

# 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

INKLUSIVPREISE

# **EMPFEHLUNGEN** **AUS DER KÜCHE**

## **SCHLEMMERPFAND'L**

Bauern Cordon Bleu  
gefüllt mit Speck, Käse und Preiselbeeren  
auf Schinkenrahmspätzle  
€ 27,80

## **TORTILLA WRAPS**

Gefüllt mit Paprika, Zwiebel, Champignons, Salat  
dazu Steakpommies und Sauerrahmsauce

wahlweise mit

~ Rindfleischstreifen € 22,90

~ vegetarisch € 18,90

## **GOURMETSPIESS „ALPENRESORT“**

gebratenes vom Rind, Schwein und Huhn  
dazu Pommes Frites und Dip Saucen  
(Cocktailsauce und Kräuter-Aioli)  
€ 26,00

## **FONDUE CHINOISE**

**auf Vorbestellung**

Rinderfilet, Schweinefilet, Hühnerbrust,  
verschiedene Saucen, Pommes-frites,  
Ofenkartoffel mit Sauerrahm,  
eingelegtes Gemüse und Salat vom Buffet  
€ 39,00

# **VORSPEISEN**

## **CARPACCIO VOM ALMOCHSEN**

an Basilikum Pesto, Pinienkernen und Parmesanhobel  
€ 19,50

## **BURRATA**

mit Baby Leaf, getrockneten Tomaten und Prosciutto  
€ 15,20

## **PIKANTE CROSTINI**

mit Avocado creme, 3 Stück Garnelen und  
Tomatensalsa  
€ 19,20

## **KNOBLAUCHBAGUETTE**

€ 5,80

# **AUS DEM SUPPENTOPF**

## **RINDERKRAFTSUPPE**

Einlage zur Wahl

- ~ Kaspressknödel € 6,20
- ~ Frittaten € 5,80
- ~ Fadennudeln € 5,80

## **KNOBLAUCHRAHMSÜPPCHEN**

mit Schwarzbrotcroutons  
€ 6,50

## **MEDITERRANE TOMATENSUPPE**

mit Basilikumsahne  
€ 6,60

# **VON DER SALATBAR**

## **KNACKIGE BLATTSALATE**

mit gebackenen Hühnerbruststreifen  
in Kürbiskernölmarinade, dazu Knoblauchbaguette  
€ 18,20

## **STEAK TOAST „DORF MITTE“**

Kleines Rinderfilet und gebackenes vom Schwein  
auf Toast, Salatgarnitur und Cocktailsauce  
€ 23,00

## **GEMISCHTER SALAT**

(am Abend vom Buffet / einmalige Bedienung)  
€ 6,80

# **VON FLUSS UND MEER**

## **WILDKRÄUTERSALAT IN ZITRONEN-DRESSING**

mit gebratenen Riesengarnelen, Knoblauchbaguette  
€ 24,50

## **KROSS GEBRATENES ZANDERFILET**

auf Grillpaprika-Risotto und Meerrettichsauce  
€ 25,20

## **FORELLENFILET MIT GEMÜSEGRÖST'L**

und Mandelbutter  
€ 20,50

## **LACHS-STEAK**

An feinen Zitronenbandnudeln und Zucchini  
€ 27,50

# **VEGETARISCH UND NUDELN**

## **„PAZNAUNER“ KÄSESPÄTZLE**

zubereitet mit Hofeigenem Käse  
und frischen Röstzwiebeln

€ 14,90

## **VEGANES GEMÜSECURRY**

mit Räuchertofu im Reising

€ 17,50

## **PENNE MIT RUCCOLA UND PINIENKERNEN**

in Tomatensauce

€ 15,40

## **BRENNESSEL-RAVIOLI**

Bärlauch Cocktailtomaten

€ 15,20

## **SPAGHETTI BOLOGNESE**

€ 14,50

## **SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE**

€ 12,50

# **TIROLER SPEZIALITÄTEN**

## **„PAZNAUNER“ ZWIEBELROSTBRATEN**

mit Wedges und Speckbohnen

€ 24,80

## **SCHWEINERÜCKENSTEAK „TIROLER ART“**

belegt mit Speck und Zwiebel  
dazu Reis und Röstgemüse

€ 22,50

## **HIRSCHGULASCH**

mit Schupfnudeln und Preiselbeerapfel

€ 23,80

## **SCHINKENRAHMSPÄTZLE**

mit Almkäse überbacken

€ 14,80

## **„TIROLER GRÖST´L“ MIT SPIEGELEI**

und warmem Krautsalat

€ 15,50

ALLE HAUPTSPEISEN KÖNNEN AUCH ALS KLEINE  
PORTIONEN BESTELLT WERDEN € -1,50

# **HAUPTSPEISEN**

## **CORDON BLEU VOM SCHWEIN**

mit Schnittlauch Kartoffeln und Preiselbeeren  
€ 22,80

## **WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEIN/KALB**

dazu Pommes Frites und Preiselbeeren  
€ 19,20 / € 26,50

## **„FLUCHTHORNPFAND´L“**

Stroganoff vom Schweinefilet mit Butterspätzle  
und Brokkoli  
€ 24,80

## **RINDSFILET CA. 220G**

mit Steakpommes und Röstgemüse  
dazu Pfeffersauce  
€ 38,50

## **ENTRECOTE VOM ALMOCHSEN**

mit Wedges und Mandelbrokkoli  
dazu Cafe de Paris Butter  
€ 32,00

## **GEGRILLTES HÜHNERBRÜSTCHEN**

auf tomatisiertem Paprikareis  
€ 21,50

# KINDERKARTE

## **SPAGHETTI „MARIO“**

dazu Fleischsauce

€ 8,30



## **SPAGHETTI „LUIGI“**

dazu Tomatensauce

€ 8,30

## **HARRY POTTER**

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes

€ 11,50

## **SKYLANDER**

Chicken Nuggets mit Pommes

€ 8,80

## **PUMUCKL**

Grillwürstl mit Pommes

€ 9,50



## **MC QUEEN**

Spätzle mit Rahmsauce

€ 7,50



# **DESSERT**

## **MOHR IM HEMD**

mit Vanilleeis und Schlagrahm

€ 9,20

## **SEMIFREDDO VON DER TONKABOHNE**

auf Waldbeerspiegel

€ 9,50

## **CRÊPE „ALPENRESORT“**

mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagrahm

€ 10,50

oder mit Marillenmarmelade

€ 7,50

## **HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL**

€ 5,00

~ mit Schlagsahne € 6,50

~ mit Vanillesauce € 6,50

~ mit Vanilleeis € 6,50

## **KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARREN**

mit Apfelmus und Zwetschkenröster

(Wartezeit ca. 20 Minuten)

€ 15,50

## **AFFOGATO**

Vanilleeis und Espresso

€ 5,00

## **LIMONCELLO SORBET MIT PROSECCO**

€ 8,20

FRAGEN SIE AUCH NACH UNSERER EISKARTE

INKLUSIVPREISE

# **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.

