

**Gasthof Hüttwirt - geöffnet Mittwoch bis Sonntag**

**Küchenschluss 20.00 Uhr**

**Klassiker | Classical dishes**

**Carpaccio** vom Salzburger Jungstier mit Bergkäse und Olivenöl | 18,00  
Beef Carpaccio with local cheese and olive oil

**Frittatensuppe** | 5,50  
Sliced savoury pancake strips served in a clear beef broth

**Leberknödelsuppe** | 5,90  
Liver dumpling served in a clear beef broth

**Kassuppen** mit gebackenem Bergkäse | 6,90  
Cheese soup with fried cheese

**Gartensalat** mit Granatapfel und **Frischkäse vom Häuslgut** | 12,50  
Salads of the season with local soft cheese and pomegranate

und **gezupftem Leoganger Räucherforellenfilet** | 16,00

und **Tofuwürfeln** | 12,50

**Gebackene Hendlbruststreifen** auf buntem Blattsalat | 18,00  
mit Preiselbeeren  
Fried chicken slices served on lettuce

**Spinatknödel** mit brauner Butter | 13,50  
und frisch geriebenem Parmesan  
Spinach bread-dumplings in melted butter and parmesan

**Maccaroni** mit Bio-Rindssugo | 13,50  
und frisch geriebenem Parmesan  
Pasta bolognese with parmesan cheese

**Kalbsrahmbeusche** mit Semmelknödel | 18,00  
Veal lights with bread dumpling

**Wiener Schnitzel** vom Schwein oder Kalb | 18,00/23,00  
mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat  
Fried pork/veal escallop with potatoe salad

**Cordon Bleu** vom Schwein oder Kalb | 19,00/24,50  
mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat  
Pork/veal Cordon bleu with potatoe salad

**Alt Wiener Zwiebelrostbraten** mit Röstkartoffeln | 23,00  
Roast beef viennese style in an onion gravy and roast potatoes

**Gegrilltes Rumpsteak** mit Sauce Bernaise | 32,00  
Kräuterbutter, Steakhousefries und Blattspinat  
Rumpsteak with bernaise sauce, steakhouse fries, spinach and herb butter

**Heidelbeerschmarr'n** mit Bio Vanilleeis | 11,50  
Blue berry "chunky" pancake with vanilla ice cream

**Crème brûlée** von der Bourbonvanille mit Bio-Himbeer-Sorbet | 10,50

**Sorbet Bowl** mit frischen Früchten | 9,50

## Hausweine

Grüner Veltliner, Weingut Müller 1/8 l	4,10
Blauer Zweigelt, Weingut Schuhmanns 1/8 l	4,10
Blaifränkisch, Paul Lehrner 1/8 l	4,10
G'spritzter ¼ l	3,60
G'spritzter süß ¼ l	3,60
Vermouth -Tonic	8,00
Glas Prosecco Aperol	6,50
Gals Prosecco Campari	6,50
Glas "Summa"	6,50
Glas Prosecco	5,50

## Bier

Trumer Zwickl Original 0,3 l	4,10
Trumer Märzen vom Faß 0,5 l	4,90
Trumer Märzen vom Faß 0,3 l	3,90
Weihenstephaner Weizen vom Faß 0,5 l	5,20
Weihenstephaner Weizen vom Faß 0,3 l	4,20
Radler 0,5 l	4,90
Radler 0,3 l	3,90
Alt Bayerisch dunkel 0,5 l	5,20
Gösser Naturgold alkoholfrei 0,3 l	3,90
Gösser Kracherl alkoholfrei 0,3 l	3,90

