WEDEL HÜTTE



moments

WINTER 2025/26

Angekommen.

Am Gipfel der Gefühle.



FOTO: ©MORITZ VON DER WEDELHÜTTE





Genießt die Heimeligkeit im Kaminrestaurant oder die Wintersonne unterm blau-weißen Himmel und fühlt euch herzlichst willkommen auf 2.350 Meter! Ein Ort zum Einkehren, Entspannen und Auftanken. Ein Ort, um Freunde zu treffen und fröhlich zu sein!

Wir freuen uns, dass ihr bei uns seid!

Manni und Moni mit Moritz und dem Wedelteam

Falstaff
2019–2025

Gault & Millau
2019–2025

Falstaff Hüttenguide
2022–2025

AMA-Gastrosiegel
FÜR KULINARISCHES ERBE

MEHR ZU UNSEREN AUSZEICHUNGEN AUF SEITE 25

„Und ist etwas nicht nach eurem Geschmack – lasst es uns bitte direkt wissen. Wir kümmern uns drum.“

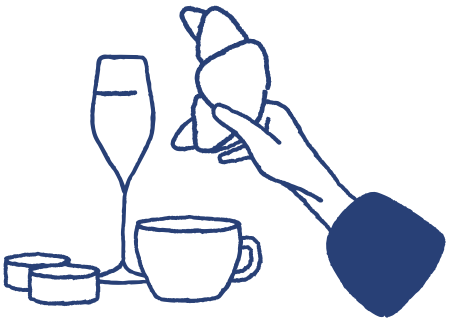
Frühstück
BREAKFAST

Wedlers Deluxe Frühstück vom Buffet bis 10.30 Uhr
mit frisch gepresstem Orangensaft oder Karotten-Apfelsaft,
1 Glas Secco „Berg Perlé“, 2 Heißgetränken und Rühreivariation
Wedler's Deluxe Breakfast from the buffet with freshly made orange juice or carrot-apple juice, 1 glass of Secco “Berg Perlé”, 2 hot beverages and scrambled eggs .....25,90 p. P.

Strammer Wedler bis 11.00 Uhr
2 Scheiben Bauernbrot mit Heumilchbutter bestrichen,
gebratener Schinken und 3 Spiegeleier
2 slices of bread with hay milk butter, fried ham and 3 fried eggs.....14,50

Roastbeef auf Knoblauchbrot, Kren bis 11.00 Uhr
Roast beef on garlic bread, horseradish.....14,50

Dazu empfehlen wir ein frisch gezapftes Zillertal Pils 0,3 l • 4,90





Aperitif

ALCOHOLIC

Very Berry 9,20
Lillet, Purple Berry, Beeren, Minze, Eis

Black Orange Spritz 9,20
Campari, Organics Black Orange, Orange, Eis

Aperol Spritz 9,90
Aperol, Prosecco, Orange, Eis

Limoncello Spritz 9,90
Limoncello, Prosecco, Organics Bitter Lemon

NON-ALCOHOLIC

Belini Cipriani Zero 7,50
Traubenmost, weißes Pfirsichpüree, Soda

Virgin Mule 7,50
Ginger Beer, Limette, Gurke, Ingwer, Minze, Eis

Flora verde 7,50
Martini Floreale, Zitrone, Basilikumlimonade

Oh Rosie 7,50
Lavendel, Beeren, Purple Berry

Suppen
SOUPS



Zillertaler Suppentopf
Rindsuppe mit Wurzelgemüse, Grießnockerl, gekochtem Rindfleisch
Zillertaler beef soup with root vegetables, semolina dumplings, cooked boiled beef 8,80

Hausgemachte Kaspressknödelsuppe
Beef consommé with potato-cheese dumplings 8,80

Ayurveda-Gemüsesuppe
Kokosmilch, Kaffir-Limette, Ingwer, Zitronengras
Coconut milk, Kaffir lime, Ginger, Lemongrass 9,50

Hausgemachte Gulaschsuppe mit luftigem Minibrötchen
Homemade goulash soup with bread 10,90

Dazu empfehlen wir ein frisch gezapftes Zillertal Pils 0,3 l • 4,90
oder 1/8 Merlot, Neusiedlersee, Markus Iro • 7,80

Vorspeisen und kleine Gerichte

STARTERS

VEGAN GLUTEN FREE

Curry Gulasch

mit Kartoffeln, Kichererbsen, Kokosmilch, Karotte, Ingwer, Erdnüsse, Koriander
Curry goulash with potatoes, chickpeas, coconut milk, carrot, ginger, peanuts, coriander 16,20

