

Speisekarte

A herzlichs Griab God beinand



Herzlich Willkommen

Liebe Gäste,

mit unseren Almbädern Huberspitz, Sillberghaus und Tannermühl möchten wir naturverbundene, aktive Menschen ansprechen, deren Anliegen es ist, hier in der Erholungsregion Tegernsee-Schliersee-Bayrischzell dem Alltag zu entfliehen. Als wahren Luxus verstehen diese Gäste – wie wir selbst – Zeit. Zeit für die Familie, Zeit für den Partner oder einfach nur Zeit, um zu sich selbst zu finden - „Entschleunigung“ eben.

Für uns ist BIO mehr als nur ein Siegel oder ein Verkaufsschlager - BIO ist für uns ein Lebensmotto und eine Herzensangelegenheit, für die wir uns täglich einsetzen! Denn unsere Almwiesen und Bergwälder bleiben nur dann ein so frischer kraftspender Ort, wenn wir der Natur auch mit Respekt begegnen. Diesen Respekt leben wir bei der Auswahl unserer Lieferanten, aber auch beim sparsamen Umgang mit Berg-Quellwasser oder der effizienten Planung der Fahrten durch das Naturschutzgebiet.

Übrigens: um unsere hochwertigen Vorräte zu schützen, ist unsere BIO-Mäusepolizei – unsere Hüttenkatzen «Bazzi» & «Bebbe» – unermüdlich im Einsatz und kommt dabei selbst ganz ohne Chemie aus.

Das gewohnte Hütten-Angebot wie Currywurst, Spaghetti Bolognese etc. findet ihr bei uns nicht. Auch Cola, Limonaden und die üblichen Schokoriegel sind nicht im Angebot. Dafür gibt es deftige Brotzeiten und saisonale, frisch zubereitete Tagesgerichte, Suppen und Brotaufstriche. Unbedingt probieren: Unsere erfrischende Rhabarber- oder Ingwerschorle.

Wir freuen uns über eure Anregungen und Vorschläge.

Peter, Sabrina, Ludwig &
das Almbad Team

Das Almbad Huberspitz

Unsere 10 urig renovierten und liebevoll gestalteten Zimmer mit insgesamt 30 Betten sind alle mit Heizung ausgestattet. Es gibt Etagendusche und WC. Charakteristisch ist die einzigartige Lage hoch über – und mit sagenhaftem Blick auf – den Schliersee und die dahinter liegende Bergkulisse.

Ein Standesamt über 1.000 Höhenmeter

Seit Sommer 2017 kann man bei uns standesamtlich heiraten! Dort, wo die Gemeindegrenzen Hausham und Schliersee „sich küssen“, kann nun auch der Bund der Ehe standesamtlich in unserem sonnendurchfluteten Wintergarten besiegt werden. Traumhaft ist ebenso eine freie Trauzeremonie auf unserer Wiese vor dem Berg- & See-Panorama.

Sauna & Hot Tub

Unsere Veranstaltungsgäste entspannen exklusiv im mit Holz beheizten Hot Tub. Und in unserer urigen Sauna können sie den Tag dann entspannt ausklingen lassen – jeweils für bis zu 8 Personen geeignet.

Sehr gerne richten wir Weihnachtsfeiern, Geburtstage, Hochzeiten, Seminare, Tagungen & Workshops für euch aus.
Sprecht uns einfach an:

feiern@almbad.de oder [tagungen@almbad.de](mailto>tagungen@almbad.de)

Unsere Lieferanten

„Die Erinnerung an schlechte Qualität währt weit länger, als die Freude an einem niedrigen Preis“

Nach diesem Grundsatz suchen wir alle unsere Produkte und Partner aus und bemühen uns – trotz des enormen logistischen Aufwandes einer Berghütte – um ein gesundes Preis-Leistungsverhältnis. Je nach Produktgattung beziehen wir vorzugsweise lokale bzw. regionale Produkte. Unsere Messlatte ist dabei immer der hohe Anspruch unserer Gäste.

