

Griaß Enk und Herzlich Willkommen auf der Potsdamer Hütte 2020m



Aus dem Suppentopf

Kaspressknödelsuppe	0,3l	0,5l
1 Knödel	03,50€	04,50€
2 Knödel	03,50€	04,50€
Speckknödelsuppe		
1 Knödel	07,50€	
2 Knödel	09,50€	
Frittatensuppe		
	06,50€	

Alle Suppeneinlagen sind hausgemacht und werden frisch in selbstgemachter Gemüsebrühe aus regionalem Gemüse serviert.

Kalte Speisen

Speckbrot	08,90€
2 Scheiben Brot mit Speck und Almbutter	
Kasbrot	08,50€
2 Scheiben Brot mit Kas und Almbutter	
Potsdamer Hüttenbrot (vegan)	08,50€
2 Scheiben Brot, mit selbstgemachten Aufstrichen	
Brettjause'n	15,90€
4 Scheiben Brot mit Kas, Speck, Würst, Kren, a Schnapsperl und Almbutter	

Hüttenwirte Ira & Sven informieren euch gerne über allergene Zutaten

Küche oder Tageskarte 11:00-16:00 Uhr

Die Küche ist bis 11 Uhr für die Tagesvorbereitung geschlossen und von 16:00-18:30 Uhr für die Vorbereitung unseres Abendessens geschlossen, in dieser Zeit könnt ihr aber gerne noch aus unserer täglichen Kuchenauswahl bestellen.

Hauptspeisen

Kaspressknödel auf Salat	14,90€
2 Knödel auf regionalem Salat	
Speckknödel auf Salat	14,90€
2 Knödel auf regionalem Salat	
Gröstl nach Art des Hauses	12,50€
Kartoffeln, Zwiebel, Ei und Speck	
Wahlweise auch Vegan oder Vegetarisch	11,90€
Spiegelei extra	02,00€
Beilagensalat extra	06,50€

Selbstgemachte Mehlspeisen

Kaiserschmarrn	14,60€
mit Apfelsin und ohne Rosinen	
nur auf Anfrage	
Frische selbstgemachte Kuchenauswahl des Tages	
siehe Tageskarte oder einfach die Bedienung fragen	
mit Schlagobers	+0,50€

... an Guat'n!

Hüttenwirte Ira & Sven informieren euch gerne über allergene Zutaten

Küche oder Tageskarte 11:00-16:00 Uhr

Die Küche ist bis 11 Uhr für die Tagesvorbereitung geschlossen und von 16:00-18:30 Uhr für die Vorbereitung unseres Abendessens geschlossen, in dieser Zeit könnt ihr aber gerne noch aus unserer täglichen Kuchenauswahl bestellen.

Alkoholfreie Getränke

Cola	0,3l	0,5l
Spezi	03,50€	04,50€
Zitronen- / Orangenlimonade	03,50€	04,50€
Tiroler Apfelsaft naturtrüb	03,50€	04,50€
(mit Wasser oder Soda)		
Holler oder Johann (mit Wasser oder Soda)	03,50€	04,50€
Skiwasser (Bergsteigergetränk - AV Mitglieder)	03,20€	04,20€
Zirbn Soda	04,20€	05,20€
(Hütten Empfehlung - sehr erfrischend!)		
Almdudler	04,20€	
Soda Zitron	02,90€	03,90€
Sodawasser	02,60€	03,60€
Quellwasser	01,00€	01,50€

Unsere Biere

Starkenberger Heimat Bier vom Fass	0,3l	0,5l
Tiroler sei Bier - gebraut aus 100% Tiroler Gerste und mit Tiroler Quellwasser!	04,00€	05,40€
Erdinger Urweisse	04,20€	05,60€
Starkenberger Tiroler Hell Bio aus der Flasche	05,20€	05,20€
Weizen Cola	04,20€	05,60€
Weizenradler (süß / sauer)	04,20€	05,60€
Weizen Zirbe	04,60€	06,00€
(Hütten Empfehlung - sehr erfrischend!)		
Starkenberger Radler naturtrüb	05,20€	
Starkenberger Radler sauer	05,20€	
Zirbn Radler	04,40€	05,80€
(Hütten Empfehlung - sehr erfrischend!)		
Starkenberger alkoholfrei	05,20€	
Erdinger alkoholfrei	05,20€	

