

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*

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

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
- 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

zubereitet mit Hofeigenem Käse
und frischen Röstzwiebeln

„Paznauner“ cheese spaetzle

*made of cheese from the own farm
and fresh fried onions*

€ 16,20

Veganes Linsencurry

mit Mango im Reisring

vegan lentil curry

with mango and rice

€ 19,50

Brennessel-Ravioli

Bärlauch, Cocktailtomaten und Parmesan

nettle ravioli

with wild garlic, cocktail tomatoes and parmesan

€ 16,60

Spaghetti Bolognese

€ 15,80

Spaghetti mit Tomatensauce

spaghetti with tomatosauce

€ 13,80

TIROLER SPEZIALITÄTEN

tyrolean specialities

„Paznauner“ Zwiebelrostbraten

mit Wedges und Speckbohnen

„Paznauner“ onion roast beef

with wedges and bacon beans

€ 27,20

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 Gröst´l“ mit Spiegelei

und warmem Krautsalat

„tiroler gröst´l“ 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

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

KINDERKARTE

kids menu

Spaghetti „Mario“

dazu Fleischsauce

with meat sauce

€ 9,00

Spaghetti „Luigi“

dazu Tomatensauce

with tomato sauce

€ 9,00

Harry Potter

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes

small Wienerschnitzel with french fries

€ 12,80

Skylander

Chicken Nuggets mit Pommes

chicken nuggets with French fries

€ 10,20

Maui

Naturschnitzel mit Reis und Gemüse

natural escalope with rice and vegetables

€ 12,80

Mc Queen

Spätzle mit Rahmsauce

spaetzle with cream sauce

€ 8,50

DESSERT

desserts

Warmer Schokokuchen € 9,80
mit Vanilleeis und Schlagrahm
hot chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream

Semifreddo von der Tonkabohne € 10,40
auf Waldbeerspiegel
semifreddo of tonka bean
with wildberry-sauce

Crêpe „Alpenresort“
mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagrahm € 11,20
with white vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

Hausgemachter Apfelstrudel € 5,50
homemade applestrudle

- | | | |
|--------------------|---------------------------------|--------|
| ↳ mit Schlagsahne | ↳ <i>with whipped cream</i> | € 7,00 |
| ↳ mit Vanillesauce | ↳ <i>with vanilla sauce</i> | € 7,00 |
| ↳ mit Vanilleeis | ↳ <i>with vanilla ice cream</i> | € 7,00 |

Affogato € 5,60
Vanilleeis und Espresso
Espresso and vanilla-icecream

Limoncello sorbet mit prosecco € 9,00
limoncello sorbet with prosecco

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.