## **Alkoholfreie Getränke**

<u>Säfte:</u> Apfel, Orange, Johannisbeere, Rhabarber 0,3 l	3,90
<u>Sirup:</u> Holler, Himbeere	
Saft gespritzt mit Soda oder Wasser 0,3 l	3,50
Saft gespritzt mit Soda oder Wasser 0,5 l	4,20
Zitrone frisch gepresst mit Soda oder Wasser 0,3 l	3,50
Zitrone frisch gepresst mit Soda oder Wasser 0,5 l	4,20
Montes Mineralwasser 0,33 l	3,30
Montes Mineralwasser 0,75 l	5,30
Cola, Sprite, Spezi 0,3 l	3,90
Almdudler 0,35 l	3,90
Cola zero 0,35 l	3,90
Frucade 0,35 l	3,90
Bitter Lemon Thomas Henry 0,2 l	3,90
Tonic Water Thomas Henry 0,2 l	3,90
Red Bull 0,25 l	4,20
Gebirgsquellwasser 0,5 l	1,00

## **Aperitifs**

Vermouth -Tonic	8,00
Glas Prosecco Aperol	6,50
Gals Prosecco Campari	6,50
Glas "Summa"	6,50
Glas Prosecco	5,50
Campari – Soda	5,50
Campari – Orange	5,50
Martini 1/16l	5,00
Sherry 1/16l	5,00
Port 1/16l	5,00

Einen breiten Querschnitt an verschiedenen Sorten aus den Kronländern der K&K Monarchie Österreichs, das bietet Ihnen unsere Weinkarte.

Vorwiegend findet sich darauf Handwerk aus Österreich, Ungarn, Slowenien, Kroatien, dem Friaul, dem Trentin und aus Südtirol.

Wir wünschen Ihnen Trinkfreude!

