



Die Voldertalhütte liegt im Voldertal in den Tuxer Voralpen auf 1376 m Seehöhe. Sie ist von Tulfes in 2–2,5 Std., von der Mittelstation Halsmarter (Sessellift von Anfang Juli bis Mitte September in Betrieb) in 45 Min., vom Parkplatz Volderwildbad in ca. 1 Std. und von Volders/Baumkirchen in 3,5 Std. Gehzeit erreichbar.

Öffnungszeiten:
Von Anfang Mai bis Ende Oktober täglich geöffnet

Verpflegung:
Ganztägig warme Küche

Kontakt:
Brigitte und Anton Pfurtscheller
Tel.: 0664/975 74 47
E-Mail: office@voldertalhueette.at
www.voldertalhueette.at

Kulinarisches Konzept

Die Gäste der gemütlichen Voldertalhütte finden auf der umfangreichen Speisekarte sowohl Tiroler Hausmannskost – zum Beispiel verschiedene Knödel, Spatzln, Schweinsbraten, herzhafte Suppen – als auch andere österreichische Spezialitäten. Alle Kuchen sind hausgemacht, auch das Brot, das zu den kalten Speisen serviert wird, ist selbst gebacken.

Qualität hat einen besonderen Stellenwert: Die Familie Pfurtscheller verwendet in der Küche nur hochwertige und frische Produkte aus der Region. Das schmeckt man!



Tiroler Gröstl

Zutaten für 4 Portionen

- 600–800 g festkochende Erdäpfel
- ca. 1 EL Butterschmalz
- 1 Zwiebel
- 400 g gebratenen Schweinsschopf oder gekochtes Rindfleisch
- ca. 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- 4 Eier
- Öl
- Fleischsuppe (nach Bedarf)
- 4 EL geschnittenen Schnittlauch



TIPP

Bleiben von einem Braten Reste übrig, kann man das Fleisch am nächsten Tag ganz dünn aufschneiden und aufs Brot legen. Oder man richtet die Fleischscheiben mit Mayonnaise oder einem Kräuteraufstrich an und serviert Salat dazu, dann hat man einen äußerst leckeren Imbiss!

Mit magerem gekochtem oder gebratenem Rindfleisch kann man mit verschiedenen Zutaten, die man zu Hause hat (Paradeisern, Zwiebeln, Essiggurken, Eiern etc.), einen leichten Salat zubereiten.

Zubereitung

1. Die Erdäpfel in einen Topf mit Wasser geben und zum Kochen bringen. Ca. 25 Min. kochen lassen, bis die Erdäpfel weich sind. Die heißen Erdäpfel schälen und abkühlen lassen. Dann blättrig schneiden.
2. Das gebratene/gekochte Fleisch kleinblättrig schneiden. Die Zwiebel schälen und hacken. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel darin anrösten. Dann das geschnittene Fleisch begeben und anrösten. Mit etwas Suppe aufgießen, damit das Fleisch saftig bleibt.
3. In einer anderen Pfanne die Butter erhitzen und darin die Erdäpfel rösten. Das Fleisch untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In einer beschichteten Pfanne mit ein paar Tropfen Öl die Spiegeleier zubereiten. Das Tiroler Gröstl auf vier Teller verteilen, mit Schnittlauch bestreuen und mit je einem Spiegelei versehen.

Dazu isst man vorzugsweise Krautsalat.