Dazu empfehlen wir 1/8 Riesling, Niederösterreich, Malat • 7,10

Beef Tartare Wedelstyle

Fein gehacktes Rindfleisch aus Österreich mit Wildkräutern, Parmesan, Wachtelei, Toastbrot, Senfmayonaise und schwarzer Walnuss
Chopped beef from Austria with wild herbs, parmesan, a quail egg, toast bread, mustard mayonnaise and black walnut

Vorspeise 120 g 22,90
Hauptspeise 180 g 29,50

Dazu empfehlen wir 1/8 Merlot, Neusiedlersee, Markus Iro • 7,80

DAS ORIGINAL

Zillertaler Krautkrapfen

Handgemachte Krapfen, gefüllt mit Weißkraut, serviert mit einem Salatbouquet, Kräuterdip und geröstetem Speck
Handmade "Krapfen" filled with white cabbage, served with a salad bouquet, herbal dip and roasted bacon 16,90

Vegetarisch: ohne Speck
Vegetarian: without bacon 15,80

Dazu empfehlen wir 1/8 Grüner Veltliner Wedelwein, Hagn, Weinviertel • 7,10



Jetzt hämma den

Salat

SALADS

Knackiger Caesar Salad
mit original Parmesan-Sardellen-Dressing und Croûtons
with original Parmesan-anchovy dressing and croutons 15,80

mit Roastbeef am Stück gebraten 100 g
with roast beef grilled in one piece 100 g ..... + 9,80

mit gebackenen Fischfilets
with baked fish fillets ..... + 8,50

mit Backhendl
with fried chicken ..... + 7,50

Dazu empfehlen wir 1/8 Chardonnay, Carnuntum, Markowitsch • 7,10

Hüttensalat mit Roastbeef aus Österreich (150 g)
vom heimischen Rind, mit Bergkäserösti
Mixed salad with roast beef from Austria (150 g) and rösti with alpine cheese 29,20

Dazu empfehlen wir 1/8 Merlot, Neusiedlersee, Markus Iro • 7,80

DAS ORIGINAL

Backhendl auf Kartoffel-Feldsalat mit Kürbiskernöl
Fried chicken on potato-lamb's lettuce with pumpkin seed oil 23,50

Dazu empfehlen wir ein frisch gezapftes Zillertal Pils 0,3 l • 4,90

Portion Brot
Some bread 4,80

G'schmackigs

MAIN COURSES

DAS ORIGINAL

Tiroler Kasspatzln
mit Krautsalat
Cheese noodles "tyrolean style" with coleslaw 17,80

Dazu empfehlen wir ein Zillertalbier Das Schwarze 0,33 l Flasche • 5,70

Hüttenmakkaroni
mit Knoblauch, Tomaten, Jungzwiebel, Kapern, Bauernwurstbrät
Maccaroni with garlic, tomatoes, spring onions, capers, farmer's sausage meat 18,90

Dazu empfehlen wir ein 1/8 Cuvée Debut, Carnuntum, Michael Auer • 7,80

Tagliatelle Tirolo
mit Kräuterpesto (Nüssen) Graukäse und Radicchio
Tagliatelle with herb pesto (nuts) Graukäse, and radicchio 17,80

Roastbeef am Stück medium gebraten (180 g)
mit Bergkäserösti, grüne Bohnen, Speck, Zwiebel, Pfefferrahmsauce
Roast beef grilled in one piece (180 g) with mountain cheese rösti, green beas, bacon, onions, creamy pepper sauce 33,20

Dazu empfehlen wir 1/8 Cuvée Debut, Carnuntum, Michael Auer • 7,80

DAS ORIGINAL

Wiener Schnitzel
mit Kartoffelsalat oder Pommes frites
"Wiener Schnitzel" with potato salad or French fries

vom Schwein
from pork 21,90

vom Kalbsrücken
from the saddle of veal 29,90

Dazu empfehlen wir 1/8 Grüner Veltliner Wedelwein, Hagn, Weinviertel • 7,10
oder 1/8 Pinot Noir, Gmeiner, Neusiedlersee • 7,80

Wedel-Snacks

HOT DOG, BURGER & MORE

Schlemmer Hot Dog

Eigene Wurstkreation mit Roquefort Käse und getrockneten Tomaten serviert
in einem Briochebrot auf Rotkraut mit hausgemachter Weinkellersauce und Gewürzgurken
Gourmet hot dog with our own sausage creation with Roquefort cheese
and sun-dried tomatoes served in a brioche bread on red cabbage
with homemade wine cellar sauce and pickles 21,50

Dazu empfehlen wir 1/8 Zweigelt, Rubin Carnuntum, Glatzer • 7,80
oder ein frisch gezapftes Zillertal Pils 0,3 l • 4,90

DER Vegi-Burger planted.

