

# Herzlich Willkommen im ALPENRESORT FLUCHTHORN\*\*\*\*

Aus Tradition, Charme und Luxus entstand über viele Jahre das Fluchthorn, wie es heute ist.

Als „erstes Hotel am Platz“ kann das Haus auf eine gut 100-jährige Geschichte zurückblicken. Mit gewohnter Gastlichkeit seit jeher wurde es den Anforderungen eines 4-Sterne-Luxushotels in den Alpen gerecht und begeistert nun mit einer neuen Fassade. Im Jahr 2012, 2014 sowie im Jahr 2020 wurde das Hotel renoviert, erweitert und auf den aktuellen Stand gebracht.

Dahinter verbirgt sich ein gemütliches Flair mit traditionellen sowie modernen Akzenten und hochwertige Ausstattung, passend zur Tiroler Tradition. Gemeinsam mit einer feinen Kulinarik und dem großzügigen Wellnessbereich verschmilzt alles zu einem harmonischen Ganzen in dem sich unsere Gäste wie zu Hause fühlen können.

*Kein Genuss ist vorübergehend, denn der  
Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.*

*J.W.von Goethe*



In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden. Für eine genaue Auskunft fragen Sie unser Servicepersonal.

**\*\*Guten Appetit\*\***  
wünscht Ihnen Familie Huber - Ojster  
und das Fluchthorn-Team



Unsere Homepage



# EMPFEHLUNGEN AUS DER KÜCHE

*recommendation from the kitchen*

## Schlemmerpfand'l

€ 29,50

**Bauern Cordon Bleu gefüllt mit Speck, Preiselbeeren  
und Käse auf Schinkenrahmspätzle**

*farmer Cordon Bleu filled with bacon, cranberries and cheese  
on ham-cream-spaetzle*

## Tortilla Wraps

**Gefüllt mit Paprika, Zwiebel, Champignons  
dazu Steakpommes und Sauerrahmsauce wahlweise mit**

↳ Rindfleischstreifen € 25,90

↳ vegetarisch € 21,90

*stuffed with peppers, onions and mushrooms served with  
steak fries and sour cream sauce optionally with*

↳ beef strips

↳ vegetarian

## Gourmetspiess „Alpenresort“

€ 29,00

**gebratenes vom Rind, Schwein und Huhn dazu Pommes  
Frites und Dip Saucen (Cocktailsauce und Kräuter-Aioli)**

**Gourmet Skewer "Alpenresort"**

*fried beef, pork and chicken with French fries  
and dip sauces (cocktail sauce and herb-aioli)*

## Fondue Chinoise

€ 42,50

**auf Vorbestellung**

**Rinderfilet, Schweinefilet, Hühnerbrust, verschiedene  
Saucen, Pommes-frites, Ofenkartoffel mit Sauerrahm,  
eingelegtes Gemüse und Salat vom Buffet**

**Fondue Chinoise**

**on advanced booking**

*beef, pork, chicken, various sauces Pommes -frites,  
baked potato and vegetable, salad from buffet*

# VORSPEISEN

*starters*

## **Burraccio**

€ 19,80

### **Carpaccio vom Rind und Burrata an Blattsalat**

*beef carpaccio and burrata on leaf lettuce*

## **Veganes Tartar**

€ 17,20

fein garniert dazu Toastbrot

*vegan tartar*

*finely garnished with toast bread*

## **Pikante Crostini**

€ 21,20

mit Avocado creme, 3 Stück Garnelen und Tomatensalsa

*piquant Crostini*

*with avocado crème, 3 pieces prawns and tomato salsa*

## **Knoblauchbaguette**

€ 6,20

*garlic baguette*

# AUS DEM SUPPENTOPF

*out of the soup pot*

## **Rinderkraftsuppe**

Einlage zur Wahl

↳ Kaspressknödel

↳ Frittaten

↳ Fadennudeln

## **Beef Soup**

*solid ingredients to choose:*

↳ *cheese dumplings*

↳ *cut pancakes*

↳ *vermicelli*

€ 6,80

€ 6,50

€ 6,50

## **Knoblauchrahmsüppchen**

€ 7,40

mit Schwarzbrotcroutons

*garlic cream soup*

*with brown bread croutons*

## **Mediterrane Tomatensuppe**

€ 7,40

mit Basilikumsahne

*mediterranean tomato soup*

*with basil cream*

# VON DER SALATBAR

*little culinary delights*

**Gebackene Hühnerbruststreifen** € 20,80  
auf Kartoffel- und Vogerlsalat  
in Kürbiskernöldressing  
*baked chicken breast strips*  
*on potato and lamb's lettuce in pumpkin seed oil dressing*

