



ALPENGASTHOF
HOCHSÖLL

ES IST BESSER ZU GENIESSEN & ZU BEREUEN,
ALS ZU BEREUEN, DASS MAN NICHT GENOSSEN HAT.

(Giovanni Boccacio)



13 verhexte Wunderkammern

Mitten im Hexenwasser gibt es eine Herberge mit 13 Wunderkammern. Unser verhexter Alpengasthof hat nicht nur die perfekte Lage als Ausgangspunkt für Eure Abenteuer im Hexenwasser, sondern er kümmert sich auch darum wie und wo Ihr liegt.

Der "gute Schlaf" beginnt mit der richtigen Unterlage im Magen und auf dem Bett. Wir finden für Euch den passenden Unterschlupf in einem unserer 13 individuellen Zimmer - jedes davon hat eine andere Geschichte, ein Bild, einen Duft ... passend zum Hexenwasser.



Liebe Gäste & Freunde!

Herzlich Willkommen bei uns im Alpengasthof Hochsöll!

Weil man den Unterschied schmeckt!

Wir haben geträumt und gehirnt: Wo wir uns befinden, sollt ihr auf dem Teller schmecken können!

Wir bringen Euch unsere Heimat ein Stück näher. Jede Zeit hat ihre Schätze (Früchte, Gemüse, Fleisch), die wir versuchen Saisongerecht zu verarbeiten. Wir muten euch zu, einmal über den Tellerrand hinaus zu schmausen. Das Thema Tierwohl liegt uns am Herzen, und unser Ehrgeiz ist, euch Eier-, Wurst- und Fleischspeisen aus einer fairen Tierhaltung und Landwirtschaft aufzutischen! Das Wichtigste für uns, ist ein wertschätzender Umgang im Team, denn die Stimmung macht's sowohl an der Pfanne als auch am Tisch.

Familie Auckenthaler & Team!

A very warm welcome!

We Hochsölller thank you for sitting here with us. In the anticipation we dreamed an brained: You should be able to taste where we are on the plate. We bring you a little closer to yur homeland. We only process the foods that are currently available. During our search we also found (almost) forgotten vegetables, fruits and recipes. We move the topic of animal welfare and our ambition ist o serve you egg, sausage and meat dishes from animal husbandry and agriculture without a guilty conscience!

The most important thing for us is an appreciative interaction in the team, because the atmosphere is what counts.

You came as a guest and you leave as a friend!

Familie Auckenthaler & Team!



AUS DEM "VERHEXTEN" SUPPENTOPF

Soup

TOMATENCREMESUPPE A-G-L

Cream of ripe tomatoes

6,90

SPECKKNÖDELSUPPE (2 Stück) A-C-G-L

Beef broth with Tyrolean Bacon dumplings (2 pieces)

11,30

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE mit Gebäck G-L

Homemade Goulash-soup with bread

8,50

GRAUKÄSSUPPE G-L

Cheese soup

6,90

RINDFLEISCHSUPPE mit Kräuterfrittaten A-C-G-L

Clear beef soup sliced herb pancakes

6,40



DER KLASSIKER

GRÜNERBSENSUPPE MIT WÜRSTEL A-F-H-L

Green peas soup with sausages

11,30

GRÜNE BLÄTTER, VON DER WIESE AUF DEN TELLER

„Green“ grows not only on the meadow

GEMISCHTER SALAT A-C-L-M

Mixed salads

6,20

GROSSER SALATTELLER

mit Hendlstreifen A-C-L-M

Mixed salad with slices of chicken

16,90

mit Rinderstreifen A-C-L-M

Mixed salad with beef stripes

18,90

mit Knoblauch Garnelen A-C-D-L-M

Mixed salad with Garlic Shrimp

20,40

JAUSE UND ANDERE FEINHEITEN

Snacks

KÄSE- ODER SPECKBROT A-C-G-L-M 10,50
Cheese or smoked bacon with bread

WÜRSTL A-L 11,60
mit Saft (Gulasch), Gebäck
Wiener's with Gulasch, Roll

SCHEIBE SCHWARZBROT A 0,90
Slice of Bread

SEMMEL A-G 1,00
Roll

LAUGENBREZE A 2,90



VEGETARISCHE & VEGANE SPEZIALITÄTEN

KÄSESPÄTZLE mit Röstzwiebel A-C-G-L-M-O 14,90
“Cheese spätzle “with roasted onions

