

Hüttwirt

geöffnet Mittwoch bis Sonntag

Klassiker | Classical dishes

Carpaccio vom Salzburger Jungstier mit Bergkäse und Trüffelöl | 16,00
Beef Carpaccio with local cheese and truffle oil

Frittatensuppe | 4,90
Sliced savoury pancake strips served in a clear beef broth

Leberknödelsuppe | 4,90
Liver dumpling served in a clear beef broth

Kassuppen mit Paprikamarmelade und gebackenem Bergkäse | 6,90
Cheese soup with pepper-chutney and fried cheese

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

Gebackene Hendlbruststreifen auf buntem Blattsalat | 15,00
mit Preiselbeeren
Fried chicken slices served on lettuce

Gegrillte Rinderrückenstreifen auf buntem Blattsalat | 18,00
mit Brotchips und frisch geriebenem Parmesan
Grilled strips of sirloin beef served on lettuce with parmesan

Spinatknödel mit brauner Butter | 12,00
und frisch geriebenem Parmesan
Spinach bread-dumplings in melted butter and parmesan

Kalabrische Nudeln mit Bio – Rindssugo | 12,50
und frisch geriebenem Parmesan
Pasta bolognese with parmesan cheese

Blutwurstgröstl mit Spiegelei und Sauerkraut | 16,00
Black pudding and roast potatoes served with fried egg and sauerkraut

Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel | 15,00
Veal lights with bread dumpling

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Kalb | 15,00/19,50
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat
Fried pork/veal escallop with potatoe-cucumber salad

Cordon Bleu vom Schwein oder Kalb | 16,00/20,50
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat
Pork/veal Cordon bleu with potatoe-cucumber salad

Gebratenes Leoganger Saiblingsfilet | 21,00
mit Gerstbodener Dinkelrisotto und Blattspinat
Roasted trout filet with local spelt risotto and spinach

Alt Wiener Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln | 21,00
Roast beef viennese style in an onion gravy and roast potatoes

Gegrilltes Rumpsteak (ca. 300g) mit Pfeffersauce | 27,00
Kräuterbutter, Steakhousefries und Blattspinat
Rumpsteak with peppercorn sauce, steakhouse fries, spinach and herb butter

Heidelbeerschmarr'n mit Vanilleeis | 8,50
Blue berry "chunky" pancake with vanilla ice cream

Crème brûlée von der Bourbonvanille mit Cassis-Sorbet | 8,50

Hausweine

Grüner Veltliner, Weingut Müller 1/8 l	3.50
Blauer Zweigelt, Weingut Schuhmanns 1/8 l	3.50
Blaifränkisch, Nelly und Matthias Nittnaus 1/8 l	3.50
G'spritzer ¼ l	3.30
G'spritzer süß ¼ l	3.30
Gals Prosecco Marsuret, Treviso	4.50
Glas Prosecco Aperol	5.50
Glas Prosecco Campari	5.50

Bier

Trumer Zwickl Original 0,3 l	3.70
Trumer Märzen vom Faß 0,5 l	4.40
Trumer Märzen vom Faß 0,3 l	3.40
Augustiner Helles vom Faß 0,5 l	4.40
Augustiner Helles vom Faß 0,3 l	3.40
Weihenstephaner Weizen vom Faß 0,5 l	4.70
Weihenstephaner Weizen vom Faß 0,3 l	3.70
Gösser Radler naturtrüb 0,5 l	4.40
Gösser Radler naturtrüb 0,3 l	3.40
Hofbräuhaus Traunstein Alt Bayerisch dunkel 0,5 l	4.70
Gösser Naturgold alkoholfrei 0,3 l	3.40
Gösser Kracherl alkoholfrei 0,3 l	3.40

Alkoholfreie Getränke

<u>Säfte:</u> Apfel, Orange, Johannisbeere, Rhabarber 0,3 l	2,80
<u>Sirup:</u> Holler, Himbeere	
Saft gespritzt mit Soda oder Wasser 0,3 l	2.00
Saft gespritzt mit Soda oder Wasser 0,5 l	3.40
Zitrone frisch gepresst mit Soda oder Wasser 0,3 l	2.00
Zitrone frisch gepresst mit Soda oder Wasser 0,5 l	3.40
Montes Mineralwasser 0,33 l	2.90
Montes Mineralwasser 0,75 l	4.90
Cola, Sprite, Spezi 0,3 l	3.30
Almdudler 0,35 l	3.30
Cola zero 0,35 l	3.30
Frucade 0,35 l	3.30
Bitter Lemon Thomas Henry 0,2 l	3.30
Tonic Water Thomas Henry 0,2 l	3.30
Red Bull 0,25 l	4.00
Glas Gebirgsquellwasser 0,3 l	0.50

Aperitifs

Vermouth-Tonic	7.00
Glas Prosecco Aperol	5.50
Glas "Summa"	5.50
Glas Prosecco	4.50
Campari – Soda	5.00
Campari – Orange	5.00
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, Friaul, Trentin und aus Südtirol.