**Steak Toast „Dorf Mitte“** € 25,50  
Kleines Rinderfilet und gebackenes vom Schwein  
auf Toast, Salatgarnitur und Cocktailsauce  
*small prime beef and fried pork on toast salad and cocktail sauce*

**Gemischter Salat** € 7,20  
(am Abend vom Buffet / einmalige Bedienung)  
*mixed salad*  
*(in the evening from buffet/ one time serving)*

## VON FLUSS UND MEER

*of river and sea*

**Wildkräutersalat in Zitronen-Dressing** € 26,50  
mit gebratenen Riesengarnelen, Knoblauchbaguette  
*wild herb salad in lemon dressing*  
*with fried tiger prawns and garlic baguette*

**Zanderfilet** € 29,80  
auf Kürbiscouscous mit Dijon-Kräutersauce  
*pike-perch fillet*  
*on pumpkin couscous with Dijon herb sauce*

**Forellenfilet mit Gemüsegröstl** € 23,40  
und Mandelbutter  
*trout filet with roasted vegetables-potoatoes*  
*and almond butter*

**Lachs-Steak** € 29,50  
An feinen Zitronenbandnudeln und Zucchini  
*salmon steak*  
*with fine lemon tagliatelle and zucchini*

# VEGETARISCH UND NUDELN

*vegetarian and noodles*

- „Paznauner“ Käsespätzle** € 16,20  
zubereitet mit Hofeigenem Käse  
und frischen Röstzwiebeln  
*„Paznauner“ cheese spaetzle*  
*made of cheese from the own farm*  
*and fresh fried onions*
- Veganes Linsencurry** € 19,50  
mit Mango im Reisring  
*vegan lentil curry*  
*with mango and rice*
- Süßkartoffelgnocchi** € 16,80  
in Grillpaprikapüree und Feta  
*sweet potato gnocchi*  
*in grilled paprika puree and feta*
- Brennessel-Ravioli** € 16,60  
Bärlauch, Cocktailtomaten und Parmesan  
*nettle ravioli*  
*with wild garlic, cocktail tomatoes and parmesan*
- Spaghetti Bolognese** € 15,80
- Spaghetti mit Tomatensauce** € 13,80  
*spaghetti with tomatosauce*

# TIROLER SPEZIALITÄTEN

*tyrolean specialities*

## **„Paznauner“ Zwiebelrostbraten**

mit Wedges und Speckbohnen

*„Paznauner“ onion roast beef*

*with wedges and bacon beans*

€ 27,20

## **Schweinerückensteak „Tiroler Art“**

belegt mit Speck und Zwiebel

dazu Reis und Röstgemüse

*saddle steak of pork „tyrolean kind“*

*coated with bacon and onion,*

*with rice and roasted vegetables*

€ 25,50

## **Hirschgulasch**

mit Schupfnudeln und Preiselbeerapfel

*venison goulasch*

*with potato dough noodles and lingonberries-apple*

€ 26,80

## **Schinkenrahmspätzle**

mit Almkäse überbacken

*ham cream spaetzle*

*gratin with mountain pasture cheese*

€ 16,50

## **„Tiroler Gröstl“ mit Spiegelei**

und warmem Krautsalat

*„tiroler gröstl“ with fried egg*

*and warm cabbage salad*

€ 17,20

**Alle Hauptspeisen können auch als kleine  
Portionen bestellt werden € -1,50**

*all main courses can be ordered  
as small portions € -1,50*

# HAUPTSPEISEN

*main dishes*

- Cordon bleu vom Schwein** € 24,50  
mit Schnittlauch Kartoffeln und Preiselbeeren  
*pork cordon bleu*  
*with chive potatoes and lingonberries*
- Wienerschnitzel vom Schwein oder Kalb** € 20,80 / € 28,00  
dazu Pommes Frites und Preiselbeeren  
*pork or veal wienerschnitzel*  
*with French fries and lingonberries*
- „Fluchthornpfandl“** € 27,50  
Stroganoff vom Schweinefilet  
mit Butterspätzle und Brokkoli  
*„fluchthorn-pan“*  
*pork filet stroganoff with butter spaetzle and broccoli*
- Rindsfilet ca. 220g** € 41,50  
mit Steakpommes und Röstgemüse dazu Pfeffersauce  
*220g beef filet*  
*with french fries and roasted vegetables served with pepper-sauce*
- Entrecote vom Almoachsen** € 35,00  
mit Wedges und Mandelbrokkoli dazu  
Cafe de Paris Butter  
*entrecote of ox*  
*with wedges and almond-broccoli*  
*served with Café de Paris butter*
- Gegrilltes Hühnerbrüstchen** € 24,00  
auf tomatisiertem Paprikareis  
*piccata of chicken breast*  
*on tomato paprika rice*