## **Trinkvergnügen - weiß 0,75l**

**Grüner Veltliner Smaragd 2019,**  
Ferdl Denk, Weißenkirchen/Wachau 34,00

**Gelber Muskateller Velue (BIO) 2020**  
Johannes Zillinger, Velm/Weinviertel 31,00

**Sauvignon blanc STK 2020**  
Lackner-Tinnacher, Gamlitz/SStmk 38,00

**Chardonnay Felsenstein 2019**  
Birgit Braunstein, Purbach/Leithaberg 34,00

**Cuvée vom Löss 2021 (GM+SB)**  
Der Pollerhof, Röschitz/Weinviertel 31,00

**Zierfandler Igel 2017**  
Stadlmann, Traiskirchen/Thermenregion 38,00

**Ribolla Brda 2020**  
Marjan Simcic, Dobrovo/Slowenien 34,00

**Trinkvergnügen – rot 0,75l**

**Pinot Noir 2017**

Rudi Wagentristl, Großhöflein/Leithaberg 29,00

**St, Laurent Ried Galgenberg 2017**

Gruber, Röschitz/Weinviertel 31,00

**Zweigelt Alte Reben 2019**

Paul Achs, Gols/Neusiedlersee 34,00

**Ried Neuberg 2017 ZW, BF, Me**

Philipp Grassl, Göttlesbrunn/Carnuntum 38,00

**Kékfrankos 2016**

Weninger, Balf/Ungarn 27,00

**Refosco 2013**

Giovanni Dri, Friaul 36,00

**Teroldego Foradori 2016**

Foradori, Trentin/Italien 45,00

**Rosé „Rosey 2021“**

Birgit Wiederstein, Göttlesbrunn/Carnuntum 31,00

**Everybody's Darling – weiß 0,75l**

**Grüner Veltliner Loam 2019**

Kurt Angerer, Lengenfeld/Kamptal 34,00

**Riesling Smaragd 2018 Ried Achleiten**

Weingut Bernhard, Weißenkirchen/Wachau 34,00

**Malvasia 2015**

Skerlj, Friaul/Italien 48,00

<b>Roter Veltliner Ried Mordtal 2019</b> Josef Fritz, Zaussenberg/Wagram	38,00
<b>Grauburgunder 2017</b> Tropper, Straden/Vulkanland	36,00
<b>Pinot Grigio Dessimis 2018</b> Vie di Romans, Friaul/Italien	54,00
<b>Vitovska 2016</b> Lupinc, Friaul/Italien	42,00
<b>Müller Thurgau 2017</b> Garlider, Feldthurns/Südtirol	38,00
<b>Fontanasanta Manzoni Bianco 2019</b> Foradori, Trentin/Italien	46,00
<b>Weißburgunder vom gelben Löss 2018</b> Josef Ehmoser, Grossweikersdorf/Wagram	31,00
<b>Riesling Ried Steinriegel 2017</b> Stefan Potzinger, Kitzack im Sausal/Südsteiermark	48,00
<b>Riesling Wösendorfer Hochrain Smaragd 2011</b> Rudi Pichler, Wösendorf/Wachau	68,00
<b>Neuburger „Der Dachs“ 2017</b> Sighardt Donabaum, Spitz/Wachau	37,00
<b>Gemischter Satz Uralte-Reben Smaragd 2018</b> Domäne Wachau, Dürnstein/Wachau	45,00
<b>Vogeltanz 2019 SB, CH</b> Erwin Sabathi, Leutschach/Südsteiermark	54,00
<b>Somlo Furmint 2016</b> Hidden Treasures/ a Moric Project, Ungarn	45,00

<b>Everybody's Darling – rot</b>	<b>0,75l</b>
<b>Blaufränkisch Steineiche 2016</b> Paul Lehrner, Horitschon/Mittelburgenland	37,00
<b>Ina'Mera 2015</b> BF, CS, ME, Juris, Gols/Neusiedlersee	62,00
<b>Pinot Noir Holzspur 2013</b> Familie Reinisch, Tattendorf/Thermenregion	72,00
<b>Pannobile 2015 ZW, BF</b> Claus Preisinger, Gols/Neusiedlersee	52,00
<b>Eichkogel 2018 BF, ZW</b> Kollwentz, Großhöflein/Leithaberg	52,00
<b>Cabernet Franc Steinberg 2015</b> Zehetbauer, Schützen am Gebirge/Leithaberg	45,00
<b>Blaufränkisch Hochberc 2015</b> Albert Gesellmann, Deutschkreutz/Mittelburgenland	72,00
<b>Lagrein Gries Riserva 2017</b> Kellerei Terlan, Südtirol	45,00
<b>Terran 2014</b> Zidarich, Friaul/Italien	48,00
<b>Villa Gresti 2013 ME, CA</b> Tenuta San Leonardo, Trentin/Italien	56,00