Wir wünschen Ihnen Trinkfreude!

Trinkvergnügen - weiß | 0,75 l

Grüner Veltliner Smaragd 2018, Ferdl Denk, Weißenkirchen/Wachau	34,00
Gelber Muskateller Velue (BIO) 2018 Johannes Zillinger, Velm/Weinviertel	29,00
Sauvignon blanc STK 2017 Lackner-Tinnacher, Gamlitz/SStmk	36,00
Chardonnay Felsenstein 2017 Birgit Braunstein, Purbach/Leithaberg	27,00
Cuvée vom Löss 2018 GM, SB Der Pollerhof, Röschitz/Weinviertel	31,00
La Manina 2017 WB, SB, CH Manincor, Kaltern/Südtirol	31,00
Ribolla Brda 2018 Marjan Simcic, Slowenien	31,00
Rosé Rosa 2019 Birgit Wiederstein, Göttlesbrunn/Carnuntum	27,00

Trinkvergnügen – rot | 0,75 l

Pinot Noir 2014

Rudi Wagentristsl, Großhöflein/Leithaberg 27,00

St. Laurent Ried Galgenberg 2016

Gruber, Röschitz/Weinviertel 31,00

Zweigelt Alte Reben 2016

Paul Achs, Gols/Neusiedlersee 34,00

Wagram Cuvée 2016 BF, ZW, ME

Anton Bauer, Feuersbrunn/Wagram 31,00

Kékfrankos 2016

Weninger, Balf/Ungarn 27,00

Refosco 2015

Primosic, Friaul/Italien 29,00

Teroldego Lezèr 2017 gut gekühlt!

Foradori, Trentin/Italien 31,00

Everybody's Darling – weiß | 0,75 l

Grüner Veltliner Loam 2018

Kurt Angerer, Lengenfeld/Kamptal 34,00

Riesling Smaragd 2016 Ried Steinriegl

Weingut Bernhard, Weißenkirchen/Wachau 34,00

Malvasia 2015

Skerlj, Friaul/Italien 48,00

Grauburgunder 2018

Tropper, Straden/Vulkanland 31,00

Pinot Grigio 2017 Kellerei Terlan/Südtirol	31,00
Vitovska 2016 Lupinc, Friaul/Italien	42,00
Neuburger „Der Dachs“ 2016 Sighardt Donabaum, Spitz/Wachau	37,00
Zierfandler Anning 2016 Weingut Stadlmann, Traiskirchen/Thermenregion	29,00
Morillon 2017 Ploder-Rosenberg, St. Peter/Vulkanland	29,00
Pannobile 2015 WB Andreas Gsellmann, Gols/Neusiedlersee	45,00
Somlo Furmint 2016 Hidden Treasures/ a Moric Project in Ungarn	45,00
Anna Blume Lindenblättriger Winzerin Wiederstein, Göttlesbrunn/Carnuntum	29,00
Vinnae Ribolla Gialla 2017 Jermann, Friaul/Italien	45,00
Everybody's Darling – rot 0,75 l	
Blaifränkisch Steineiche 2015 Paul Lehrner, Horitschon/Mittelburgenland	37,00
Ina'Mera 2012 BF, CS, ME Juris, Gols/Neusiedlersee	62,00

Pinot Noir Holzspur 2013 Familie Reinisch, Tattendorf/Thermenregion	72,00
Pannobile 2013 ZW, BF Claus Preisinger, Gols/ Neusiedlersee	52,00
Eichkogel 2013 BF, ZW Kollwentz, Großhöflein/Leithaberg	52,00
Cabernet Franc Steinberg 2015 Zehetbauer, Schützen am Gebirge/Leithaberg	45,00
Kalkofen 2017 Kalterersee Baron die Pauli/Südtirol	32,00
Lagrein Gries DOC Villa Schmid 2016 Schmid Oberrautner, Bozen/Südtirol	35,00
Teran 2014 Zidarich, Friaul/Italien	48,00
Wuchtbrummen – Blockbuster weiß 0,75 l	
Grüner Veltliner Grand Cru 2015 1,5l Magnum Karl Steininger, Langenlois/Kamptal	70,00
Chardonnay Ried Steinriegel 2016 Albert Gesellmann, Deutschkreutz/Mittelburgenland	48,00
Chardonnay Thenau 2015 Toni Harl, Leithaberg	65,00
Colles Sauvignon Blanc 2016 Vino Gross, Podlehnik/Slowenien	48,00