# KINDERKARTE

## *kids menu*

**Spaghetti „Mario“** € 9,00  
dazu Fleischsauce  
*with meat sauce*

**Spaghetti „Luigi“** € 9,00  
dazu Tomatensauce  
*with tomato sauce*

**Harry Potter** € 12,80  
Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes  
*small Wienerschnitzel with French fries*

**Skylander** € 10,20  
Chicken Nuggets mit Pommes  
*chicken nuggets with French fries*

**Maui** € 12,80  
Naturschnitzel mit Reis und Gemüse  
*natural escalope with rice and vegetables*

**Mc Queen** € 8,50  
Spätzle mit Rahmsauce  
*spaetzle with cream sauce*

# DESSERT

*desserts*

## **Warmer Schokokuchen** mit Vanilleeis und Schlagrahm

*hot chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream*

€ 9,80

## **Semifreddo von der Tonkabohne**

auf Waldbeerspiegel  
*semifreddo of tonka bean*  
*with wildberry-sauce*

€ 10,40

## **Crêpe „Alpenresort“**

mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagrahm  
oder mit Marillenmarmelade

*with white vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream*  
*or with apricot jam*

€ 11,20

€ 8,20

## **Hausgemachter Apfelstrudel**

*homemade applestrudel*

€ 5,50

↳ mit Schlagsahne

↳ *with whipped cream*

€ 7,00

↳ mit Vanillesauce

↳ *with vanilla sauce*

€ 7,00

↳ mit Vanilleeis

↳ *with vanilla ice cream*

€ 7,00

## **Karamellisierter Kaiserschmarren**

mit Apfelmus und Zwetschenröster  
(Wartezeit ca. 20 Minuten)

*caramelized "kaiserschmarren"*

*with apple puree and stewed plums (20 minutes waiting time)*

€ 16,50

## **Affogato**

Vanilleeis und Espresso

*Espresso and vanilla-icecream*

€ 5,60

## **Limoncello sorbet mit prosecco**

*limoncello sorbet with prosecco*

€ 9,00

**Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte**  
*please feel free to ask for our ice cream menu*

# Die Geschichte der HUBER HOTELS

Auftakt für die Erfolgsgeschichte war der Wirler Hof in Galtür – ein 4-Sterne-Tophotel für alle, die das Außergewöhnliche suchen. Seine privilegierte Lage am Fuße der Ballunspitze macht den Wirler Hof im Sommer und Winter zu einem von der Natur verwöhnten Urlaubsparadies.

Mittendrin in der Bergwelt der Silvretta steht mit vier Sternen Superior ausgezeichnete Almhof. Hier zelebriert Küchenmeister Hermann Huber eine Kochkunst, die weit über die Region hinaus Bewunderung findet. Tirols landwirtschaftliche Tradition und gehobene, internationale Gastronomie verschmelzen zu einer wohlschmeckenden Einheit.

Mitten in Galtür präsentiert sich das Alpenresort Fluchthorn – seit 2008 Mitglied der Huber-Hotels-Familie. Das Traditionshotel am Dorfplatz von Galtür begeistert mit seinem zeitgemäßen 4-Sterne-Wohlfühlambiente, dass die 100-jährige Gastlichkeit des Hauses auf moderne und gemütliche Art widerspiegelt.

In Mathon, auf halbem Weg nach Ischgl, stehen mit dem im Jahr 2017 renovierten 4-Sterne Hotel Glöckner und die-Residenz Glöckner zwei weitere Huber-Hotels, in denen traditionelle Tiroler Gastlichkeit auf ein heimeliges Wohlfühlambiente trifft. Hier zaubert Sohn und Küchenchef Mario heimische wie internationale Gerichte auf den Tisch.

Hoch oben, eingebettet in die Naturidylle der Trams, thront schließlich der Tramser Hof über der Bezirkshauptstadt Landeck. Die Trams ist ein Ausflugsparadies wie aus dem Bilderbuch.

Seit dem Winter 2018 bereichert das 4-Sterne Superior Hotel Rössle die Huber-Dynastie. Mit lockeren 400 Jahren auf dem Rücken kann in der traditionsreichen Paznauner Stube gespeist werden.

