

Gasthof Hüttwirt - geöffnet Mittwoch bis Sonntag

Küchenschluss 20.00 Uhr

Klassiker | *Classical dishes*

Carpaccio vom Salzburger Jungstier mit Bergkäse,
Olivenöl und Gebäck 18,90
Beef Carpaccio with local cheese, olive oil and bread

Frittatensuppe 6,20
Sliced savoury pancake strips served in a clear beef broth

Leberknödelsuppe 7,50
Liver dumpling served in a clear beef broth

Kassupp`n mit gebackenem Bergkäse 7,50
Creamy cheese soup with fried cheese

Gemischter Salat oder Blattsalat 7,20
Mixed salad or leaf salad

Gartensalat mit Granatapfel
und **Frischkäse vom Häuslgut** 13,50
Salads of the season with local soft cheese and pomegranate

kleines Brotkörbchen	3,50	Portion Butter	1,50
Portion eingelegtes Gemüse	4,00	Portion Oliven	5,00
Portion Grammelschmalz	3,00		

Beilagenänderung auf gemischten Salat oder Blattsalat 2,50

Spinatknödel mit brauner Butter und Grana Padano 16,00
Spinach-bread-dumplings in melted butter and Grana Padano

Gebackene Hendlbruststreifen auf buntem Blattsalat
mit Preiselbeeren 19,80
Fried chicken slices served on lettuce

Strozzapreti mit Bio-Rindssugo oder Tomaten-Gemüse-Sugo mit Grana Padano <i>Pasta Bolognese or tomato-veggie sauce with Grana Padano</i>	16,00
Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel <i>Veal lights with bread dumpling</i>	21,00
Wiener Schnitzel vom Schwein oder Kalb mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat <i>Fried pork/veal escallop with potato salad</i>	19,80/26,00
Cordon Bleu vom Schwein oder Kalb mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat <i>Pork/veal Cordon Bleu with potato salad</i>	20,80/27,00
Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse <i>Veal slices in creamy mushroom sauce with hashbrowns and vegetables</i>	29,00
Kurz gebratener Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln <i>Roast beef in an onion gravy with roast potatoes</i>	27,00
Gegrilltes Rumpsteak mit Pfeffersauce, Kräuterbutter und Steakhousefries <i>Rumpsteak with pepper sauce, steakhouse fries and herb butter</i>	35,00
Heidelbeerschmarr'n mit Bio Vanilleeis <i>Blueberry "chunky" pancake with vanilla ice cream</i>	12,50
Crème brûlée von der Bourbonvanille mit Bio-Himbeer-Sorbet	10,50
Sorbet Bowl mit Früchten	9,50

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. All rates in Euro, taxes included

Hausweine und Aperitifs

Grüner Veltliner, Weingut Tom Dockner 1/8l	4,90
Blauer Zweigelt, Weingut Schuhmanns 1/8l	4,90
Blaufränkisch, Weingut Lehrner 1/8l	4,90
Temento Sweet 1/16l	5,50
G'spritzter 1/4l	4,10
G'spritzter süß 1/4l	4,10
Glas Prosecco	5,90
Glas Prosecco Aperol	7,90
Glas Prosecco Campari	7,90
Glas „Summa“, Prosecco. Holler. Soda. Minze.	7,90
Campari Soda	5,90
Campari Orange	5,90
Vermouth Tonic	8,50
Martini 1/16l	5,20
Sherry 1/16l	5,20
Port 1/16l	5,20

Biere

Trumer Märzen vom Faß 0,5l	5,40
Trumer Märzen vom Faß 0,3l	4,40
Weihenstephaner Weizen vom Faß 0,5l	5,70
Weihenstephaner Weizen vom Faß 0,3l	4,70
Gösser Naturradler vom Faß 0,5l	5,40
Gösser Naturradler vom Faß 0,3l	4,40
Trumer Zwickl Original 0,3l	4,70
Traunsteiner dunkel 0,5l	5,70
Weihenstephaner Weizen alkoholfrei 0,5l	5,70
Gösser Naturgold alkoholfrei 0,3 l	4,20
Gösser Radler alkoholfrei 0,3 l	4,20