GEBACKENER BERGKÄSE mit Salatgarnitur A-C-G-L 14,90
Fried cheese with assorted salads

OFENKARTOFFEL mit Bergkräuter-Sauerrahm und Salatgarnitur A-G 12,90
Baked potato with herbal sour cream and salad bouquet
mit Rinderstreifen 18,90

SCHLUTZKRAPFEN VEGAN A-F 14,20
mit Spinatfüllung und mit aromatisieren Olivenöl und Nüssen
„Schlutzkrapfen“with spinach, herbal extra virgin olive oil and nuts

VOLLKORN-SPAGHETTI A-C-G 15,80
mit hausgemachten Bergpesto und Almkässpähnen
Whole wheat spaghetti with homemade herb Pesto

JETZT GEHT'S RICHTIG LOS - DIE HAUPTSPEISEN

Main course



SCHWEINESCHNITZEL

vom österreichischen Jungschwein „Wiener Art“ A-C-M 18,40
Kartoffelsalat oder Pommes frites
Pork escallop „Viennese Style“ Potato salad or French Fries

SPARE-RIBS mit Ofenkartoffel und Dip G-L-M 22,80
Baby-back ribs, baked potato with dip

GRILLTELLER mit Grillgemüse und Pommes frites G-L-M 22,90
Mixed grill with roasted veggies and French fries

BACKHENDL IN KÜRBISKERNPANADE A-C-H-L-M 17,80
Kartoffelsalat mit Kernöl
Fried chicken in a pumpkin seed crust, potato salad with pumpkin seed oil

BIO BRATWURST (Würzig) mit Sauerkraut und Röstkartoffel M-L 17,90
BIO Bratwurst with Sauerkraut and roasted potatoes

CURRYWURST mit Pommes frites A-C-M 15,10
Bratwurst with curry sauce and chips

SPAGHETTI BOLOGNESE A-L-M 13,80
Spaghetti „Bolognese“ with meat sauce

TIROLER GRÖSTL mit Spiegelei A-C-L-M 14,90
Tiroler Gröstl Sautéed potatoes with meat stripes

STEAK TOAST mit Cocktailsauce und Salatgarnitur A-G-L-M 19,90
Steak-toast, cocktail-sauce and salad bouquet

RINDSGULASCH mit Spätzle A-C-G 17,20
Beef goulash with homemade pasta

*Weil wir manchmal aufwachen
und uns was Neues eingefallen ist,
beachtet auch bitte unsere Tagesgerichte!*

FÜR UNSERE KLEINEN HEXEN UND HEXENMEISTER

For our little guests

HEXENTELLER

Wiener Schnitzel vom Jungschwein mit Pommes frites A-C-G-L 10,40
Breaded pork escallop with French fries

ORIGINAL HEXENWASSER-NUDELN "PASTA GAZUSSA" A-L-M 9,60

mit Sauce Bolognese

Die HEXEN-NUDELN könnt Ihr auch im Rabennest kaufen

Witches pasta with sauce Bolognese

HEXEN NUGGETS A-C-L 10,40

Hühnernuggets, mit Pommes frites

Chicken nuggets with chips

HEXENBESEN 6,10

Portion Pommes frites

Portion Mayonnaise oder Ketchup 0,80



EINEN KÜBEL POMMES
A bucket of fries

9,70





WER NOCH NICHT SÜSS IST, DEN MACHEN WIR SÜSS

For the sweet tooth

SELBSTGEMACHTER KAISERSCHMARRN A-C-G mit Apfelmus (ohne Rosinen) <i>Thick pancake sliced and served with apple sauce (no raisins)</i>	14,70
APFELSTRUDEL mit Sahne A-C-F-G-H-L <i>Apple strudel served with whipped cream</i>	6,00
APFELSTRUDEL mit Vanillesauce A-C-F-G-H-L <i>Apple strudel served with vanilla sauce</i>	7,30
HAUSGEMACHTE TORTEN A-C-G-P-H <i>Homemade cakes and pies</i>	5,20
RIESEN GERMKNÖDEL mit Vanillesauce und Mohn A-C-G <i>Sweet yeast dumpling filled with plum sauce, vanilla sauce and poppy seeds</i>	9,10
PORTION SAHNE G <i>Portion whipped cream</i>	0,60