Das beste Fleisch kommt vom glücklichen Tier

Daher arbeiten wir von Beginn an mit der Metzgerei Juffinger aus Thiersee zusammen: eine Bergbauernmetzgerei, die unter den ersten BIO-Bauern Tirols den BIO-Gedanken bis heute mit Leib und Seele lebt. Da wissen wir, wo's herkommt – von kleinstrukturierten BIO-Bauern aus den umliegenden Regionen.

Unser beliebtes Krustenbrot:

Wir werden auf kein Produkt so häufig angesprochen, wie auf unser Krustenbrot. Dieses Bauernbrot wird von der Brotmanufaktur Paul Schmid aus München-Haidhausen nach alter Tradition besonders knusprig gebacken: „Diam a weng batzig und auß'n sche resch“.

„Direkt vom Bäcker auf den Tisch...

Duftig, knusprig, herrlich frisch“ - immer mit regionalen Zutaten und BIO-zertifiziert kommen die Backwaren von unserem BIO-Bäcker Butz aus Bayrischzell.

Moi was anders: unsere naturtrüben Saftschorlen kommen aus der regionalen Kelterei ORO aus Rohrdorf. Die Schorlen werden überwiegend aus erntefrischen Früchten von Streuobstwiesen heimischer Bauern gepresst. Die mindestens 55% Fruchtsaft werden dann mit kohlesäurehaltigem Tafelwasser zur erfrischenden Schorle gemischt. Wir finden, das ist die bessere Alternative zu Cola, Fanta & Co.

Es blüht - dank Monika aus Bayrischzell

Ihre Blumen blühen besonders schön, da ihre ganze Leidenschaft in verschiedenste Pflanzen aus der Region und saisonal abgestimmte Blumendekorationen fließt.

Unser Bier - rein aus regionalen Zutaten

Unsere Biere der Maxlrainer Brauerei werden in Maxlrain Nähe Bad Aibling / Rosenheim gebraut. Das besondere: beim traditionellem Brauverfahren werden ausschließlich regionale Zutaten verwendet: Hopfen aus der Hollertau – bei München, Gerste und Malz von regionalen Bauern und frisches Wasser aus unserer Region – dem Mangfalltal. Wir servieren es gerne auch mal im kühlen Steinkrug – wie anno dazumal eben.

BIO ist auch unser Grankäse

Frisch von der Almäserei Ascherbauer in Landl/Thiersee beziehen wir die Hauptzutat für unsere Kaaspressknödel. Auf der Ascherjoch-Alm in etwa 1400 Metern Seehöhe, verbringen die Kühe bereits seit Generationen den Sommer und liefern köstliche Almmilch für die Käseherstellung.

Getränkekarte

Maxrainer Biere

Maxrainer Hell oder Maxrainer Engerl Hell alkoholfrei 0,5l
 Maxrainer Leo Weisse oder Maxrainer Engerl Weisse alkoholfrei 0,5l
 Radler & Russe 0,5l
 Maxrainer Zwickl Max 0,33l

Säfte, Wasser & Schorlen

Rhabarber Nektar / Pflaumen Nektar 0,3l/0,5l
 Apfel-/Johannisbeer-/ Rhabarber-/ Pflaumen- Schorle 0,5l
 BIO-Hollerschorle 0,5l
 Ben's Ginger BIO Ingwerschorle pur oder Pfirsich-Basilikum 0,5l
 Alpengrantler Kräuterlimonade 4 0,33l
 Natürliches Quellwasser von der Huberspitzalm 0,3l/0,5l/1,0l 2,20€ / 3,30€ / 6,50€

- Unser Huberspitz-Quellwasser -

Wir sind stolz auf unsere eigene Berg-Quelle, deren lebendiges und kraftpendendes Wasser doppelt gefiltert und jährlich geprüft wird.
 Still oder mit Kohlensäure - besser, direkter und natürlicher geht's nicht!