Hüttenwirte Ira & Sven informieren euch gerne über allergene Zutaten

Alkoholfreie Getränke

Cola	0,3l	0,5l
Spezi	03,50€	04,50€
Zitronen- / Orangenlimonade	03,50€	04,50€
Tiroler Apfelsaft naturtrüb	03,50€	04,50€
(mit Wasser oder Soda)		
Holler oder Johann (mit Wasser oder Soda)	03,50€	04,50€
Skiwasser (Bergsteigergetränk - AV Mitglieder)	03,20€	04,20€
Zirbn Soda	04,20€	05,20€
(Hütten Empfehlung - sehr erfrischend!)		
Almdudler	04,20€	
Soda Zitron	02,90€	03,90€
Sodawasser	02,60€	03,60€
Quellwasser	01,00€	01,50€

Unsere Biere

Starkenberger Heimat Bier vom Fass	0,3l	0,5l
Tiroler sei Bier - gebraut aus 100% Tiroler Gerste und mit Tiroler Quellwasser!	04,00€	05,40€
Geigenseer „Glurit“ Weizen vom Fass	04,20€	05,60€
Starkenberger Tiroler Hell Bio aus der Flasche	05,20€	05,20€
Weizen Cola	04,20€	05,60€
Weizenradler (süß / sauer)	04,20€	05,60€
Weizen Zirbe	04,60€	06,00€
(Hütten Empfehlung - sehr erfrischend!)		
Starkenberger Radler naturtrüb	05,20€	
Starkenberger Radler sauer	05,20€	
Zirbn Radler	04,40€	05,80€
(Hütten Empfehlung - sehr erfrischend!)		
Starkenberger alkoholfrei	05,20€	
Erdinger alkoholfrei	05,20€	

Hüttenwirte Ira & Sven informieren euch gerne über allergene Zutaten

Offene Weine & Spritzer

Tati's Werk Weiss	1/8	1/4	1/2	1 Liter
Der Wein ist eine Cuvée aus Grüner Veltliner und Muskateller. Ein fruchtiger Wein mit Primär- aromen nach Kermobst und Zitrus. Am Gaumen eine belebte Säure mit kurzen Abgang.	04,20€	07,40€	13,80€	26,90€
Tati's Werk Rot	04,50€	07,90€	14,90€	28,90€
Zweigelt und Blaufränkisch sind die Rebsorten in diesem fruchtigen Rotwein. Ein Wein mit Aromen nach dunklen Beeren. Am Gaumen ein ansprechendes Tannin mit mittleren Abgang.				
Rosé Rabea	04,90€	08,80€	16,60€	31,20€
Ein Rosé aus den Rebsorten Zweigelt und Cabernet Sauvignon. Die Cuvée zeigt uns ein schönes pinkes rosa in der Farbe. In der Nase ist es ein fruchtiger Wein mit Aromen nach roten Früchten wie Erdbeere, Himbeere und roter Johannisbeere. Am Gaumen ist es ein trinkfreudiger Roséwein mit viel Frucht.				
Weißer Spritzer	04,50€			
Roter Spritzer	04,60€			

Flaschenweine

Tati's Frizzante	27,90€
Der Schaumwein zeigt fruchtige Aromen nach Zitrus und grünem Apfel. Am Gaumen spielt man die feine Perlage mit angenehmer Frucht und leichter Restsüße.	
Weißes Handwerk	30,90€
Die Cuvée besteht aus den Rebsorten Roter- und Grüner Veltliner. Ein reifes Aroma nach exotischen Früchten. Am Gaumen ein komplexer Wein mit gut ein- gebundener Säure und langen Abgang.	
Rotes Handwerk - Pinot Noir	32,90€
Rote Früchte sowie leichte Vanille-Aromatik zeigt uns der Wein in der Nase. Am Gaumen ist es ein edler Wein mit samtigen Tannin, gut eingebundener Säure und langem Abgang.	
Rabea's Frizzante	29,90€
Prickelnd & fruchtig. Cuvée aus Zweigelt und Cabernet Sauvignon - Feine Perlage, frische Beerenaromen und ein Hauch von Zitrus machen Rabea's Frizzante zu einem spritzigen Genuss. Leicht, elegant und erfrischend - perfekt als Aperitif oder für besondere Momente.	

