

Gasthof Hüttwirt - geöffnet Mittwoch bis Sonntag

Küchenschluss 20.00 Uhr

Getränkeempfehlungen

1/4l Verjus gespritzt -alkoholfrei-	4,70
1/2l hausgemachter Ribiseleiste	5,20
1/3l Pale Ale , Maisel&Friends	5,90
Mango-Spritz mit Prosecco	7,90
Monte e Mare -alkoholfrei- Bergapfel-Mandarinensaft, Grenadine, Tonic	6,50
Americano - Campari, Vermouth Rosso, Soda	9,50
1/8l Sauvignon Blanc Straden 2021 Edi Tropper, Vulkanland Steiermark DAC	6,50
1/8l Riesling Goldberg Reserve 2022 Leo Müller, Kremstal DAC	7,50
1/8l Weißburgunder Tradition 2023 Kellerei Terlan, Südtirol	7,10
1/8l Rosé 2023 , Weingut Piribauer, Rosalia DAC	6,10
1/8l Pinot Noir 2023 , Gernot Heinrich, Neusiedlersee	6,90
1/16l Beerenauslese Sämling 88 2020 Hans Tschida, Neusiedlersee	7,20

Suppen und Vorspeisen

Frittatensuppe	6,20
Leberknödelsuppe	7,50
Kassupp`n mit gebackenem Bergkäse -veggie-	7,50
Knoblauchcrèmesuppe mit Brotroutons -veggie-	7,50
Gemischter Salat oder Blattsalat -veggie-	7,20
Gartensalat mit Granatapfel und Frischkäse vom Häuslgut -veggie-	14,50
Carpaccio vom österreichischen Rinderfilet mit Bergkäse, Olivenöl und Gebäck	18,90

Kleines Brotkörbchen	3,50
Portion Frischkäseaufstrich	3,00
Portion Grammelschmalz	3,00

Portion Butter	1,50
Portion Oliven	5,00

Hauptspeisen

Spinatknödel mit brauner Butter und Grana Padano -veggie-	17,00
Pinzgauer Kasnock'n mit geschmolzenen Zwiebeln -veggie-	18,00
Rahmpolenta mit Ofenbrokkoli, Granatapfel und Frischkäsecreme -veggie-	19,80
Risotto mit Buchenpilzen, Erbsen und Zillertaler Ziegenkäse -veggie-	21,00
Gebratenes Saiblingsfilet mit Petersilienerdäpfeln, Salbeibutter und Blattsalat	27,00
Südtiroler Hirtenmakkaroni	18,00
Gebackene Hendlbruststreifen auf buntem Blattsalat mit Preiselbeeren	19,80
Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel	21,00
Wiener Schnitzel vom Schwein oder Kalb mit Preiselbeeren und Erdäpfelsalat	19,80/28,00
Cordon Bleu vom Schwein oder Kalb mit Preiselbeeren und Erdäpfelsalat	20,80/29,00
Kurz gebratener Zwiebelrostbraten mit Spätzle	27,00
Rosa gebratenes Rumpsteak mit Erbsencreme, Steakhouse Fries, Pfeffersauce und Kräuterbutter	36,00

Desserts

Heidelbeerschmarr'n mit Bio Vanilleeis	12,50
Crème Brûlée von der Bourbonvanille mit Bio-Himbeer-Sorbet	10,50
Weißes Schokoladenmousse mit zweierlei Marille, Joghurteis und Roggencrumble	12,00

Bei Fragen bezüglich Allergenen,
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.



**english
menu**

Hausweine und Aperitifs

Grüner Veltliner, Weingut Tom Dockner 1/8l	4,90
Blauer Zweigelt, Weingut Schuhmanns 1/8l	4,90
Blaifränkisch, Weingut Lehrner 1/8l	4,90
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

Obertrumer Märzen vom Fass 0,5l	5,40
Obertrumer Märzen vom Fass 0,3l	4,40
Maisel's Weisse vom Fass 0,5l	5,70
Maisel's Weisse vom Fass 0,3l	4,70
Obertrumer Radler vom Fass 0,5l	5,40
Obertrumer Radler vom Fass 0,3l	4,40
Obertrumer Zwickl Original 0,3l	4,70
Traunsteiner dunkel 0,5l	5,70
Maisel's Weisse alkoholfrei 0,5l	5,70
Trumer Freispiel alkoholfrei 0,3 l	4,70

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
Tee mit Rum	6,00
Heiße Schokolade mit Schlagobers	4,90
Schokolade mit Rum und Schlagobers	7,40
Schokolade mit Baileys und Schlagobers	7,40