Heiße Getränke, mit BIO-Milch

Tasse Kaffee, einfacher Espresso oder Tasse Schokolade
 Doppelter Espresso
 Espresso Macchiato
 Tasse Cappuccino
 Große Schale Milchkaffee/Kaffee/Cappuccino
 Latte Macchiato
 Große Schale heiße Schokolade
 Große Schale Tee

2,90 €
 5,10 €
 3,50 €
 3,80 €
 4,80 €
 4,80 €
 4,80 €
 4,80 €

Saisonale

Glühwein BIO
 Hugo (Prosecco, Holunderblütsirup)
 AperolSprizz (Prosecco Aperol ¹)
 Hubersprizz (Prosecco, Riemerschmid bitter², Orangensaft)

6,90 €
 7,10 €
 7,10 €
 7,10 €

Unsere saisonalen Getränke sind **alle** auch **alkoholfrei** erhältlich!

Wein (Hauswein - rot/weiß)

	0,25l	0,5l
Nero d'Avola BIO	10,80 €	20,80 €
Wittmann Riesling BIO	10,80 €	20,80 €
Weinschorle	7,90€	14,80 €

Flaschenweine - rot

	0,75l
Nero d'Avola BIO	30,80 €
Anne de Joyeuse Malbec BVQI	35,80 €
Muri-Gries Südtiroler Lagrein	40,80 €

Flaschenweine- weiß / Prosecco / Champagner

Wittmann Riesling trocken Fass 68 BIO	30,80 €
Edelbauer Chardonnay BIO	35,80 €
Weisshaus Weissburgunder Pinot Bianco	40,80 €
Prosecco Bertoldi	30,80 €
Champagner Beaumont	48,80 €

Edle Lantenhammer Brände & Longdrinks

	2cl
Williams, Marillenbrand, Haselnussspirituose und Waldhimbeere	7,90 €
Slyrs Whiskey	7,90 €
Gin Tonic mit Josef Gin und Thomas Henry Tonic	14,80 €

Probieren unsere
 naturtrübe Rhabarber- und unsere Bio Ingwerschorlen

Diese beiden Schorlen sind der Renner auf der Huberspitz. Gar nicht so süß
 aber sehr fruchtig bzw. erfrischend im Geschmack. Der ideale Durstlöscher
 nach einer Bike-Tour oder Wanderung.

ALMBAD
HUBERSPITZ
 HAUSHAM

Speisekarte

Suppen nach Saison, mit 1 Scheibe Krustenbrot

Frisch gemacht, daher nicht immer verfügbar

ab 6,80 €

Kuchen & Nachspeisen

Kuchen und Süßspeisen der Saison

Frisch gemacht, daher nicht immer verfügbar

ab 4,10 €

- Tipp -

Frag nach unseren frischen Auszognen und komm zu unseren Schmarrnsonntagen vorbei: von süß bis deftig, einfach durchprobieren.

Unsere Tagesgerichte

Unsere kleine Auswahl an frischen Kuchen und ausgewählten Tagesgerichten findet ihr an den Tafeln vor der Terrasse neben dem Eingang und neben der Bar/Ausgabe.

Bei uns gibt's feine Almschmankerl: Von Kaspressknödel, Almgröstl, Bio-Rindsgulasch, Saisonalen Salaten, ... bis zünftigem Brotzeitbrettl

- Wir sind BIO-zertifiziert -

Wir legen viel Wert auf Nachhaltigkeit – sowohl im Umgang mit unserer umliegenden Natur und den darin lebenden Tieren – als auch im Einkauf unserer Waren, die wir euch anbieten.

BIO-zertifiziert seit 2014
nach BIO AHVV Richtlinie geprüft und zertifiziert.
Kontrollnr.: DE-BY-037-87927-V.
Nähtere Informationen findet Ihr an unserer Theke.

- Unsere Küche -

Wir kochen zum Großteil wie zu Omas Zeiten. Daher haben wir unsere Gerichte nur, solange der Vorrat reicht. Über Vorbestellungen freuen wir uns!

Unsren Werten für Nachhaltigkeit, Umweltschutz und sozialer Verantwortung folgend wollen wir außerdem unsere regionalen Anbieter stärken und beziehen unsere Lebensmittel überwiegend regional und nach saisonaler Verfügbarkeit. Der Grundgedanke dabei ist, zwischen Erzeugung und Verbrauch möglichst kurze Wege zurückzulegen, um dadurch die Qualität hoch und die Auswirkungen für die Umwelt gering zu halten.