Alkoholfreie Getränke

<u>Säfte:</u> Apfel, Orange, Johannisbeere, Rhabarber, Mango 0,3l	4,20
<u>Sirup:</u> Holler, Himbeere	
Saft gespritzt mit Soda oder Wasser 0,3l	3,60
Saft gespritzt mit Soda oder Wasser 0,5l	4,60
Zitrone frisch gepresst mit Soda oder Wasser 0,3l	3,60
Zitrone frisch gepresst mit Soda oder Wasser 0,5l	4,60
Montes Mineralwasser 0,3l	4,20
Montes Mineralwasser 0,75l	6,50
Cola, Sprite, Spezi 0,3l	4,20
Almdudler 0,3l	4,20
Cola Zero 0,3l	4,20
Frucade 0,3l	4,20
Bitter Lemon Thomas Henry 0,2l	4,50
Tonic Water Thomas Henry 0,2l	4,50
Red Bull 0,25l	5,00
Gebirgsquellwasser 0,5l	1,00

Kaffee

Tasse Kaffee	3,50
Kleiner Brauner, Espresso	2,90
Espresso macchiato	3,50
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato oder Häferlkaffee	4,30
Tasse Kaffee mit Schlagobers	3,80
Tasse Melange	3,80
Großer Brauner	4,30
Irish Coffee	8,90
Affogato	5,20

Heißgetränke

Tasse Tee	3,50
Tee mit Zitrone oder Milch	3,70
Heiße Schokolade mit Schlagobers	4,90
Schokolade mit Rum und Schlagobers	7,40
Schokolade mit Baileys und Schlagobers	7,40
Tee mit Rum	6,00

Einen breiten Querschnitt aus Österreich und seinen Nachbarstaaten bietet Ihnen unsere Weinkarte.

Gleich zu Beginn, finden Sie einige unserer Favoriten der letzten Jahre.

Wir wünschen Ihnen Trinkfreude!

Lieblingsweine weiß und rosé **0,75l**

2018 Grauburgunder Buchberg

Edi Tropper, Vulkanland

47,00

2018 Neuburger Der Dachs

Sighardt Donabaum, Wachau

41,00

2021 Riesling Ried Klaus

Weingut Jamek, Wachau

52,00

2021 Chablis Domaine Long-Depaquit

Albert Bichot, Burgund

55,00

2021 Sauvignon Blanc Sanct Valentin

Kellerei St.Michael-Eppan, Südtirol

58,00

2020 Rosé der Elefant im Porzellanladen

Pia Strehn, Mittelburgenland

48,00

Lieblingsweine rot **0,75l**

2016 Blaufränkisch Steineiche

Paul Lehrner, Mittelburgenland

42,00

2015 Pannobile (ZW, BF)

Claus Preisinger, Neusiedlersee

52,00

2016 Passorosso

Vini Franchetti, Sizilien

62,00

2019 Cassiano

Manincor, Südtirol

62,00

2017 Cuvée Paul Kerschbaum (CS, ME, BF)

Kerschbaum, Mittelburgenland

100,00

Weißweine **0,75l**

2022 Grüner Veltliner Ebner-Ebenauer, Weinviertel	36,00
2022 Grüner Veltliner Smaragd Terrassen Rudi Pichler, Wachau	52,00
2021 Roter Veltliner Ried Mordtal Josef Fritz, Wagram	52,00
2021 Welschriesling Reserve Weingut Jalits, Eisenberg	45,00
2020 Riesling Smaragd Ried Biern Weingut Piewald, Wachau	52,00
2022 Gemischter Satz Bisamberg Fritz Wieninger, Wien	45,00
2022 Gelber Muskateller Weingut Tschermonegg, Südsteiermark	36,00
2022 Sauvignon Blanc Quarz & Schiefer Weingut Schauer, Südsteiermark	36,00
2022 Pinot Blanc Pichler-Krutzler, Wachau	52,00
2022 Pinot Grigio Fallwind Kellerei St. Michael-Eppan, Südtirol	45,00
2022 Kerner IGT Weingut Pacherhof, Südtirol	52,00
2020 Morillon Muschelkalk Weingut Tement, Südsteiermark	41,00
2020 Chardonnay Ried Steinriegel Albert Gesellmann, Mittelburgenland	54,00
2021 Chardonnay Ried Altenberg Weingut Juris, Neusiedlersee	64,00