Specials

Zapfn Spritzer	06,90€
(Tati's Frizzante, Zirbensirup und Soda)	
Gin Zirbe à la Potsdamer	09,00€
(Gin, Soda, Zirbensirup und Zitronensaft)	
Potsdamer Zirbenzauber	08,50€
(Gin, Zirbenlikör, Almdudler)	

Schnaps

Enzian	03,80€
Johannisbeere	03,80€
Tiroler Obstler	03,80€
Zirbe	03,80€
Oma Maria's selbstgemachter Eierlikör	03,50€
Fetscherlikör	03,80€
(Hütten-Geheimtipp!)	
Edelbrände vom Schweizerhaus aus Sellrain	04,50€
(je nach Saisonware, einfach die Bedienung fragen)	

Heiße Getränke

Espresso	02,50€
Doppio	04,20€
Verlängerter	03,80€
Espresso Affogato	04,60€
auch mit vegane Vanilleeis möglich	+0,00€
Cappuccino	04,00€
Latte Macchiato	04,50€
Heiße Schokolade, Cappuccino oder Latte Macchiato mit Hafermilch	+0,50€
Kanne Tee (1 Liter)	05,50€
1 Liter Teewasser für AV Mitglieder	03,00€
Haferl Tee (verschiedene Sorten)	03,00€
mit Rum	05,00€
Heiße Schokolade	04,50€
mit Schlagobers	04,90€
mit Rum oder Amaretto	06,20€
Jagatee	05,00€
Heiße Zirbe (alkoholfrei)	04,50€
mit Schuss	05,50€
Heidelbeer Glühwein	04,50€

All unsere Kaffees sind „Made in Tyrol“ und werden vor Ort in Innsbruck geröstet

Hüttenwirte Ira & Sven informieren euch gerne über allergene Zutaten

Stärkung für unterwegs

Clif Bar Energy Riegel	02,90€
(Crunchy Peanut Butter, Chocolate Chip, White Chocolate Macadamia Nut)	
Manner Schnitte	02,60€

Für unsere Übernachtungsgäste

Halbpension	48,00€
(ab 16 Jahre)	
Beinhaltet 3 Gänge Menü am Abend (inkl. Nachschlag bei Vor- & Hauptspeise)	
Reichhaltiges Frühstückshuffet, inkl. Marschtee, Marschwasser und Jausenbrot (2 Scheiben inkl. Belag)	
Kinder Halbpension	
bis 6 Jahre	20,00€
7-11 Jahre	32,00€
12-15 Jahre	40,00€
Abend Menü	29,50€
Frühstücksbuffet	17,00€
bis 6 Jahre	08,00€
7-11 Jahre	11,00€
12-15 Jahre	14,00€
Bergsteigeressen (nur für AV-Mitglieder)	11,00€
Marschtee	03,00€
Marschbrot	03,50€
Lunchpaket	09,00€
4 Scheiben Brot mit Belag, Apfel & Müsliriegel	
auch vegetarisch / vegan möglich glutenfrei +1,00 €	
Duschmarke	04,00€

Hüttenwirte Ira & Sven informieren euch gerne über allergene Zutaten

Seit Sommer 2023 führen wir, Ira und Sven, die Potsdamer Hütte im wunderschönen Fotschertal – einem stillen, ursprünglichen Seitental des Sellraintals. Was für viele nur eine Saison sein mag, ist für uns mittlerweile Heimat geworden und wir freuen uns immer noch auf jeden neuen Tag hier oben.

Unsere Verbindung zur Potsdamer Hütte geht weit zurück: Bevor wir die Verantwortung übernommen haben, waren wir zwei Saisons lang als Angestellte Teil des Teams. Diese Zeit hat unsere Haltung geprägt – und den Wunsch geweckt, etwas Eigenes zu gestalten. Dass dies dann genau auf der Potsdamer Hütte möglich war, machte es umso schöner.