Wuchtbrummen – Blockbuster rot | 0,75 l

Casanova 2016 Barrique ZW, BF

Nelly und Matthias Nittnaus, Gols/Neusiedlersee 31,00

Burgunder Bombe 2016

Nelly und Matthias Nittnaus, Gols/Neusiedlersee 39,00

Badnerberg 2012 CS, ME, SL

Leo Aumann, Tribuswinkel/Thermenregion 62,00

Passione 2012 BF, CS, CF, ME

Silvia Heinrich, Deutschkreutz/Mittelburgenland 47,00

Tilhofen 2006 CS, BF, ME

Johannes Trapl, Stixneusiedl/Carnuntum 55,00

Amistar 2015

Peter Sölva, Kaltern/Südtirol 55,00

Schützner Stein 2016 Merlot

Prieler, Neusiedlersee 45,00

Blaufränkisch Tannenberg 2013

Anita und Hans Nittnaus, Gols/Neusiedlersee 90,00

Natural und Orange Weine – weiß | 0,75 l

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

Natural und Orange Weine – rot | 0,75 l

Kapitel I 2014

Christian Tschida, Illmitz/Neusiedlersee 49,00

Blaifränkisch Bambule 2015

Judith Beck, Gols/Neusiedlersee 45,00

Ottocento Crini 2014 RE, ME, CS

Giorgio Clai/Kroatien 52,00

Große Rote Momente (1,5 Liter Magnum)

Pinot Noir Große Diva 2016

Winzerin Wiederstein, Göttlesbrunn/Carnuntum 90,00

Gabarinza 2009

Gernot Heinrich, Gols/Neusiedlersee 140,00

Diana Große Reserve 2011 ZW, SL, ME

Weingut Müller, Krustetten/Kremstal 130,00

Pinot Noir 2009

Schloß Halbturn, Halbturn/Neusiedlersee 200,00

„Sprudelwasser“ 0,75l

Marsuret Prosecco

Valdobbiadene/Treviso 31,00

Muskateller Sekt

Hannes Harkamp, St. Nikolai/Südsteiermark 37,00

Weißburgunder Sekt methode elementar

Steininger, Langenlois/Kamptal 46,00

Brüdlmayer Rosé brut

Willi Bründlmayer, Langenlois/Kamptal 46,00

Liköre 4cl

Mathias' Orangenlikör	5.00
Mathias' Zitronenlikör	5.00
Grand Marnier	5.00
Tia Maria	5.00
Baileys	5.00
Tom Cherry	5.00

Kaffee

Tasse Kaffee	2.90
Kleiner Brauner, Espresso	2.50
Espresso macchiato	2.90
Cappuccino	3.30
Latte Macchiato	3.90
Tasse Kaffee mit Schlagobers	3.30
Tasse Melange	3.30
Großer Brauner	3.90
Irish Coffee	7.00
Affogato	4.50

Heißgetränke

Tasse Tee	2.90
Tee mit Zitrone oder Obers	2.90
Heiße Schokolade mit Schlagobers	3.50
Schokolade mit Rum und Schlagobers	5.50
Schokolade mit Baileys und Schlagobers	5.50
Tee mit Rum	5.50

Mischgetränke mit 4cl Spirituose

Gin Tonic Thomas Henry	9.00
Wodka Lemon Thomas Henry	9.00

Mischgetränke mit 2cl Spirituose

Rum-Cola	5.00
Bacardi-Cola	5.00
Malibu-Orange	5.00
Whiskey-Cola	5.00
Whiskey-Bull	5.00
Wodka-Bull	5.00
Flügerl	5.00

Schnäpse und Spirituosen 2cl

Williamsbirne vom Erber	3.50
Marillenbrand vom Erber	3.50
Obstler vom Schneitza, Leogang	3.50
Williamsbrand vom Schneitza, Leogang	3.50
Zwetschkenbrand vom Schneitza, Leogang	3.50
Apfel – Himbeerbrand vom Enn, Hinterglemm	4.00
Roter Williamsbrand vom Stocki, Leogang	4.00
Haselnußgeist vom Stocki, Leogang	4.00
Vogelbeerschnaps	7.00
Grappa	5.00
Premium Rum 4cl	8.00
Single Malt 4cl	8.00
Hine Cognac 4cl	8.00

Magenbitter 4cl

Jägermeister	5.00
Fernet Branca	5.00
Averna	5.00
Ramazzotti	5.00