

ÖSTERREICHISCHER GENUSS

Seit 1966



Edelweißhütte auf dem Oechsle Fest

Reservierung
unter:
0171-9914276



Herzlich willkommen in der „Edelweißhütte“ beim Oechsle Fest

Wir freuen uns, Sie auch in diesem Jahr in der Edelweißhütte beim Oechsle Fest begrüßen zu dürfen.

Seit 1996 sind wir Teil des Oechsle Fests und freuen uns jedes Jahr aufs Neue, dieses besondere Fest mitzugestalten. Für uns ist es eine schöne Tradition, viele bekannte und neue Gäste willkommen zu heißen und Ihnen schöne Stunden, gute Gespräche sowie die Freude an gutem Essen, erlesenen Weinen und geselligem Beisammensein zu bereiten.

Als Familienbetrieb in der 3. Generation feiern wir in diesem Jahr unser 60-jähriges Jubiläum. Dieses besondere Jubiläum steht für viele Jahre gelebter Gastfreundschaft, Erfahrung und die Leidenschaft, unsere Gäste mit Qualität und österreichischer Gastlichkeit zu verwöhnen.

Mit viel Liebe zum Detail haben wir für Sie eine Auswahl an Speisen und Getränken zusammengestellt und legen dabei besonderen Wert auf Qualität, Regionalität und echten Genuss.

Unser Jubiläum ist für uns ein schöner Anlass, Danke zu sagen – an unsere Gäste, Partner und alle, die uns über die Jahre begleitet haben.

Wir danken Ihnen herzlich für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt beim Oechsle Fest.

Ihr Edelweiß Hüttenwirt
Michael Koffler mit Team



Edelweißhütte 2026

seit 1996 auf dem Oechsle Fest *Genuss für Leib und Seele*

Goldis kleine Kinderteller bis 12 Jahre

- | | |
|--|-------|
| ✓ <i>Jeremias geschabte Spätzle_{a,c} mit einem Maultäschle_a dazu feine Bratensoß</i> | 6,90€ |
| ✓ <i>Gebackenes paniertes Knusper-Hühnchen_{a,c} mit Pommes frites rot-weiß_{4,14,c}</i> | 7,50€ |
| ✓ <i>Portion Pommes frites mit Mayo_c oder Ketchup_{4,14}</i> | 4,50€ |

Süße Leckereien

- | | |
|---|-------|
| ✓ <i>Warmer Apfelstrudel_{a,c} mit Vanillesoß_g, Preiselbeeren und Schlagobers_{g,3,4}</i> | 7,90€ |
| ✓ <i>Riesen-Germknödel_{a,c} mit Powidl Füllung, zerl. brauner Butter und gemahlenem Mohn-Puderzucker oder Vanillesoß_g und Zimt, Preiselbeeren</i> | 8,50€ |
| ✓ <i>Karamellisierter Kaiserschmarren_a mit Apfelmus und Vanillesauce_g, Schlagobers_{g,3,4}, Preiselbeeren</i> | 9,90€ |



Unser süßes Schmankerl-Angebot von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

- | | |
|--|-------|
| ✓ <i>Kleiner karamellisierter Kaiserschmarren_{a,c} mit Apfelmus</i> | |
| <i>und ein Koffler Haferl Genuss Creme-Kaffee</i> | 7,50€ |



Edelweißhütte 2026

seit 1996 auf dem Oechsle Fest *Genuss für Leib und Seele*



Tagesessen 11.30 - 15.00 Uhr

Unsere Klassiker zur Mittagszeit : (außer Sonntags)