Planted Pulled Chicken, Briochebun, Kimchi,
hausgemachtes Ketchup und frittierte Kartoffelchips
Planted pulled chicken, briochebun, kimchi, homemade ketchup and fried potato chips 24,50

Scharf
Spicy 25,50

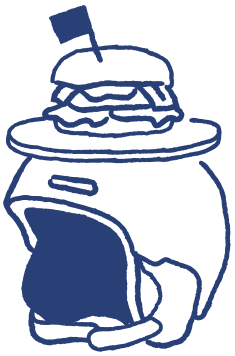
DAS ORIGINAL

DER Wedelburger

Briochebun, 100 % rosa gebratenes Rindfleisch-Patty,
hausgemachtes Ketchup und frittierte Kartoffelchips
Briochebun, 100 % beef patty medium, homemade ketchup and fried potato chips 24,50

Scharf
Spicy 25,50

Dazu empfehlen wir 1/8 Zweigelt, Rubin Carnuntum, Glatzer • 7,80



Noch mehr Wedel-Snacks auf der nächsten Seite!

Wedel-Snacks

HOT DOG, BURGER & MORE

Fish & Chips

Frittierter Fisch im Backteig mit Kartoffelchips und hausgemachter Remoulade

Golden fried fish in batter with potato chips 17,80

Dazu empfehlen wir 1/8 Rosé BF, Weingut Pia Strehl, Deutschkreutz, Burgenland • 7,50

Currywurst Wedelhütte

Weiße Bratwurst mit Kalb- und Schweinefleisch von der Metzgerei Gasser und frittierte Kartoffelchips Currysauce mit Gewürzmischung „Wedelhütte“ von der Fa. Stay Spiced! (Gewürzmischung gibt's in unserem Shop)

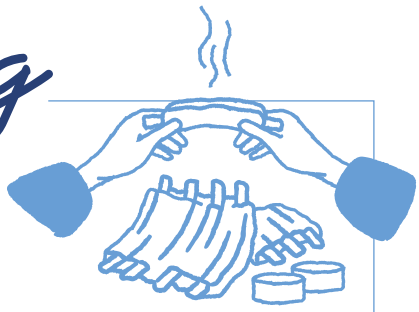
White veal-and-pork sausage from Gasser Butchers, served with fried potato chips

Curry sauce seasoned with the “Wedelhütte” spice blend by Stay Spiced! (available in our shop) 17,20

Dazu empfehlen wir ein frisch gezapftes Zillertal Pils 0,3 l • 4,90

Auf Vorbestellung

PRE-ORDER



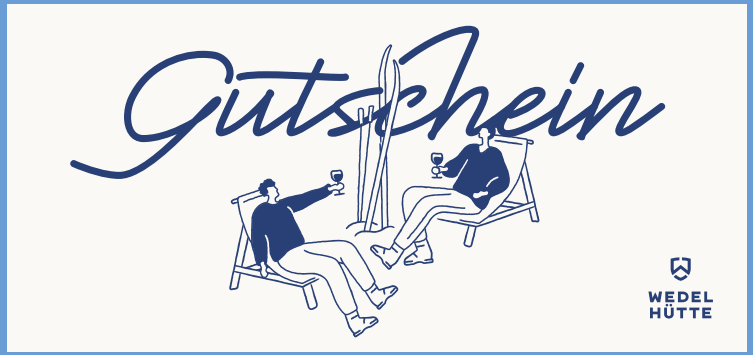
Ripperl (ab 4 Personen)

Saftig-zarte Schweinerippen mit Knoblauchbrot, Pommes frites, Krautsalat, BBQ-Sauce und Sauerrahm

Juicy and tender pork ribs served with garlic bread, French fries, coleslaw, BBQ sauce, and sour cream (minimum order for 4 people) ..... 28,50 p. P.

Fragen Sie unser Personal – gerne machen wir Ihnen eine Weinempfehlung.

Höchsten Genuss verschenken!



Gutscheine beim Service sowie auf wedelhuette.at erhältlich.

