



Kulinarisches Konzept

Auf der Sonnenterrasse der Pinzgauer Hütte kann man die herrliche Aussicht auf die Hohen Tauern (u. a. auf den Großglockner) und die vom Hüttenwirt gekochten Schmankerln wie Hirschbraten und Schwammerlgerichte genießen. Verwendet werden nur Lebensmittel aus der Region: Das Fleisch kommt vom Fleischhauer Schultes aus Zell am See, Pinzgauer Käse vom Bauern. Kräuter, Salate und sonstiges Gemüse, das in der Küche verarbeitet wird, liefert der eigene Garten. Pilze werden im an die Hütte grenzenden Wald gesammelt. Bei den Gästen besonders beliebt sind der hausgemachte Kaiserschmarren und die Kaspessknödel.



Die Pinzgauer Hütte steht am Beginn der Kitzbüheler Alpen auf 1704 m Seehöhe. Sie ist in von der Bergstation Schmittenhöhe-Seilbahn in 45 Min., von Zell am See in ca. 4 Std., von der Aretbahn Sektion I in ca. 2 Std. und von Piesendorf in ca. 2,5 Std. Gehzeit erreichbar.

Öffnungszeiten:

Von Juni bis Oktober und von Weihnachten bis Ostern täglich geöffnet

Verpflegung:

Ganztäglich warme Küche

Kontakt:

Christian und Lisa Schatzer
Tel. & Fax: 0 65 49/78 61
E-Mail: info@pinzgauer-huette.at
www.pinzgauer-huette.at

Bauerusalat mit Gröstl & Spiegelei

Je nach Hunger als Vor- oder Hauptspeise geeignet.

Das Erdäpfelgröstl

Zutaten für 4 Portionen

- 600 g festkochende Erdäpfel
- 250 g Schinkenspeckwürfel
(oder Schweinsbraten- oder Schinkenreste)
- 1 Prise gemahlener Kümmel
- 1 Prise Majoran
- 1 EL Öl
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 1 TL Butter
- 4 Eier
- 1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Die Erdäpfel in einen Topf mit Wasser geben und zum Kochen bringen. Ca. 25 Min. kochen lassen, bis die Erdäpfel weich sind. Die heißen Erdäpfel schälen und abkühlen lassen. Dann in Scheiben schneiden.
2. Speck würfelig schneiden. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer großen Pfanne mit Öl anrösten. Erdäpfel und Speck beigegeben. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel würzen. Unter häufigem Wenden alles goldbraun rösten.
3. In einer beschichteten Pfanne die Butter erhitzen und die Spiegeleier braten.
4. Den marinierten Salat auf die Teller verteilen, danach das Gröstl und die Spiegeleier. Mit der gehackten Petersilie bestreuen.

TIPP

Kräuter machen aus jedem Essen etwas Besonderes. Legt man einen Kräutergarten an, wird man die ganze Saison mit seinen Lieblingskräutern versorgt. Auch am Balkon oder Fensterbrett gedeihen Kräuter gut. Kräuter(-reste) kann man ohne viel Aufwand trocknen, in Öl einlegen oder einfrieren.



Der Salat

Zutaten für 4 Portionen

- 2 Köpfe Grüner Salat
- 1 Gurke
- 4 Paradoiser
- 1 Bund Radieschen
- 1 Paprika-Mix (1 gelber, 1 roter und 1 grüner Paprika)
- 2 EL Kressi-Kräuteressig
- 2 EL Tafelöl
- 4 EL Wasser
- 2 Knoblauchzehen
- Salz

Zubereitung

1. Salatblätter waschen und trocken schleudern. Von den Radieschen die Blätter abdrehen. Alles Gemüse waschen. Gurke und Radieschen in dünne Scheiben schneiden. Paradoiser in Spalten schneiden. Paprika entkernen und in Streifen schneiden. Salat und Gemüse in eine große Schüssel geben.
2. Knoblauchzehen schälen und zerdrücken. Für das Dressing Essig, Öl, Wasser und Knoblauch mit dem Schneebeesen verrühren und salzen. Erst kurz vor dem Servieren gut mit den Salatblättern und dem Gemüse vermischen.