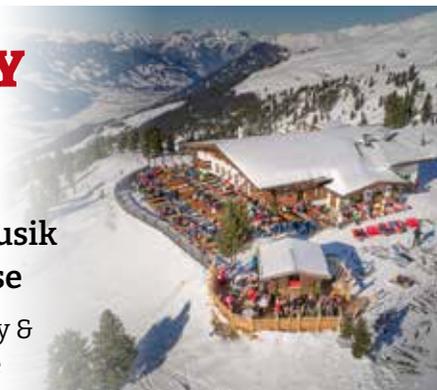
**BEIM LIFTHÄUSL
14:30 BIS 15:30 UHR**



SUNNY SUNDAY SESSIONS

Jeden sonnigen Sonntag
im Februar & März Live Musik
auf unserer Sonnenterasse

Every sunny sunday in February &
March live music on the terrace



LEDERHOSEN WEDEL PARTY

Samstag, 12. April

 Zillertaler
SPITZBUAM

... live bei uns auf
der Kreuzjoch Alm



GOOD MORNING SKIING & BREAKFAST ON THE MOUNTAIN

Jeden Donnerstag und Sonntag
im März ab 6.55 Uhr auf die Piste &
ab 9:00 Uhr Frühstück am Berg
bei uns auf der Kreuzjoch Alm!





**VIELEN
DANK & BIS
BALD!**

Thanks & see
you soon!

www.kreuzjoch.at

info@kreuzjoch.at | +43 650 20 10 437

Follow us:



kreuzjochalm

Grafik und Design: Werbeagentur *Tschu*
LIETTA

Bildnachweis: Jan Hanser, Becknaphoto, Hoch3, Privat, Zillertal Arena, Adobe Stock