Süße Träume
SWEET DREAMS

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Schlagsahne oder Vanillesauce
Homemade warm apple strudel with whipped cream or vanilla sauce 8,90

Deluxe: mit Schlagsahne, Vanillesauce und Vanilleeis
Deluxe: with whipped cream, vanilla sauce and vanilla ice cream 11,90

GLUTEN FREE
Glutenfrei / Laktosefrei mit hausgemachtem Heidelbeersorbet
Gluten free / free of lactose with homemade blueberry sorbet 9,90

Dazu empfehlen wir 1/8 Grüner Veltliner Wedelwein, Hagn, Weinviertel • 7,10

DAS ORIGINAL
Hausgemachter Kaiserschmarrn frisch gezaubert
Hausgemacht mit Apfelmus, Zwetschkenröster, Vanilleeis
Homemade "Kaiserschmarrn" (traditional austrian pastry)
with apple sauce, plum-ragout and vanilla ice cream 16,90

Dazu empfehlen wir Zwetschkenbrand 2 cl, Reisetbauer • 6,90
oder Forticus Rotweinlikör 1/16, Graf Hardegg, Weinviertel • 7,80

Mini Germknödel Duett
mit Powidelfülle, Vanille und Mohn
Mini Germknödel duet served with plum jam filling, vanilla, and poppy seeds 11,90

Dazu empfehlen wir einen Weingarten Pfirsichbrand 2 cl, Reisetbauer • 9,90

Unser WhatsApp-Channel
für Freunde des Hauses.

JETZT ABONNIEREN!

News
Updates
Freie Zimmer
Events

WEDELHÜTTE



secret members
WHATSAPP-CHANNEL

Getränke
DRINKS



KAFFEE ILLY

Espresso	3,50
Espresso Macchiato	3,70
Caffé Coretto mit Grappa	7,90
Tasse Kaffee	4,50
Cappuccino	4,90
Doppelter Espresso	6,60
Latte Macchiato	5,90
Latte Macchiato mit Zimt-, Haselnuss-, Vanille-, Mandel-, Karamell- oder Schokogeschmack	6,40
Latte Macchiato mit Baileys	8,40

ALTHAUS TEE 0,25 l

Darjeeling Summer Leaves, Royal Earl Grey, Grün Matinee, Fruit Flash, Fancy Chamomile, Classic Herbs, Smooth Mint	3,80

HEISSES 0,25 l

Heiße Schokolade (mit Frischmilch)	4,60
mit Sahne	4,80
mit Sahne und Rum 38 %	6,50
mit Sahne und Baileys	6,90
mit Sahne und Amaretto	6,90
mit Sahne und Frangelico Nusslikör	6,90

Green Pop Punsch Sauvignon Blanc Weingut IRO, Orangensaft, Zitronensaft, grüner Bananenlikör	8,90
Heiße Inge Ingwerpunsch alkoholfrei	6,20
Glühwein	5,50
Jägertee	6,50
Tee mit Rum 38 %	5,50

ALKOHOLFREIES

Zillertaler Bergquellwasser still / prickelnd	0,5 l	4,20
	1 l	7,80
Schiwasser still / prickelnd Himbeere oder Holunder	0,5 l	5,50
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3 l	4,50
	0,5 l	6
Coca Cola Zero	0,33 l	4,80
Almdudler Zuckerfrei	0,33 l	4,80
Fritz-Spritz BIO Rhabarberschorle	0,33 l	5
Eistee Pfirsich	0,33 l	4,80
Apfelsaft, Johannisbeere, Orange, Maracuja mit Soda, stillem Wasser oder pur	0,3 l	4,80
	0,5 l	6,20

Getränke
DRINKS

SPECIALS

BALIS Cosmo Cranberry Rosmarin	0,25 l	6,10
BALIS Basil Basilikum Ingwer Limo	0,25 l	6,10
Preiß Traubensaft BIO Grüner Veltliner gespritzt	0,5 l	7,20
Preiß Traubensaft BIO Zweigelt gespritzt	0,5 l	7,20

Red Bull Classic	0,25 l	5,30
Red Bull Sugarfree	0,25 l	5,30
Red Bull Winteredition	0,25 l	5,30

The ORGANICS by Red Bull

Black Orange	4,90
Easy Lemon	4,90
Fizzy Peach	4,90
Bitter Lemon	4,90
Ginger Ale	4,90
Tonic	4,90
Purple Berry	4,90
Ginger Beer	4,90

FILLERS ODER PUR (FLASCHENWEISE)

Fever-Tree Mediterranean Tonic Water	0,2 l	4,90
Le Tribute Tonic Water	0,2 l	5,20

BIER FRISCH GEZAPFT

Zillertal Pils	0,3 l 0,5 l	4,90 6,90
Zillertal Radler naturtrüb	0,3 l 0,5 l	4,90 6,90
Zillertal Weißbier hell	0,3 l 0,5 l	4,90 6,90