DURSTLÖSCHER

non alcoholic drinks

ALKOHOLFREI GETRÄNKE	0,3 l	0,5 l
COCA-COLA	4,10	5,10
ZITRONEN-, ORANGEN LIMO, COLA-ORANGE	4,10	5,10
ALMDUDLER, COCA COLA ZERO 0,33 l	4,40	
EISTEE 0,25l	4,40	
RED BULL 0,25 l	5,10	
MINERALWASSER prickelnd oder still	3,50	
SODA ZITRONE mit frischem Zitronensaft	3,90	4,90
SCHIWASSER	4,00	5,00
HOLUNDER mit Soda	4,00	5,00
APFELSAFT, JOHANNISBEERE, ORANGE	4,10	5,10
FRUCHTSÄFTE GESPRITZT mit Soda oder Quellwasser	4,00	5,00
„HEXENWASSER“ Quellwasser oder Sodawasser	1,80	2,10
TONIC WATER, BITTER LEMON 0,2 l	4,80	



BIERSPEZIALITÄTEN

beer

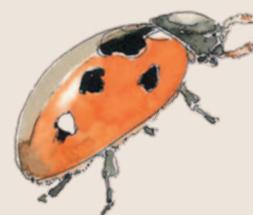
STIEGL „HELL“^A	4,30	5,30
STIEGL-NATURTRÜBER RADLER ODER SAUER^A	4,30	5,30
MAISEL 'S WEISSBIER^A	4,50	5,50
WEISSBIER/COLA ODER RUSSE^A	4,50	5,50
MAISEL 'S DUNKEL^A		5,50
MAISEL 'S ALKOHOLFREI^A		5,50
ALKOHLFREIER RADLER^A	4,30	
STIEGL „FREIBIER“ ALKOHOLFREI^A		5,30
„HOCHSÖLLER GOASMASS“^A	1 Lit.	14,90



OFFENE WEINE

Wine by the glass

GRÜNER VELTLINER RIED NEUBERG DAC ◦	Fl.	1/8 l
2020	27,00	4,60
Weingut Müller		
CHARDONNAY ◦		
2020	27,00	4,60
Weingut Michael Auer		
SAUVIGNON BLANC „ZANTHO“ ◦		
2019	27,00	4,60
Weingut Zantho		
ZWEIFELT SELECTION DAC ◦		
2019	28,00	4,70
Weingut Salzl		
MERLOT „GOLSER“ ◦		
2018	28,00	4,70
Weingut Allacher		
CABERNET SAUVIGNON „MONTES „ RESERVA“ ◦		
2019	€ 28,00	4,70
Weingut Montes S. A., Chile		



PROSECCO & CHAMPAGNE

PROSECCO D.O.C. ◦	0,7 l	32,00
Sacchetto, Trebaseleghe, Italia		
PROSECCO D.O.C. MAGNUM ◦	1,5 l	64,00
Sacchetto, Trebaseleghe, Italia		
PROSECCO D.C.O. ◦	0,2 l	10,50
Sacchetto, Trebaseleghe, Italia		
RUINART BRUT ◦	0,7 l	85,00

WEISSWEINE

White wines

GRÜNER VELTLINER WEINVIERTEL DAC ◦

2020

Weingut Rockabilly

31,00

GRÜNER VELTLINER RIED SCHAFFLERBERG ◦

2021

Weingut Nimmervoll

43,00

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL ◦

2018

Domäne Wachau

½ Fl.

15,00

RIESLING PLATIN ◦

2020

Weingut Jurtschitsch

36,50

CHARDONNAY VOM BERG ◦

2020

Weingut Alphart

34,00

GELBER MUSKATELLER ◦

2020

Weingut Rabl

32,00

SAUVIGNON BLANC DAC ◦

2020

Weingut Polz

39,00

SAUVIGNON BLANC „KLASSIK“ MAGNUM ◦

2020

Weingut Sabathi Hannes

61,00



ROTWEINE

Red wines

ZWEIGELT o

2017 ½ Fl. 18,00
Weingut Umathum

BLAUFRÄNKISCH o

2016 35,00
Weingut Heinrich, Gols, Burgenland

MERLOT ES.QUI.SIT. o

2017 39,00
Weingut Signo Leonis

CUVEE LENA MARIE o

2017 35,00
Cuvee aus Rotem Zweigelt und Cabernet Sauvignon
Weingut Schmid, Kremstal, Niederösterreich

