

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

€ 27,80

Bauern Cordon Bleu gefüllt mit Speck,
Käse und auf Schinkenrahmspätzle

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

Tortilla Wraps

Gefüllt mit Paprika, Zwiebel, Champignons, Salat
dazu Steakpomes und Sauerrahmsauce wahlweise mit

↳ Rindfleischstreifen € 23,90

↳ vegetarisch € 19,90

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

↳ beef strips

↳ vegetarian

Gourmetspiess „Alpenresort“

€ 27,00

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 auf Vorbestellung

€ 39,00

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** € 18,50
Carpaccio vom Rind und Burrata auf Babyleaf
beef carpaccio and burrata on babyleaf
- Veganes Tartar** € 15,80
fein garniert dazu Toastbrot
vegan tartar
finely garnished with toast bread
- Pikante Crostini** € 19,80
mit Avocado creme, 3 Stück Garnelen und Tomatensalsa
piquant Crostini
with avocado crème, 3 pieces prawns and tomato salsa
- Knoblauchbaguette** € 5,80
garlic baguette

AUS DEM SUPPENTOPF

out of the soup pot

- Rinderkraftsuppe**
Einlage zur Wahl
- | | | |
|------------------|---------------------------|--------|
| ↳ Kaspressknödel | ↳ <i>cheese dumplings</i> | € 6,50 |
| ↳ Frittaten | ↳ <i>cut pancakes</i> | € 6,00 |
| ↳ Fadennudeln | ↳ <i>vermicelli</i> | € 6,00 |
- Beef Soup**
solid ingredients to choose:
- Knoblauchrahmsüppchen** € 6,80
mit Schwarzbrotcroutons
garlic cream soup
with brown bread croutons
- Mediterrane Tomatensuppe** € 6,80
mit Basilikumsahne
mediterranean tomato soup
with basil cream

VON DER SALATBAR

little culinary delights

Gebackene Hühnerbruststreifen € 19,20
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“ € 24,00
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 € 6,80
(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 € 24,50
mit gebratenen Riesengarnelen, Knoblauchbaguette
wild herb salad in lemon dressing
with fried tiger prawns and garlic baguette

Saiblingsfilet € 32,00
auf Kürbiscouscous mit Dijon-Kräutersauce
char filet
on pumpkin couscous with Dijon herb sauce

Forellenfilet mit Gemüsegröstl € 21,80
und Mandelbutter
trout filet with roasted vegetables-potoatoes
and almond butter

Lachs-Steak € 28,50
An feinen Zitronenbandnudeln und Zucchini
salmon steak
with fine lemon tagliatelle and zucchini

VEGETARISCH UND NUDELN

vegetarian and noodles

- „Paznauner“ Käsespätzle** € 15,20
zubereitet mit Hofeigenem Käse
und frischen Röstzwiebeln
„Paznauner“ cheese spaetzle
made of cheese from the own farm
and fresh fried onions
- Veganes Gemüsecurry** € 18,20
mit Räuchertofu im Reisring
vegan vegetable-curry
with smoked tofu and rice
- Süßkartoffelgnocchi** € 15,80
in Grillpaprikapüree und Feta
sweet potato gnocchi
in grilled paprika puree and feta
- Brennessel-Ravioli** € 15,60
Bärlauch, Cocktailtomaten und Parmesan
nettle ravioli
with wild garlic, cocktail tomatoes and parmesan
- Spaghetti Bolognese** € 14,80
- Spaghetti mit Tomatensauce** € 12,80
spaghetti with tomatosauce

TIROLER SPEZIALITÄTEN

tyrolean specialities

„Paznauner“ Zwiebelrostbraten € 25,80
mit Wedges und Speckbohnen
„Paznauner“ onion roast beef
with wedges and bacon beans

Schweinerückensteak „Tiroler Art“ € 23,50
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

Hirschgulasch € 24,80
mit Schupfnudeln und Preiselbeerapfel
venison goulasch
with potato dough noodles and lingonberries-apple

Schinkenrahmspätzle € 15,20
mit Almkäse überbacken
ham cream spaetzle
gratin with mountain pasture cheese

„Tiroler Gröstl“ mit Spiegelei € 15,80
und warmem Krautsalat
„tiroler gröstl“ with fried egg
and warm cabbage salad

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** € 23,50
mit Schnittlauch Kartoffeln und Preiselbeeren
pork cordon bleu
with chive potatoes and lingonberries
- Wienerschnitzel vom Schwein oder Kalb** € 19,80 / € 27,00
dazu Pommes Frites und Preiselbeeren
pork or veal wienerschnitzel
with French fries and lingonberries
- „Fluchthornpfandl“** € 25,80
Stroganoff vom Schweinefilet
mit Butterspätzle und Brokkoli
„fluchthorn-pan“
pork filet stroganoff with butter spaetzle and broccoli
- Rindsfilet ca. 220g** € 39,50
mit Steakpommes und Röstgemüse dazu Pfeffersauce
220g beef filet
with french fries and roasted vegetables served with pepper-sauce
- Entrecote vom Almoachsen** € 33,00
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** € 22,50
auf tomatisiertem Paprikareis
piccata of chicken breast
on tomato paprika rice

KINDERKARTE

kids menu

Spaghetti „Mario“

dazu Fleischsauce

with meat sauce

€ 8,50

Spaghetti „Luigi“

dazu Tomatensauce

with tomato sauce

€ 8,50

Harry Potter

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes

small Wienerschnitzel with French fries

€ 11,80

Skylander

Chicken Nuggets mit Pommes

chicken nuggets with French fries

€ 9,20

Maui

Naturschnitzel mit Reis und Gemüse

natural escalope with rice and vegetables

€ 11,80

Mc Queen

Spätzle mit Rahmsauce

spatzle with cream sauce

€ 7,80

DESSERT

desserts

- Mohr im Hemd** € 9,50
mit Vanilleeis und Schlagrahm
(chocolate cake) with vanilla ice cream and whipped cream
- Semifreddo von der tonkabohne** € 9,80
auf Waldbeerspiegel
semifreddo of tonka bean
with wildberry-sauce
- Crêpe „Alpenresort“**
mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagrahm € 10,80
oder mit Marillenmarmelade € 7,80
with white vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream
or with apricot jam
- Hausgemachter Apfelstrudel** € 5,20
homemade applestrudel
- ↳ mit Schlagsahne ↳ *with whipped cream* € 6,70
 - ↳ mit Vanillesauce ↳ *with vanilla sauce* € 6,70
 - ↳ mit Vanilleeis ↳ *with vanilla ice cream* € 6,70
- Karamellisierter Kaiserschmarren** € 15,80
mit Apfelmus und Zwetschenröster
(Wartezeit ca. 20 Minuten)
caramelized "kaiserschmarren"
with apple puree and stewed plums (20 minutes waiting time)
- Affogato** € 5,20
Vanilleeis und Espresso
Espresso and vanilla-icecream
- Limoncello sorbet mit prosecco** € 8,50
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.

