

Gasthof Hüttwirt - seit 1521

„Monte e Mare“ Bergapfel-Mandarinensaft, Grenadine, Tonic	6,50
„Bloody Orange“ Prosecco, Blutorangensaft und -vodka, Soda	7,90
„Americano“ , Sporer Bitter, Wermuth, Soda	7,50
1/3l Hopfengaudi IPA , Woif Biersieder, Seekirchen	5,80
1/8l Gelber Muskateller 2022 Tschermonegg, Südsteiermark	6,10
1/8l Gemischter Satz Mitterberg 2022 Fuhrgassl-Huber, Wien	6,90
1/8l Pinot Gris 2021 , Paul Lehrner, Mittelburgenland	7,50
1/8l Rosé Rosa 2022 , Umathum, Neusiedlersee	6,90
1/8 Syrah 2017 , Villa Juris, Ungarn	7,90
1/16l Temento Sweet , Tement, Südsteiermark	5,50
2cl Trebernbrand , Lehrner, Mittelburgenland	5,00

Suppen, Vorspeisen und Salate

Knoblauchrahmsuppe mit Brotchip	7,20
Frittatensuppe	6,20
Halászlé – Pannonische Fischsuppe kl. 11,00 gr.	17,00
Schafstopfen auf Tomaten Gazpacho mit eingelegtem Gemüse und Schwarzbrotcrumbles	17,00
Carpaccio vom Salzburger Jungstier mit Bergkäse und Gebäck	18,90
Wulka Prosciutto mit Oliven und Gebäck	21,00
Gemischter Salat oder Blattsalat	7,20
Bunter Wintersalat mit Granatapfel und gebratenen Tiroler Edelpilzen	18,00
Portion Oliven	5,00
Portion eingelegtes Gemüse	4,00
Portion Gebäck	2,00
Portion Grammelschmalz	3,00
Portion Butter	1,50

Hauptspeisen

Rote Rüben-Mohnknödel auf Bergkäsecrème	18,00
Ratatouille auf Rahmpolenta mit Frischkäse	18,90
Amaronerisotto mit Radicchio, Speck, Birne und Grana Padano	18,90
Gebratenes Leoganger Saiblingsfilet mit Kürbisgemüse und Dillerdäpfeln	27,00
Blutwurstgröstel mit Spiegelei und Krautsalat	19,80
Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel	19,80
Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu vom Kalb mit Erdäpfel-Endivien-Salat und Preiselbeeren	26,00/27,00
Geschmortes Ochsenragout mit Semmelknödel und Blaukraut	25,00
Steirisches Wurzelfleisch mit Dillfisolen, Röstkartoffeln und Kren	24,00
Zürcher Kalbsrahmgenschnetzeltes mit Röstli und Gemüse	28,00
Rosa gebratenes Rib-Eye-Steak (300g) mit Steakhouse Fries, Pfeffersauce und Kräuterbutter	35,00

Beilagenänderung auf gemischtem Salat
oder Blattsalat 2,50

Desserts und Eis

Heidelbeerschmarr'n mit Bio-Vanilleeis	11,50
Crème Brûlée von der Bourbonvanille mit Bio-Himbeer-Sorbet	10,50
Kracher Petit Blauschimmelkäse mit Traubenmarmelade und Gebäck	12,00
Eiskaffee	8,20
Eiskaffee gerührt	8,50
Coupe Dänemark	8,50
Heiße Liebe	8,50
Sorbetbowl mit Früchten	9,50
Kugel Eis oder Sorbet (Vanille, Schokolade, Himbeere, Zitrone, Mango) + Schlagobers, Schokosauce, Smarties oder Eierlikör	2,30 0,80

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.



English Menu