Natural und Orangeweine – weiß	0,75l
2017 Sauvignon Blanc vom Opok Weingut Werlitsch, Südsteiermark	42,00
2015 Müller-Thurgau PER SE Martin Arndorfer, Kamptal	46,00
2019 Fontanasanta Manzoni Bianco Elisabetta Foradori, Trentin	46,00
2019 Pranzegg Tonsur Martin Gojer, Südtirol	48,00
Rotweine	0,75l
2021 Zweigelt Alte Reben Paul Achs, Neusiedlersee	42,00
2016 Kékfrankos Franz Weninger, Ungarn	31,00
2013 Blaufränkisch Tannenberg Anita und Hans Nittnaus, Neusiedlersee	92,00
2019 St. Laurent Alte Reben Philipp Grassl, Carnuntum	52,00
2020 Pinot Nero Fuxleiten Weingut Pfitscher, Südtirol	48,00
2018 Pinot Noir Holzspur Johanneshof Reinisch, Thermenregion	72,00
2016 Pinot Noir Große Diva 1,5l Winzerin Wiederstein, Carnuntum	90,00
2021 Syrah Albert Gesellmann, Mittelburgenland	58,00
2020 Merlot Schützner Stein Georg Prieler, Leithaberg	52,00
2017 Cabernet Franc Steinberg Stefan Zehetbauer, Leithaberg	48,00

2015 Passione (BF, CS, CF, ME) Silvia Heinrich, Mittelburgenland	47,00
2020 Eichkogel (BF, ZW) Kollwenz, Leithaberg	58,00
2011 Diana Große Reserve (ZW, SL, ME) 1,5l Weingut Müller, Kremstal	130,00
2016 Teroldego Foradori Elisabetta Foradori, Trentin	45,00
2020 Lagrein Gries Riserva Kellerei Terlan, Südtirol	45,00
2014 Terrano IGT Benjamin Zidarich, Friaul-Julisch Venetien	48,00
2013 Villa Gresti (ME, CA) Tenuta San Leonardo, Trentin	58,00
2019 Petra Toscana Rosso IGT (CS, ME, CF) Petra, Toskana	95,00

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

2014 Kapitel I

Christian Tschida, Neusiedlersee 49,00

2015 Blaufränkisch Bambule

Judith Beck, Neusiedlersee 45,00

2016 Ottocento Crini (RE, ME, CS)

Giorgio Clai, Kroatien 52,00

„Sprudelwasser“ **0,75l**

Marsuret Prosecco

Azienda Agricola Marsuret, Treviso 38,00

Muskateller Sekt

Hannes und Petra Harkamp, Südsteiermark 45,00

Cabernet Sauvignon Rosé Sekt

Weingut Steininger, Kamptal 48,00

Longdrinks mit 4cl Spirituose

Cola Rum	10,00
Bacardi Cola	10,00
Malibu Orange	10,00
Whisky Cola	10,00
Whisky Bull	10,00
Wodka Bull	11,00
Gin Tonic	11,00
Wodka Lemon	11,00

Schnäpse und Spirituosen 2cl

Williamsbirne vom Erber, Brixental	4,00
Marillenbrand vom Erber, Brixental	4,00
Obstler vom Schneitza, Leogang	4,00
Williamsbrand vom Schneitza, Leogang	4,00
Zwetschkenbrand vom Schneitza, Leogang	4,00
Haselnussgeist vom Stocki, Leogang	4,90
Birnen-Himbeer-Schnaps vom Stocki, Leogang	4,90
Apfel-Enzianschnaps vom Herzog, Saalfelden	6,10
Roter Williamsbrand vom Herzog, Saalfelden	6,90
Vogelbeerschnaps aus Leogang	7,90
Grappa, Poli, Veneto	5,50

Tauern Rogg Single Malt Whisky, Guglhof, Hallein 4cl	11,00
Lagavulin Single Malt Whisky, Schottland 4cl	15,00
Hawienero Di Castello Rum, Wien 4cl	11,00
Ron Zacapa Centario 23 Solera, Guatemala 4 cl	15,00
Hine Cognac 4cl	12,00

Magenbitter 4cl

Jägermeister	6,00
Fernet Branca	6,00
Averna	6,00
Ramazzotti	6,00
Zirm vom Schneitza, Leogang	6,00
Amaro di Nonino	7,00

Liköre 4cl

Grand Marnier	6,50
Tia Maria	6,50
Baileys	6,50
Tom Cherry vom Stocki, Leogang	6,50