		Abgeschmälzte Maultaschen _a mit Kräuter Fleischfüllung, geschmorten Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat, Salatgarnitur _{c,f,i,j}	11,50€
		Gebackenes Knusperschnitzel _{a,c} mit Zitrone, hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur _{c,f,i,j}	12,50€
Freitag	21.08	Grillsteak mit Kräuterbutter _g und Pommes frites dazu Salatgarnitur _{c,f,i,j}	12,90€
Samstag	22.08	Jeremias feine Nudelspezialitäten Almspießbraten mit geschmorten Zwiebeln und frischem Kren dazu rahmige Jeremias Käsespätzle _{a,c,g} und Salatgarnitur _{c,f,i,j}	12,90€
Sonntag	23.08.	Oechsle Festteller: von jedem Ebbes Saftiger Almspießbraten, gebackenes Würstel _{3,5,8,13} , Tiroler Käsespätzle _{a,c,g} , Schupfnudeln _{a,c} , Winzer Sauerkraut, Maultäschle _a	14,50€
Montag	24.08.	Kartoffel-Schupfnudeln mit Winzer - Sauerkraut, und gebratenem Speck	10,90€
Dienstag	25.08.	Saftiges Metzger Steak mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Blattsalate _{c,f,i,j}	12,90€
Mittwoch	26.08.	Heute Schlachttag : Hausmacher Leber und Griebenwurst mit gepökeltem Kesselfleisch vom Bauch, frischer Kren, dazu Winzer Sauerkraut und Kofflers Hausbrot _a	12,50€
Donnerstag	27.08.	Riesen Fleischpflanzerl _{a,c,i,j} mit feiner Rahmsoß _g , Jeremias Spätzle _{a,c} und hausgemachtem Kartoffelsalat	11,50€
Freitag	28.08.	Zartes Hühnchenbrust- Currygeschnetzeltes _g , dazu Pommes frites und Salatteller _{c,f,i,j}	12,90€
Samstag	29.08.	Jeremias feine Nudelspezialitäten Cordon Bleu _g mit Zitrone, Bratensoß, geschabten Spätzle _{a,c} , und Salatgarnitur _{c,f,i,j}	13,90€
Sonntag	30.08.	Oechsle Festteller: von jedem Ebbes Saftiger Almspießbraten, gebackenes Würstel _{3,5,8,13} , Tiroler Käsespätzle _{a,c,g} , Schupfnudeln _{a,c} , Winzer Sauerkraut, Maultäschle _a	14,50€
Montag	31.08.	Zartes Rahm-Steak mit geschabten Spätzlen und Salatgarnitur _{c,f,i,j}	12,90€
Dienstag	01.09.	Rinderrouladen mit kräftiger Rotweinsauce dazu geschabte Spätzle _{a,c} , Preiselbeeren	13,90€
Mittwoch	02.09.	Sahnegeschnetzeltes mit Champignons geschabten Spätzle _{a,c} und Salatgarnitur _{c,f,i}	12,90€
Donnerstag	03.09.	Schweinebäckle in feiner Soß mit Schupfnudeln _{a,c} und Salatgarnitur _{c,f,i}	12,90€
Freitag	04.09.	Rumpsteak klein mit feiner Madagaskar Rahm-Pfeffersoß _g , dazu Pommes frites	13,90€
Samstag	05.09	Jeremias feine Nudelspezialitäten Tesiner Knusperschnitzel _{a,c} auf Jeremias Rahmkäsespätzle _{a,c,g} und feiner Tomaten Currysauce dazu Salatgarnitur _{c,f,i,j}	12,90€
Sonntag	06.09.	Oechsle Festteller: von jedem Ebbes Saftiger Almspießbraten, gebackenes Würstel _{3,5,8,13} , Tiroler Käsespätzle _{a,c,g} , Schupfnudeln _{a,c} , Winzer Sauerkraut, Maultäschle _a	14,50€



Edelweißhütte 2026

seit 1996 auf dem Oechsle Fest *Genuss für Leib und Seele*

Kaltes & Kleines Vorweg

Oma Ottis warmer Rahm-Zwiebelkuchen _{a,c,g}	4,20€
✓ Kleiner bunter Salatteller _{c,f,i,j}	5,90€
✓ Trüffel Pommes mit hausgemachter feiner Trüffel-Mayo _c und geriebenem Parmesan	6,90€
✓ Koffler's Hausbatzter _{a,g} garniert mit Radieserln, Zwiebelringen, Peperonis, Kofflers Hausbrot _a	10,90€
Bayrischer „Wurstsalat“ _{9,13} mit Zwiebelringen, Peperoni, Radieserl, Kofflers Hausbrot _a	10,90€
mit Pommes frites	13,90€