Frühling

Bärlauch, Spargel, Feldsalat, Rhabarber, Brennnessel, Radicchio, Sauerampfer, Brunnenkresse, Mairübchen, Fichtensprossen, Lamm und Zicklein

Sommer

Erdbeeren, Gurken, frische knackige Sommersalate, Brokkoli, Blumenkohl, Zucchini, Stachelbeeren, Preiselbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Kirschen, Zwetschgen, Ziegenkäse, Forelle und Saibling, Buttermilch, Reherl (Pfifferlinge), Steinpilze, Radi und Radieserl

Herbst

Äpfel, Birnen, Rotkohl, Kohlrabi, Gelbe Rüben, Wild, Fenchel, Schwammerl, Trauben, Kürbis, Rana (Rote Beete), Weißkohl, Kartoffeln

Winter

Ente, Gans, Wild, Rana (Rote Beete), Steckrüben, Kraut, Maronen, Wirsing, Blaukraut, Knollensellerie, Nüsse, Marmeladen und Eingekochtes

Was ist los im Almbad?

Almen statt Palmen Schnupperwochenende

buche ein einzelnes Zimmer und besuche uns mit Familie & Freunden

Nicht häufig – aber mit ein bisschen Glück – können wir euch zwischendurch einzelne Almsuiten anbieten, ohne Komplettbuchung der Hütte. Die Termine stehen meist mit kürzerem Vorlauf fest. Für Abwechslung sorgen dabei stets unsere BIO-Überraschungsmenüs, aber auch zusätzliche Inhalte wie unsere Yoga-Retreats, unsere Body and Soul Wochenenden mit zu buchbaren Massagen oder auch einfach nur das Abschalten in der Natur und bei netten Kamin-Gesprächen beim „Offline-Wochenende“.

Aktuelle Termine kommunizieren wir auf unserer Website unter AKTUELL, unseren Newsletter, Facebook & Instagram

Aktionstage

Schmarrn- und Almburgersonntag

Die Schmankerlsonntage auf Huberspitz und Sillberghaus

Yoga am Berg

Die Wandertour mit Yoga verbinden und die Natur mit Bergblick in neuer Intensität erleben!

Alm-Brunch

Meist zu Ostern, zum Muttertag und zu speziellen Anlässen: der zünftige Alm-Brunch für die ganze Familie mit regionalen Schmankerln und uriger Berg-Atmosphäre.

Viele weitere Aktionen sind geplant: wie Kirchweih-Enten-Essen, Silvester Menü-Abend, Jodelkurs und vieles mehr ...

Aktuelle Termine findet ihr immer online unter:
www.almbad.de – HUBERSPITZ - AKTUELL

Weihnachten, Pre-Silvester & Silvester

Ein ganz besonderes Erlebnis für die Familie, ganz romantisch nur mit den Liebsten oder zünftig mit den besten Freunden: um sich vom üblichen Weihnachtstress zu erholen und sich auf das neue Jahr einzustimmen, bieten wir Specials für Weihnachten und Silvester an – ohne laute Böller, aber dafür mit viel Natur und entspannter Atmosphäre.

Für unsere Firmenkunden realisieren wir exklusive **Weihnachtsfeiern** – urig mit Fackelwanderung zur Hütte, Glühwein-Empfang am Feuerkorb und Weihnachtsmenü mit anschließender Übernachtung, ab 118 € p.P.*

Wir sind für euch da:

Ihr wollt eine besondere **Berghochzeit** feiern? Der runde **Geburtstag** steht vor der Tür? Oder ihr wollt mal dem Büro-Alltag entfliehen und die nächste Tagung in frischer Bergluft abhalten?

Sprecht uns einfach an:

Für private Feiern: **Marina & Aline** feiern@almbad.de 0179 54 300 60

Für Firmen: **Anja & Aline** [tagungen@almbad.de](mailto>tagungen@almbad.de) 0177 360 83 70

Wir sind auch auf Social Media zu finden:

Facebook: Almbad Huberspitz

Instagram: [almbad_huberspitz](https://www.instagram.com/almbad_huberspitz)

Immer als Erstes informiert sein?

