

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

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.



EMPFEHLUNGEN AUS DER KÜCHE

RECOMMENDATION FROM THE KITCHEN

PAZNAUNER“ ZWIEBELROSTBRATEN

mit Wedges und Speckbohnen

€ 24,80

„PAZNAUNER“ ONION ROAST BEEF

with wedges and bacon beans

„FLUCHTHORNPFAND´L“

Stroganoff vom Schweinefilet

€ 24,80

mit Butterspätzle und Brokkoli

„FLUCHTHORN-PAN“

pork filet stroganoff with butter spaetzle and broccoli

GOURMETSPIESS „ALPENRESORT“

gebratenes vom Rind, Schwein und Huhn dazu Pommes

€ 26,00

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)

SCHLEMMERPFAND´L

Bauern Cordon Bleu gefüllt mit Speck,

€ 27,80

Käse und Preiselbeeren auf Schinkenrahmspätzle

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

TORTILLA WRAPS

Gefüllt mit Paprika, Zwiebel, Champignons, Salat

dazu Steakpommes und Sauerrahmsauce

stuffed with peppers, onions, mushrooms, salad

served with steak fries and sour cream sauce

wahlweise mit

optionally with

~ Rindfleischstreifen

~ beef strips

€ 22,90

~ vegetarisch

~ vegetarian

€ 18,90

VORSPEISEN

STARTERS

CARPACCIO VOM ALMOCHSEN

an Basilikum Pesto, Pinienkernen und Parmesanhobel € 19,50

CARPACCIO FROM ALMOCHSEN

with basil pesto, pine nuts and parmesan

BURRATA

mit getrockneten Tomaten und Prosciutto € 15,20

served with, air-dried tomatoes and prosciutto

PIKANTE CROSTINI

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

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

~ Kaspresknödel

~ Frittaten

~ Fadennudeln

BEEF SOUP

solid ingredients to choose:

~ cheese dumplings

~ cut pancakes

~ vermicelli

€ 6,20

€ 5,80

€ 5,80

KNOBLAUCHRAHMSÜPPCHEN

mit Croutons

GARLIC CREAM SOUP

with croutons

€ 6,50

MEDITERRANE TOMATENSUPPE

mit Basilikumsahne

MEDITERRANEAN TOMATO SOUP

with basil cream

€ 6,60

VON DER SALATBAR

LITTLE CULINARY DELIGHTS

KNACKIGE BLATTSALATE

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

CRUNCHY LETTUCES

with slices of fried chicken breast with pumpkinseed oil dressing and garlic baguette

STEAK TOAST „DORF MITTE“

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

small prime beef and fried pork on toast salad and cocktail sauce

GEBRATENE KASPRESSKNÖDEL

auf Baby Leaf-Salat € 15,80

BACKED CHEESE DUMPLING

with babyleaf salad

GEMISCHTER SALAT

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

MIXED SALAD (in the evening from buffet/ one time serving)

VON FLUSS UND MEER

OF RIVER AND SEA

WILDKRÄUTERSALAT IN ZITRONEN-DRESSING

mit gebratenen Riesengarnelen, Knoblauchbaguette € 24,50

WILD HERB SALAD IN LEMON DRESSING

with fried tiger prawns and garlic baguette

FILET VON DER GEBIRGSFORELLE

in Zitronen-Mandelbutter auf Gemüsereis € 20,50

TROUT FILET

with vegetable rice and almond butter

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET

auf Curcuma-Paprika-Risotto und Meerrettichsauce € 25,20

CRISPY FRIED ZANDER FILET

on curcuma-paprika-risotto and horseradish-sauce

VEGETARISCH UND NUDELN

VEGETARIAN AND NOODLES

„PAZNAUNER“ KÄSESPÄTZLE
zubereitet mit Hofeigenem Käse
und frischen Röstzwiebeln

€ 14,90

„PAZNAUNER“ CHEESE SPAETZLE
*made of cheese from the own farm
and fresh fried onions*

VEGANES GEMÜSECURRY
mit Räuchertofu im Reisring
VEGAN VEGETABLE-CURRY
with smoked tofu and rice

€ 17,50

BRENNESSEL-RAVIOLI
Bärlauch Cocktailtomaten
NETTLE RAVIOLI
with wild garlic and cocktail tomatoes

€ 15,20

SPAGHETTI BOLOGNESE

€ 14,50

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE
SPAGHETTI WITH TOMATOSAUCE

€ 12,50

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

CORDON BLEU VOM SCHWEIN

mit Schnittlauch Kartoffeln und Preiselbeeren

€ 22,80

PORK CORDON BLEU

with chive potatoes and lingonberries

WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEIN

dazu Pommes Frites und Preiselbeeren

€ 19,20

PORK WIENERSCHNITZEL

with French fries and lingonberries

HIRSCHGULASCH

mit Schupfnudeln und Preiselbeerapfel

€ 23,80

VENISON GOULASCH

with potato dough noodles and lingonberries-apple

ENTRECOTE VOM ALMOCHSEN

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

ENTRECOTE OF OX

with Wedges and almond-broccoli served with Café de Paris butter

RINDSFILET CA. 220G

mit Steakpommes und Röstgemüse dazu Pfeffersauce

€ 38,50

220G BEEF FILET

with French fries and roasted vegetables served with pepper-sauce

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

*ALL MAIN COURSES CAN BE ORDERED
AS SMALL PORTIONS € -1,50*

KINDERKARTE

KIDS MENU

SPAGHETTI „MARIO“ € 8,30

dazu Fleischsauce
with meat sauce



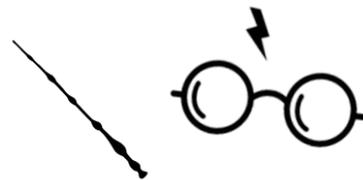
€ 8,30

SPAGHETTI „LUIGI“

dazu Tomatensauce
with tomato sauce

HARRY POTTER € 11,50

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes
small Wienerschnitzel with French fries



€ 8,80

SKYLANDER

Chicken Nuggets mit Pommes
chicken nuggets with French fries

PUMUCKL € 9,50

Grillwürstl mit Pommes
grilled sausage with French fries



€ 7,50

MC QUEEN

Spätzle mit Rahmsauce
spätzle with cream sauce

DESSERT

DESSERTS

MOHR IM HEMD

mit Vanilleeis und Schlagrahm

(chocolate cake) with vanilla ice cream and whipped cream

€ 9,20

CRÊPE „ALPENRESORT“

mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagrahm

oder mit Marillenmarmelade

*with white vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream
or with apricot jam*

€ 10,50

€ 7,50

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

HOMEMADE APPLESTRUDLE

~ mit Schlagsahne

~ with whipped cream

€ 6,50

~ mit Vanillesauce

~ with vanilla sauce

€ 6,50

~ mit Vanilleeis

~ with vanilla ice cream

€ 6,50

AFFOGATO

Vanilleeis und Espresso

Espresso and vanilla-icecream

€ 5,00

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARREN

mit Apfelmus und Zwetschkenröster

(Wartezeit ca. 20 Minuten)

CARAMELIZED "KAISERSCHMARREN"

with apple puree and stewed plums

(circa 20 min waiting time)

€ 15,50

FRAGEN SIE AUCH NACH UNSERER EISKARTE

PLEASE FEEL FREE TO ASK FOR OUR ICE CREAM MENU

INKLUSIVPREISE