

Gasthof Hüttwirt - seit 1521

1/4l Verjus gespritzt -alkoholfrei-	4,70
Hausgemachter Ribisel-Eistee -alkoholfrei-	1/4l 3,90 1/2l 5,50
Monte e Mare -alkoholfrei- Bergapfel-Mandarinensaft - Grenadine - Tonic	6,50
Mirtillo Spritz - Heidelbeerlikör - Prosecco - Soda	7,90
Fuxbau Negroni Fuxbau Aperitivo - Gin - Vermouth Rosso	12,90
1/3l Pale Ale - Maisel&Friends	5,90
1/8l Gelber Muskateller 2024 Tschmermonegg - Südsteiermark DAC	6,10
1/8l Riesling Goldberg Reserve 2022 Weingut Müller - Kremstal DAC	7,50
1/8l Weißburgunder Tradition 2024 Kellerei Terlan - Südtirol DOC	7,50
1/8l Rosé 2023 Piribauer - Rosalia DAC	6,10
1/8 Merlot Reserve 2022 Stefan Zehetbauer - Leithaberg	7,90
1/16l Beerenauslese Sämling 88 2020 Hans Tschida - Neusiedlersee	7,20

Suppen, Vorspeisen und Salate

Frittatensuppe	6,20
Leberknödelsuppe	7,50
Kassupp'n mit gebackenem Bergkäse -veggie-	7,50
Geräuchertes Forellenfilet mit Frischkäse, Radieschen Pickles und Gebäck	16,50
Rindercarpaccio mit Bergkäse und Gebäck	18,90
Gemischter Salat oder Blattsalat -veggie-	7,20
Bunter Gartensalat -veggie- mit Frischkäse vom Häuslgut, Granatapfel und Sonnenblumenkerne	14,50
Kleines Brotkörbchen	3,80
Portion Oliven	5,00
Portion Grammelschmalz	3,50
Portion Frischkäseaufstrich	3,50
Portion Butter	2,00

Hauptspeisen

Bärlauchknödel -veggie- auf Spargelrahmgemüse	21,00
Pinzgauer Kasnock'n mit Krautsalat	21,00
Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel	22,00
Weißer Marchfelder Spargel mit Petersilienerdäpfel und Bozner Sauce	22,00
+ buttriger Saftschinken	25,00
+ gebratenes Fieberbrunner Saiblingsfilet	29,50
Hüttwirts Bratwurst mit Rahmpolenta und Zwiebelsauce	19,80
Wiener Schnitzel vom Salzburger Schwein mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren	21,00
Cordon Bleu vom Salzburger Schwein mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren	22,50
Kurz gebratener Zwiebelrostbraten mit Spätzle	28,00

Desserts und Eis

Mango-Vanille-Parfait mit Joghurteis und Crumble	9,50
Crème Brûlée mit Himbeer-Sorbet	10,50
Heidelbeerschmarr'n mit Vanilleeis	12,50
Eiskaffee	8,20
Coupe Dänemark	8,50
Heiße Liebe	8,50
Eis: Schokolade, Vanille	
Sorbet: Mango, Zitrone, Himbeere	pro Kugel 2,30
Toppings: Sahne, Schokosauce, Smarties, Eierlikör	je 0,80
Kuchen oder Strudel nach Tagesangebot	4,90

Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich
bitte an unsere Mitarbeiter.
Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.



English Menu