Trüffel, Schnitzel & Co

Trüffel-Burger _{a,c,k} mit knusprigen Backhendlstücke _{a,c} , Trüffelmayo, Tomaten, Blattsalate, Parmesan in einem feinem Sesambrotchen _{a,k} serviert mit Pommes	13,90€
Wiener Backhendl Hähnchenbrust im Knuspermantel _{a,c} auf hausgemachtem Kartoffelsalat mit feinen Blattsalaten, Parmesanspäne, Hausdressing _{c,f,i,j} , Preiselbeeren, Zitrone	14,50€
Knusper-Schnitzel _{a,c} vom Schweinerücken mit Bratensoß dazu Preiselbeeren, Zitrone mit Pommes frites _a , Salatgarnitur, Hausdressing _{c,f,i,j}	15,80€
oder mit hausgemachtem Kartoffelsalat garniert mit Blattsalaten _{c,f,i,j}	15,80€
Trüffelschnitzel _{a,c} mit unserer feinen hausgemachten Trüffel-Mayo _c , geriebenem Parmesan auf Kartoffel-Blattsalate, Hausdressing _{c,f,i,j}	16,90€

Oechsle Fest-Schmankerl

Kofflers frische Winzerwurst _{8,13,15} mit hausgemachtem Kartoffelsalat garniert mit gemischten Blattsalaten, Hausdressing _{c,f,i,j}	9,90€
Kofflers Currywurst _{8,13,15} mit hausgemachter leckerer Currysauce und Pommes frites	10,80€
Krainerwurstpfännle _{1,3,8,13} Wurst nach eigener Rezeptur seit 1966 mit Winzer Sauerkraut, Bratensoß und Kofflers Hausbrot _a	11,00€
Kofflers gebackener Leberkäse _{3,5,9,13,15} mit frischem Kren, geschmorten Zwiebeln, Bratensoß und hausgemachtem Kartoffelsalat, gem. Blattsalate _{c,f,i,j} Hausdressing	11,90€
Deftige Krainerwurst _{1,3,8,13} auf Rahmkäsespätzle _{a,c,g} mit gem. Blattsalaten _{c,f,i,j} Hausdressing	12,80€
Riesenfleischpflanzerl _{a,c,i,j} mit Bratensoß, geschmorten Zwiebeln dazu hausgemachter Kartoffelsalat, Salatgarnitur _{c,f,i,j} Hausdressing	12,90€
Linsen mit geschabten Spätzle _a und abgeschmälzten Zwiebeln, dazu würzige Krainerwurst _{1,3,8,13}	13,90€
Abgeschmälzte Mulaschen _a , Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelsalat mit gem. Blattsalaten _{c,f,i,j}	13,90€
Almspießbraten geschmorte Zwiebeln, Bratensoß dazu Rahmkäsespätzle _{a,c,g} mit Salatgarnitur, Hausdressing _{c,f,i,j}	16,50€
Grill Steak mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter _g dazu Pommes frites und kleinem Salatteller Hausdressing _{c,f,i,j}	17,50€
Sahnesteak mit geschabten Spätzle _a und kleinem Salatteller, Hausdressing _{c,f,i,j}	17,50€

Fleischlos glücklich

✓ Ofenkartoffel in der Folie mit feiner Kräutercreme _g dazu Blattsalate mit Hausdressing _{c,f,i,j}	10,80€
✓ Linsen mit geschabten Spätzle _a und abgeschmälzten Zwiebeln	10,90€
✓ Rahmige Käsespätzle _{a,c,g} mit Zwiebeln abgeschmälzt, garniert mit Blattsalaten, Hausdressing _{c,f,i,j}	13,80€

✓ **Scheibe Kofflers Hausbrot** _a 1,50 €

Unser Qualitäts- Partner:





Edelweißhütte 2026

seit 1996 auf dem Oechsle Fest *Genuss für Leib und Seele*



Oechslegläser-Verkauf:

Becher 1€, Stielglas 2€



Unsere Oechsle Fest – Weine

Oechsle „Gold“ 2025 er Riesling trocken 84° Oechsle 12

fruchtig, frisch, spritzig, Weingut Häußermann – Württemberg

Oechsle „Rosé“ 2025 er 12, Schwarzriesling Rosé 90° Oechsle

angenehme Fülle, fruchtig, gute Struktur, Weingut Plag – Baden

Oechsle „Rubin“ 2025 er Rotwein Cuvee 89° Oechsle

vollmundig, maischevergorenes Rotwein Cuvee, Weingut Jaggy – Württemberg

0,25

6,50€

6,50€

6,50€

Flasche 1/1

24,90€

24,90€

24,90€

Weißwein

Waldulmer Grauer Burgunder 12, Baden, WG Kappelrodeck-Waldulm

trocken, rassig, herzhaft, eben ein „Maulvoll Wein“ wie wir Badener sagen. QbA,

Heuriger „Grüner Veltliner“ 12 (Kofflers Hauswein)

trocken, junger frischer Wein aus der Wachau, WG Krems/Österreich

Grauburgunder 12 2023 in Handarbeit angebaut auf den Terrassen des

Maulbronner Klosterweinberges- Weingut Jaggy aus Ötisheim

trocken feinfruchtig, säurearm, komplexe Harmonie

0,25

6,90€

6,90€

8,50€

0,75l

Flasche 1/1

24,90€

24,90€

24,90€

Roséweine

Bötzingen Spätburgunder Weißherbst 12, Vulkanfelsen QbA, halbtrocken

Winzergenossenschaft Bötzingen-Kaiserstuhl, lachsfarbig, vollmundige Burgunderaromen

Lemberger Rosé 12, QbA, halbtrocken

Christian Häußermann Diefenbach-Sternenfels, fruchtig, aromatisch

0,25

6,90€

8,50€

0,75l

Flasche 1/1

24,90€

24,90€

Rotweine

Lemberger 12, Heilbronner Stiftsberg, Württemberg, QbA, trocken

Weingut Drautz, Heilbronn, Neckartal, kräftige Struktur, Pfeffer, Wacholder

Regent trocken 2023 trocken, pikant würzig mit leicht rauchiger mediterraner Note

Weingut Jaggy aus Ötisheim

0,25

6,90€

8,50€

0,75l

Flasche 1/1

24,90€

24,90€

Qualitätsweinschorle 12 weiß - rosé - rot

0,25

4,50€

Neuer süßer Wein

0,25

4,00€

Spritzig

Rosé Sekt 12 Schweikerts „Badens älteste Sektkellerei“

0,1

4,50€

0,75 l

25,90€



Edelweißhütte 2026

seit 1996 auf dem Oechsle Fest *Genuss für Leib und Seele*

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,2,14}, *Zero* ^{1,2,14}, *Fanta* ^{1,8,13,14}, *Mezzo Mix* ^{1,2,8,13,14},

Bad Liebenzeller Gourmet Apfelschorle / *Johannisbeerschorle*

Almdudler in der Originalflasche (österr. Kräuterlimo)

Bad Liebenzeller Gourmet medium, still, classic

0,33 Fl.

4,20€

0,5 Fl.

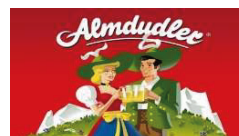
4,80€

0,35 Fl.

4,50€

0,5 Fl.

4,80€



Kaffeespezialitäten

Espresso (kleiner Schwarzer) 2,50€

Großes Haferl Melange_g (Milchkaffee) 3,50€

Großes Haferl Cappuccino_g 3,50€

Fiaker (Kaffee, Marillenbrand und Schlagobers _{g,3,4})

Kaisermelange (Kaffee, Eierlikör und Schlagobers _{g,3,4})

Großes Haferl Kaffee

3,00€

Haferl Einspanner_g (Kaffee, Schlag _{g,3,4}) 3,50€

Latte Macchiato_g 3,80€

4,20€

4,20€

Sommerliche Cocktails

Sommer Roseschorle ¹² auf Eis mit Minze, Limetten, Holunderblütensirup₁ 7,50€

Aperol Spritz ^{1,11,12} auf Eis, Prosecco, Aperol, Orange und Soda 7,50€

Hugo ² auf Eis mit Prosecco, Holunderblütensirup ¹⁴, Limetten, Minze, Soda 7,50€

Lillet „Wild Berry“ ¹² auf Eis mit frischen Heidelbeeren 7,50€



ON



TOUR

24.10.-01.11

Offerta:

Größte Verbraucher Ausstellung der Region

Neue Messe, Karlsruhe, Halle 1

Herzlich Willkommen in der Schmankerl Manufaktur
mit Bedienung



23.11.-23.12.