**Natural und Orange Weine weiß 0,75l**

**Grüner Veltliner Little Buteo 2014**

Michael Gindl, Hohenruppersdorf/Weinviertel 27,00

**Grüner Veltliner Fass 7 2016**

Franz Weninger, Balf/Ungarn 29,00

**Koreaa 2017**

Judith Beck, Gols/Neusiedlersee 29,00

**Müller Thurgau PER SE 2015**

Martin Arndorfer, Strass/Kamptal 46,00

**Sv, Jakov Malvazija 2015**

Giorgio Clai, Kroatien 52,00

**Pranzegg Tonsur 2019**

Martin Gojer, Bozen/Südtirol 48,00

**Natural und Orange Weine – rot 0,75l**

**Kapitel I 2014**

Christian Tschida, Illmitz/Neusiedlersee 49,00

**Blaifränkisch Bambule 2015**

Judith Beck, Gols/Neusiedlersee 45,00

**Ottocento Crini 2016 RE, ME, CS**

Giorgio Clai, Kroatien 52,00

**Wuchtbrummen – Blockbuster weiß** **0,75l**

**Grüner Veltliner Grand Grü 2015 1,5l Magnum**  
Karl Steininger, Langenlois/Kamptal 80,00

**Chardonnay Ried Steinriegel 2019**  
Albert Gesellmann, Reitschkreutz/Mittelburgenland 48,00

**Chardonnay Thenau 2017**  
Toni Hartl, Reisenberg/Leithaberg 72,00

**Wuchtbrummen – Blockbuster rot** **0,75l**

**Casanova 2017 ZW, BF Barrique**  
Nelly und Matthias Nittnaus, Gols/Neusiedlersee 34,00

**Burgunder Bombe 2018**  
Nelly und Matthias Nittnaus, Gols/Neusiedlersee 41,00

**Titan 2017 BF, CS, ME**  
Tesch, Neckenmarkt/Mittelburgenland 69,00

**Badnerberg 2012 CS, ME, SL**  
Leo Aumann, Tribuswinkel/Thermenregion 62,00

**Passione 2015 BF, CS, CF, ME**  
Silvia Heinrich, Deutschkreutz/Mittelburgenland 47,00

**Tilhofen 2006 CS, BF, ME**  
Johannes Trapl, Stixneusiedl/Carnuntum 55,00

**Pinot Nero Fuchsleiten 2018**  
Pfitscher, Montan/Südtirol 45,00

**Schützner Stein 2016 Merlot**  
Prieler, Schützen am Gebirge/Neusiedlersee 45,00

## **Große Rote Momente (1,5 Liter Magnum)**

### **Pinot Noir Große Diva 2016**

Winzerin Wiederstein, Göttlesbrunn/Carnuntum 90,00

### **Diana Große Reserve 2011 ZW, SL, ME**

Weingut Müller, Krustetten/Kremstal 130,00

### **Pinot 2009**

Schloß Halbturn, Halbturn/Neusiedlersee 200,00

**„Sprudelwasser“ 0,75l**

### **Marsuret Prosecco**

Treviso/Italien 35,00

### **Muskateller Sekt**

Hannes Harkamp, St, Nikolai/Südsteiermark 39,00

### **Weißburgunder Sekt methode elementar**

Steininger, Langenlois/Kamptal 48,00

### **Bründlmayer Rosé brut**

Willi Bründlmayer, Langenlois/Kamptal 48,00

### **Liköre 4cl**

Mathias' Orangenlikör	5,50
Mathias' Zitronenlikör	5,50
Grand Marnier	5,50
Tia Maria	5,50
Baileys	5,50
Tom Cherry vom Stocki, Leogang	5,50

### **Kaffee**

Tasse Kaffee	3,30
Kleiner Brauner, Espresso	2,80
Espresso macchiato	3,30
Cappuccino	3,60
Latte Macchiato oder Häferlkaffee	4,10
Tasse Kaffee mit Schlagobers	3,60
Tasse Melange	3,60
Großer Brauner	4,10
Irish Coffee	8,00
Affogato	5,00

### **Heißgetränke**

Tasse Tee	3,30
Tee mit Zitrone oder Obers	3,30
Heiße Schokolade mit Schlagobers	4,10
Schokolade mit Rum und Schlagobers	6,00
Schokolade mit Baileys und Schlagobers	6,00
Tee mit Rum	6,00

### **Mischgetränke mit 4cl Spirituose**

Gin Tonic Thomas Henry	10,00
Wodka Lemon Thomas Henry	10,00

### **Mischgetränke mit 2cl Spirituose**

Rum-Cola	6,00
Bacardi-Cola	6,00
Malibu-Orange	6,00
Whiskey-Cola	6,00
Whiskey-Bull	6,00
Wodka-Bull	6,00
Flügerl	6,00

### **Schnäpse und Spirituosen 2cl**

Williamsbirne vom Erber, Brixental	3,50
Marillenbrand vom Erber, Brixental	3,50
Obstler vom Schneitza, Leogang	3,50
Williamsbrand vom Schneitza, Leogang	3,50
Zwetschkenbrand vom Schneitza, Leogang	3,50
Haselnussgeist vom Stocki, Leogang	4,50
Birnen-Himbeer-Schnaps vom Stocki, Leogang	4,50
Roter Williamsbrand, Wiederstein, Carnuntum	6,00
Vogelbeerschnaps aus Leogang	7,00
Grappa, Poli, Veneto	5,00
Premium Rum 4cl	8,00
Single Malt 4cl	8,00
Hine Cognac 4cl	8,00

### **Magenbitter 4cl**

Jägermeister	5,50
Fernet Branca	5,50
Averna	5,50
Ramazzotti	5,50
Zirm vom Schneitza, Leogang	5,50