Unsere Vision für die Hütte

Auch wenn wir ursprünglich aus Bayern kommen, liegt uns die Region rund um Innsbruck und das Sellraintal sehr am Herzen. Bei uns zählt nicht nur die Gastfreundschaft, sondern auch die Verantwortung gegenüber der Natur und der Region. Wir setzen auf Regionalität und Nachhaltigkeit – von den Zutaten in der Küche bis zum respektvollen Umgang mit der Umgebung.

Euer Platz zum Wohlfühlen

Für uns ist die Potsdamer Hütte mehr als ein Arbeitsplatz – sie ist ein Rückzugsort, an dem sich jeder Gast wie zu Hause fühlen soll. Wir möchten, dass ihr bei uns nicht nur einkauft, sondern euch von Anfang an willkommen fühlt. Mit kreativen Ideen, einem Hauch von Innovation und einem klaren Fokus auf das Wesentliche schaffen wir einen Ort, an dem man einfach gerne ist.



Mit Herz & Seele für euch auf der Hütte

Unsere Partner

<p>Unser Bäcker vor Ort Bäckerei Bucher, Axams-Tirol</p>	<p>Unser Hühnerreier und Naturjoghurt Bio-Bauernhof Hofenhof, Gries im Sellrain-Tirol</p>
<p>Unsere Almbutter Almind Alm, Sellrain-Tirol</p>	<p>Unser Mehl Tunighof, Kematen-Tirol</p>
<p>Unser Honig Imkerei Haider, Sellrain-Tirol</p>	<p>Unsere Nudeln Reichels, Hall-Tirol</p>
<p>Unser Metzger aus der Region Metzgerei Singer, Völs-Tirol</p>	<p>Unsere Biere Starkenberger, Tarnitz-Tirol Geigenseer, Hopfgarten im Defereggental – Osttirol</p>
<p>Unser Getränkelieferant Tirolimo, Fiesl-Tirol</p>	<p>Bio-Zirbensirup aus der Region Nake, Innsbruck/Thaur-Tirol</p>
<p>Unser Weinhandlerr Neururer, Arzl im Pitztal-Tirol</p>	<p>Unsere Schnäpse / Edelbrände Anno 1940, Flairing-Tirol Aggstein, St. Johann in Tirol Schweizerhaus, Sellrain-Tirol</p>
<p>Unser Gemüselieferant Genussbauernhof Kuprian, Ragnitz-Tirol</p>	<p>Unser Obstlieferant Fruchtgut Hackett, Kematen in Tirol</p>
<p>Unsere Kaffeeösterl Coffeekult, Innsbruck-Tirol</p>	<p>Hüttenbesitzende Sektion DAV Sektion Dinkelsbühl, Dinkelsbühl-Bayern</p>
<p>Grafikdesign & Textildruck Fabes Creatives, Dirmbach-Bayern</p>	<p>Unsere Milch- und Käseprodukte Erlebnis Sennerzi Zillertal & Tirol Milch-Tirol</p>
<p>Unser Gin Zirbe Gin, Innsbruck-Tirol</p>	<p>Unser Apfelsaft Weindlerhof, Tulfes-Tirol</p>
<p>Bio-Reis aus Österreich von OsterReis, Gerasdorf-Niederösterreich</p>	<p>Bio-Quinoa, Kichererbsen & Linsen aus Österreich von Fellner Bio Bauernhof, Weikendorf-Niederösterreich</p>

So schmecken die Berge



Regionale Speisen und Getränke auf Alpenvereinsstütten

Echt gut, echt aus der Region

Auf unserer Alpenvereinsstütte genießt du feine alpine Spezialitäten, die vor Ort erzeugt werden!

Wir schätzen Nachhaltigkeit und echten Geschmack! Deshalb beteiligen wir uns an der Alpenvereinsinitiative So schmecken die Berge.

Der Großteil unserer verwendeten Produkte stammt aus einem Umkreis von 50 Kilometern – und möglichst aus ökologischer Berglandwirtschaft.