Christkindlesmarkt Karlsruhe:

der schönste und größte Weihnachtsmarkt der Region und mit
dabei Kofflers Hüttenzauber: eine der schönsten Hütten
seit über 30 Jahren.

Herzlich Willkommen auf dem Friedrichsplatz!





Edelweißhütte 2026

seit 1996 auf dem Oechsle Fest *Genuss für Leib und Seele*



Abend Schmankerl ab 21.00 Uhr

Oma Ottis warmer Rahm-Zwiebelkuchen _{a,c,g}	4,20€		
Riesen Fleischpflanzerl _{a,c,i,j} im Bäckersemmel _a mit geschmorten Zwiebeln	7,00€		
Kofflers „Winzerwurst“ _{8,13,15} vom Grill im Bäckersemmel _a mit Senf	5,50€		
Kofflers „Krainervurst“ _{1,3,8,13} vom Grill, Bäckersemmel _a mit Senf	5,50€		
Kofflers Tiroler Bergwurst „scharf“ _{3,5,8,9,13} vom Rind im Bäckersemmel _a	5,50€		
Currywurst _{8,13,15} (Rot) mit Kofflers hausgem. Currysauce, Bäckersemmel _a	7,70€		
Mit Pommes frites	10,80€		
✓ Portion Pommes frites mit Mayo _c oder Ketchup _{4,14}	4,50€		
Grill-Steak mit geschmorten Zwiebeln und Remoulade _c im Bäckersemmel _a	8,80€		
✓ Koffler's Hausbatzter _{a,g} garniert mit Radieserln, Zwiebelringen, Peperonis, Hausbrot _a	10,90€		
Bayrischer „Wurstsalat“ _{9,13} mit Zwiebelringen, Peperoni, Radieserl			
mit Kofflers Hausbrot _a	10,90€		
oder mit Pommes frites	13,90€		
✓ Langos _a nach altem Hausrezept			
Nachwürzen	süß	herzhaft	
mit Paprika , Chilipulver, Salz	mit Puderzucker 4,50 €	mit Käse 5,50 €	
	mit Apfelmus 5,00 €	mit Knobli 5,50 €	
	mit Nutella _{g,h,f} 5,00 €	Käse und Knobli 6,50€	
	mit Preiselbeeren,Sahne _{g,3,4} 5,50 €	Kräuter Schmand +	
		Schinken 7,00 €	
✓ Warmer Apfelstrudel _{a,c} mit Vanillesoß _g , Preiselbeeren und Schlagobers _{g,3,4}		7,90€	
✓ Riesen-Germknödel _{a,c} mit Powidl Füllung, zerl. brauner Butter _g und gemahlenem			
Mohn-Puderzucker oder Vanillesoß _g und Zimt, Preiselbeeren		8,50€	
✓ Karamellisiertes Kaiserschmarren _a mit Apfelmus und Vanillesauce _g ,			
Schlagobers _{g,3,4} , Preiselbeeren		9,90€	
Espresso (kleiner Schwarzer)	2,50€	Großes Haferl Kaffee	3,00€
Haferl Melange (Milchkaffee) _g	3,50€	Haferl Einspanner (Kaffee, Schlag) _{g,3,4}	3,50€
Cappuccino _g	3,50€	Latte Macchiato _g	3,80€
Fiaker (Kaffee, Marillenbrand und Schlagobers) _{3,4,g}			4,20€
Kaisermelange (Kaffee, Eierlikör und Schlagobers) _{3,4,g}			4,20€

1)Farbstoff 2) coffeinhaltig 3)Konservierungsstoff 4)Süßungsmittel 5)jodiertes Salz 6)Phosphat 7)Milcheiweiß 8)Antioxidationsmittel
9)Pökelsalz 10) Phenylalaninquelle 11)Chinin 12)Sulfite 13)Stabilisatoren 14)Säuerungsmittel 15)Geschmacksverstärker
a) glutenhaltiges Getreide b)Krebstiere c)Eier d)Fische e)Erdnüsse f)Sojabohnen g)Milch (einschließlich Laktose) h)Schalenfrüchte
i)Sellerie j)Senf k)Sesamamen l)Schwefeldioxid und Sulfite m)Lupinen n)Weichtiere