FLASCHENBIER

Zillertal Schwarzes	0,33 l	5,70
Zillertal Weißbier dunkel	0,5 l	6,90
Schneider Weisse original Tap 07	0,5 l	6,90
Schneider Weisse alkoholfrei	0,5 l	6,90
Becks alkoholfrei	0,33 l	5,20

ALKOHOLFREIE APERITIFS

Belini Cipriani ZERO Traubenmost, weißes Pfirsichpüree, Soda	7,50
Virgin Cosmo Cranberry, Rosmarin, Minze, Soda, Eis	7,50
Virgin Hugo Holunder, Preiß Traubensaft, Minze, Soda, Eis	7,50
Virgin Mule Ginger Beer, Limette, Gurke, Ingwer, Minze, Eis	7,50
Virgin Gin Tonic Rick Gin alkohofrei	7,50
Virgin Veneziano	7,50
Glas Bella Glamour Secco alkoholfrei	6,40



Aperitifs
TO ENJOY

CLASSIC APERITIFS

Belsazar Rosé Wermut	4 cl	7,80
Belsazar White Wermut	4 cl	7,80
Martini bianco	4 cl	6,20
Martini bianco Soda	4 cl	7,80
Campari Soda	4 cl	7,80
Campari Orange	4 cl	8,20

SPRITZIGE APERITIFS

Bellini Cipriani mediterranes Pfirsichpüree, Prosecco	7,90
Glas Wedelbrause Rosé	9,10
Glas Secco „Bergperlé“	7,10
Chandon Garden Spritz	7,90
Weißer G'spritzter sauer	5,20
Hugo Holunder, Limette, Minze, Soda, Prosecco, Eis	9,20
Wedel Spritz Holunder, Limette, Minze, Soda, Weißwein, Eis	9,20
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Orange, Eis	9,90
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Organics Bitter Lemon	9,90
Very Berry Lillet, Organics Purple Berry, Beeren, Minze, Eis	9,20
Black Orange Spritz Campari, Organics Black Orange, Orange, Eis	9,20

BALIS LIQUID PIONEERS

Basilikum Spritz Prosecco, BALIS Basil, Basilikum, Eis	9,20
Cosmo Spritz Prosecco, BALIS Cosmo, Rosmarin, Eis	9,20
Gin Basil Unsmashed Gin, BALIS Basil, Basilikum, Eis	9,40
Cosmopolitan Highball Vodka, BALIS Cosmso, Rosmarin, Eis	9,40

FLASCHEN 0,75 l

Secco Wedelhütte „Bergperlé“	46
Wedelbrause Rosé Weingut Malat	66
Chandon Garden Spritz CH-PN-SE Bitterorangenlikör Argentinien	54

Red Bull Signature Drinks

Aperol Bull Aperol, Red Bull Classic, Zitrone	9,90
Royal Bull Prosecco, Red Bull Classic, Zitrone	9,20
Fizzy Bellini Prosecco, Organics Fizzy Peach, Pfirsichmark	9,20
Winter Secco Package Prosecco 0,7 l • 4 x Red Bull Winter Edition	68
Winter Secco Package MAGNUM Prosecco 1,5L • 8 x Red Bull Winter Edition	128

Shots

2 CL



REISETBAUER BRAND
OBERÖSTERREICH

Zwetschkenbrand	6,80
Williamsbrand	6,80
Weingartenpfirsich	9,60
Marillen Ingwerbrand Wedelhütte	7,40
Johannisbeerbrand	14,50
Vogelbeerbrand	14,50

PRINZ FEIN-BRENNEREI
VORARLBERG

Zwetschke	5,50
Williams	5,50
Marille	5,50
Himbeere	5,50
Kirsche	5,50
Bodenseeapfel	5,50
Haselnuss	5,50

JP-FEINDESTILLERIE KÖSSLER
TIROL

Rote Williamsbirne	6,80
Hauszwetschke	6,20
Marillenbrand	7,20
Vogelbeerbrand	11,80

Williams Schnaps	4,20
Marillenschnaps	4,20
Himbeerschnaps	4,60
Obstler	4,20
Meisterwurz	4,60
Berliner Luft	4,20
Haselnussschnaps	4,60
Nusslikör Frangelico	4,40
Eierlikör Poli Bomb	4,40
Zichna	4,20
Jägermeister	4,40
Averna	4,80
Ramazzotti	4,80
Fernet Branca	4,80
Amaro Montenegro	4,80
Shot Espresso Martini 4 cl	7,50