Das hast du davon:

- Dein Geld fließt direkt zum Erzeuger vor Ort.
- Du unterstützt Almbauern.
- Du hilfst uns Ressourcen und Energie zu sparen.
- Die natürlichen, regionalen Zutaten bringen echten Geschmack.

Unsere Lieferanten haben wir bei den regionalen Gerichten aufgelistet.

Wir wünschen guten Appetit!

Weitere Infos zu den Alpenvereinen und zur Initiative stehen im Internet unter www.alpenverein.de www.alpenverein.at www.alpenverein.it

Hüttenshop

Ohropax	01,00€
Hüttenschlafsack klein (220cm x 88cm)	32,50€
Hüttenschlafsack groß (230cm x 110cm)	36,00€
Verschiedene Wanderkarten	13,00€
Tiroler Gebirgshonig (150g, aus dem Fotschertal (Sellrain))	06,00€
Zirbensirup (0,2l Flasche)	06,90€
Selbstgemachtes Zirben-Lippenbalsam klein	04,50€
Groß	06,50€
Selbstgemachter Zirben Schnaps	
je nach Vorrat, gerne kurz die Bedienung fragen	
Potsdamer Hütten T-Shirt (Rot oder Schwarz)	28,00€
Potsdamer Hütten Socken „Handbestickt“ (Schwarz oder Weiß)	19,50€
Potsdamer Hütten Socken „Bedruckt“ (Weiß/Rot oder Weiß/Schwarz)	12,50€
Potsdamer Hütten Bag	05,50€
Postkarte Potsdamer Hütte	01,00€
Potsdamer Hütten Longsleeve (Schwarz oder Weiß)	33,00€



Hüttenalltag & Nachhaltigkeit

Auf einer Hütte läuft vieles anders als im Tal – und genau das macht's spannend. Ein kleiner Blick hinter die Kulissen:

Müll – unser ungeliebter Mitbewohner

Wir trennen brav wie im Lehrbuch: Papier, Plastik, Restmüll, Eisen, Elektro, Aliglas, Lebensmitteltonne (gekochtes Essen, Zitrusfrüchte, Eierschalen ...) und Kompost (Gemüseabfälle, Kaffeesatz).

- Sommer: ca. 3 Stunden pro Fahrt (Müll verladen, fahren & entladen)
- Winter: ca. 5 Stunden – mit Quad und Hänger müssen wir den Müll mehrfach be- und entladen bevor er dann mit dem Auto im Tal ankommt.

Bei 10.000 Gästen im Jahr kommt da einiges zusammen. • Darum: Nehmt bitte euren Müll wieder mit ins Tal (Säcke gibt's gratis).

• Mülleimer in den Toiletten sind nur für Hygieneartikel gedacht. Damit weniger Müll anfällt, verzichten wir auf Papierhandtücher, Mini-Verpackungen und Servietten. Getränke gibt's aus Fässern oder Mehrweg-Containern (sogar der Weißwein!), Eier im Mehrweggebäude & Joghurt im Pfandlager, Gemüse unverpackt in großen Kisten. So sparen wir Platz, Zeit, CO₂ und Nerven.

Sechs Herdplatten = keine Pizza-Party

Viele fragen uns, warum es abends kein À-la-carte gibt. Ganz einfach: unser Strom kommt aus dem Bach, und der reicht oft nur für vier Herdplatten (maximal 6).

- 1-2 Töpfe für die Suppe
- 2 Töpfe für Hauptgerichte (vegetarisch & fleischig)
- 1-2 Töpfe für die Beilagen

Mehr geht nicht. Deshalb gibt's abends maximal zwei Hauptgerichte.

Wir achten auf einen abwechslungsreichen Essensplan: sättigend, nahrhaft und nicht jeden Tag Fleisch. Fleisch braucht viel Kühlung und Lagerplatz, ist energieintensiv in der Lagerung und schnell verderblich. Vegetarische oder vegane Alternativen halten länger, brauchen weniger Energie und sind oft CO₂-ärmer.

Wir wollen niemanden bekehren – nur eine authentische Hüttenküche anbieten, die vor allem realistisch und nachhaltig ist.

Strom aus'm Bach