ST. LAURENT o

2018 29,00
Weingut Familie Gsellmann, Deutschlandskreuz

CHIANTI CLASSICO DOCG o

2013 41,00
Weingut Villa Cafaggio

SERRALAGUNA D`ALBA BAROLO DOCG o

2018 79,00
Fontanfredda, Alba, Piemont

BIG JOHN MAGNUM o

2019 62,00
Weingut Scheibelhofer

CABERNET „100 DAYS“, 92 Pkt. Falstaff o

2019 41,00
Weingut Keringer

MASSIV, 93 Pkt. Falstaff o

2018 63,00
Weingut Keringer

CHORUS o

2019 48,00
Weingut Stift Klosterneuburg

TORCICODA PRIMITIVO IGP MAGNUM, 91 Pkt. Robert Parker o

2019 68,00
Weingut Tomaresco, Apulien

PRIVADA “FAMILY BLEND” MAGNUM, 93 Pkt. James Suckling o

2015 86,00
Bodega Norton, Argentinien

APERITIFS

APEROL SPRITZ "VENEZIANO" o	0,175 l	6,80
HUGO o	0,2 l	6,80
CAMPARI & ORANGE ODER SODA	0,2 l	5,80
WEISS- UND ROTWEIN GESPRITZT sauer oder süß o	1/4l	4,40

HOCHPROZENTIGES

RAMAZOTTI	4 cl	5,40
JÄGERMEISTER	2 cl	4,00
STROH INLÄNDER RUM 60%	2 cl	3,50
OBSTLER, MARILLE	2cl	4,00
WILLIAMS	2cl	4,00
HASELNUSS-SCHNAPS	2cl	4,00
TIROLER ZIRBENER	2cl	4,00

ERBER EDELBRÄNDE, BRIKEN IM THALE TIROLER PREMIUM

VOGELBEERE	2cl	8,70
HEIDELBEERE	2cl	8,70
HIMBEERE	2cl	8,70
GOLDEN DELICIOUS	2cl	8,70

ALTE RESERVE 25 JAHRE IM EICHENFASS GELAGERT

ALTE PFLAUME	2cl	8,70
ALTE MARILLE	2cl	8,70
ALTE MUSKATELLERTRAUBE	2cl	8,70

BRENNEREI THOMAS PRINZ VORARLBERG

ALTE MARILLE	2cl	5,00
ALTE WALDHIMBEERE	2cl	5,00
ALTE WILLIAMS-CHRIST-BIRNE	2cl	5,00
ALTE HAUSZWETSCHKE	2cl	5,00

UNSERE HEISSGETRÄNKE

Hot drinks



VERLÄNGERTER KAFFEE (Tasse) <small>G</small>	3,50
HAFERL KAFFEE <small>G</small>	4,50
CAPPUCCINO MIT TIROLER HEUMILCH <small>G</small>	4,50
LATTE MACCHIATO MIT TIROLER HEUMILCH <small>G</small>	4,50
ESPRESSO <small>G</small>	2,90
DOPPELTER ESPRESSO <small>G</small>	4,30
GLAS MILCH HEISS ODER KALT 0,3l <small>G</small>	2,90
HEISSE SCHOKOLADE <small>G</small>	3,90
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE <small>G</small>	4,40
HEISSE SCHOKOLADE MIT RUM „LUMUMBA“ <small>G</small>	5,90
TEE MIT ZITRONE	3,40
HEISSE ZITRONE	3,40
TEE MIT RUM	5,70
GLÜHWEIN <small>O</small>	5,80
JAGATEE <small>O</small>	6,60

MIT „HEXEN-SCHUSS“

Haferl Kaffee mit Baileys oder Frangelico und Sahne G-O
 Mug of coffee with a shot of Baileys or Frangelico and
 whipped cream

6,90

LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE

A	Gluten haltige Getreide	Gluten	H	Schalenfrüchte	Nuts
B	Krebstiere	Shellfish	L	Sellerie	Celery
C	Ei	Egg	M	Senf	Mustard
D	Fisch	Fish	N	Sesam	Sesame
E	Erdnuß	Peanut	O	Sulfite	Sulfite
F	Soja	Soja	P	Lupine	Lupine
G	Milch oder Laktose	Milk or lactose	R	Weichtiere	Molluscs



... der Winter in Söll, gestern wie heut
fasziniert ned nur die Hexenleut

**Skifahren, Essen & Trinken mit Tradition
Komm vorbei – dann merkst du's schon!**

ALPENGASTHOF HOCHSÖLL
Salvenberg 26
A – 6306 Söll
Telefon: +43 (0)5333 5260 4500
alpengasthofhochsoell@skiwelt.at
www.alpengasthofhochsoell.at