Tragt euch in unserem Newsletter ein unter www.almbad.de

Spielregeln

**Liebe Eltern: Wir lieben Kinder!
... daher die Bitte:**

Der umliegende Bergwald mit seinen Wiesen und Bächen ist der natürlichste und schönste Abenteuerspielplatz und ideal zum toben, schreien und rennen. Nutzt diese Chance! Die Huberspitze gilt als geselliger – aber eben gleichzeitig auch als ruhiger Platz zur Entspannung und Entschleunigung.

Bitte achtet deshalb trotzdem auf eine rücksichtsvolle Lautstärke eurer Kinder.

Natürlich lauern hier nicht die Gefahren der Großstadt und des Straßenverkehrs. Dennoch ist die Huberspitze sowie das umliegende Grundstück, alters- und konstruktionsbedingt nicht für unbeaufsichtigt spielende Kinder geeignet. Wir befinden uns auf alpinem Gelände. Sämtliche Geländer, Mauern, Holz- und Brennholz-Stapel, Zäune sowie Treppen und Fensterbänke bergen eine erhebliche Unfallgefahr.

Auch unsere Couchgarnituren, Betten und Sonnenliegen sind keine Schaukeln und Trampoline. Im Winter wird nicht geräumt und gestreut. Vorsicht vor Glätte und Dachlawinen!

Ihr als Eltern haftet für eure Kinder.

Bitte achtet dringend auf die Sicherheit eurer Kinder!

Liebe Hundebesitzer: Wir lieben Hunde auch! Eine Bitte dennoch:

Hunde (eigene, unsere und falsche) bleiben unter dem Tisch und werden aus Rücksicht auf andere Gäste nicht vom Tisch gefüttert!

Bitte beachtet auch, dass dies der Arbeitsplatz (als BIO-Mäusepolizei) und zugleich das Zuhause für unsere Hüttenkatzen ist. Ein jagdfreudiger oder zu aufdringlich interessierter Hundegenosse wird von Batzi und Beppi auch mal in die Schranken gewiesen – wir übernehmen dafür keine Haftung.

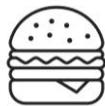
Hunde sind auch als Übernachtungsgäste bei uns willkommen. Auch, wenn's am Berg manchmal kühler ist und der Hund das ideale Wärmflascherl wäre – aus Rücksicht auf unsere anderen Übernachtungsgäste schläft er trotzdem im eigens mitgebrachten Bettchen oder auf dem Boden.

Wir bitten um euer Verständnis!

Bei uns ist der Kunde nicht nur König – sondern zu Gast bei Freunden!

Schmankerlsonntage

Seit 2024 NEU Burgersonntag



mit wechselnder Karte, hier einige
"Lustmacher" der letzten Jahre

Da Oimerer

Hackfleisch-Patty vom Rind im Ciabatta-Bun
Speck | Bergkas | Röstzwiebeln
Ochsenherztomate | Rucola | Kräuterquark

Da Wuidara

Hackfleisch-Patty vom Wild im Brioche-Bun
pikanter Cheddar-Kas | rote Zwiebeln
Ochsenherztomate | Chimichurri

Da Bergläufer [vegetarisch]

Linsen-Patty im Ciabatta-Bun
mit Honig karamellisierter Kas von der Ziege | Walnüsse
Rucola | rote Zwiebeln | Sauerrahm-Zitronenpfeffer-Sauce

Schmarrnsonntag

Mit unseren bekannten Schmarrnvariationen
und saisonalen Akzenten

Holzfällerschmarrn

der gibt Kraft, mit Kas, Speck und Krautsalat

Birnenschmarrn

mit karamellisierten Birnenschnitten

Der Klassiker

mit Kürbiskerncrumble und Zwetschgenröster

und viele weitere Variationen

UND lieber Freunde der Huberspitze

Besucht uns auch auf dem Sillberghaus unserem Stammhaus in
Bayrischzell
inmitten der Sillbergalm, unterhalb von Auerspitz und Rotwand
oder in unserem Day Spa Tannermühl in Bayrischzell