Kleine Freuden in spritzig, weiß und rot **0,375l**

Champagner Extra-Brut Intense mag19

AR Lenoble, Champagne 55,00

2021 Grüner Veltliner Ried Lamm 1ÖTW Kammern

Weingut Hirsch, Kamptal DAC 44,00

2023 Riesling Smaragd Ried Offenberg

Weingut Johann Donabaum, Wachau DAC 42,00

2021 Zweigelt Schwarz Rot

Weingut Schwarz, Neusiedlersee 56,00

2020 Cuvée Bela Rex (CS, ME)

Albert Gesellmann, Mittelburgenland 52,00

Schaumweine **0,75l**

Marsuret Prosecco

Azienda Agricola Marsuret, Treviso 38,00

Muskateller Sekt Brut

Hannes und Petra Harkamp, Südsteiermark 48,00

Cabernet Sauvignon Rosé Sekt Brut

Weingut Steininger, Kamptal 48,00

Champagner Pol Roger Brut Reserve

105,00

Weiß- und Roséweine	0,75l
2023 Grüner Veltliner Weingut Ebner-Ebenauer, Weinviertel DAC	36,00
2022 Grüner Veltliner Smaragd Terrassen Rudi Pichler, Wachau DAC	52,00
2022 Roter Veltliner Ried Mordtal 1ÖTW Josef Fritz, Wagram DAC	52,00
2021 Welschriesling Reserve Weingut Jalits, Eisenberg	45,00
2022 Riesling Ried Goldberg Reserve Weingut Müller, Kremstal DAC	45,00
2020 Riesling Smaragd Ried Biern Weingut Piewald, Wachau DAC	52,00
2022 Neuburger Erwin Tinhof, Leithaberg DAC	36,00
2023 Gemischter Satz Bisamberg Fritz Wieninger, Wien DAC	45,00
2023 Gelber Muskateller Weingut Tschermonegg, Südsteiermark DAC	36,00
2023 Sauvignon Blanc Quarz & Schiefer Weingut Schauer, Südsteiermark DAC	36,00
2021 Sauvignon Blanc Sanct Valentin Kellerei St. Michael-Eppan, Südtirol	62,00
2022 Pinot Blanc Loiben Weingut Pichler-Krutzler, Wachau DAC	52,00
2022 Grauburgunder Straden Edi Tropper, Vulkanland Steiermark DAC	39,00
2022 Pinot Grigio Fallwind Kellerei St. Michael-Eppan, Südtirol	45,00
2022 Kerner IGT Weingut Pacherhof, Südtirol	52,00
2023 Chardonnay Weinhof Scharl, Vulkanland Steiermark DAC	36,00

2021 Chardonnay Ried Altenberg Weingut Juris, Neusiedlersee	64,00
2021 Chablis Domaine Long-Depaquit Albert Bichot, Burgund	55,00
2023 Rosé der Elefant im Porzellanladen Pia Strehn, Mittelburgenland	52,00
Rotweine	0,75l
2023 Zweigelt Alte Reben Paul Achs, Neusiedlersee	42,00
2017 Blaufränkisch Steineiche Paul Lehrner, Mittelburgenland DAC	42,00
2015 Blaufränkisch Bambule -naturalwine- Judith Beck, Neusiedlersee	45,00
2016 Blaufränkisch Ried Rosenberg Toni Hartl, Leithaberg DAC	68,00
2019 St. Laurent Alte Reben Philipp Grassl, Carnuntum	52,00
2021 Pinot Nero Fuxleiten Weingut Pfitscher, Südtirol	48,00
2018 Pinot Noir Holzspur Johanneshof Reinisch, Thermenregion	72,00
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
2017 Cabernet Sauvignon Quintessenz Riserva Kellerei Kaltern, Südtirol	65,00

2015 Cuvée Passione (BF, CS, CF, ME) Silvia Heinrich, Mittelburgenland	47,00
2021 Cuvée Phoenix (BF, ME, CS, SY) Weingut Reumann, Mittelburgenland	52,00
2020 Cuvée Eichkogel (BF, ZW) Weingut Kollwentz, Leithaberg	58,00
2017 Cuvée Paul Kerschbaum (CS, ME, BF) Paul Kerschbaum, Mittelburgenland	100,00
2022 St. Magdalener Moar Kellerei Bozen, Südtirol	42,00
2020 Lagrein Gries Riserva Kellerei Terlan, Südtirol	45,00
2019 Cuvée Cassiano Manincor, Südtirol	62,00
2016 Passorosso Passopisciaro - Vini Franchetti, Sizilien	62,00
2013 Villa Gresti (ME, CA) Tenuta San Leonardo, Trentin	58,00
2019 Petra Toscana Rosso IGT (CS, ME, CF) Petra, Toskana	95,00
2014 Kapitel I (CF, ZW) -naturalwine- Christian Tschida, Neusiedlersee	49,00

Longdrinks mit 4cl Spirituose

Gin Tonic	11,00
Wodka Lemon	11,00
Wodka Bull	11,00

Cola Rum	10,00
Bacardi Cola	10,00
Malibu Orange	10,00
Whisky Cola	10,00
Whisky Bull	10,00

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
Zirbe vom Schneitza, Leogang	4,50
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

4cl

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

Magenbitter 4cl

Jägermeister	6,00
Fernet Branca	6,00
Averna	6,00
Ramazzotti	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