

Lieber Gast, Dear Guest,

der gemütliche Hüttwirt ist aus dem 16. Jahrhundert und seit 1934 in unserer Familie, wie auch die kleine Kapelle, die der heiligen Anna geweiht ist.

Gerne reservieren wir Ihnen die Kapelle und unser Lokal für ihr Fest.

Bei ihrer Gold-Hochzeit, der Taufe ihres Kindes, ihrem Geburtstag oder ihrem Klassentreffen kochen wir sowohl deftige Hausmannskost als auch pfiffige, leichte Menüs die den verwöhnten Gaumen freuen.

Dazu suchen wir noch den passenden Tropfen aus unserem Weinkeller und einen herrlich einfachen wie schönen Blumengruß aus unserem Garten!

Das ist der Hüttwirt – herzlich willkommen!

The picturesque Hüttwirt was built in the 16th century and has been in our family since 1934. Our very own chapel, "The Holy Anna" is set in the hamlet surroundings, in the near from the hotel. Our chapel and our restaurant are available for booking that special christening, golden wedding anniversary, birthday party or that get-together you have been meaning to plan. Our hotel, chapel and connecting garden could be the perfect setting for you to celebrate.

We invite you to visit our wine cellar, a highlight, to tempt and enjoy the different aromas of the "Great Grape"!

The array of colour in our garden invites you to sit, relax and just breathe in the natural beauty around you!

A heartfelt welcome here in "Hüttwirt".

Winter:

Geöffnet ab 17.00 Uhr

Dienstag Ruhetag!

SA + SO geöffnet ab 11.00 Uhr

Sommer:

Geöffnet ab 11:00 Uhr

Montag Ruhetag!

Aperitifs

Glas Prosecco	4.00
Glas Prosecco Aperol	5.50
Campari – Soda	4.00
Campari – Orange	4.50
Martini 1/16l	4.00
Sherry 1/16l	4.00
Port 1/16l	4.00
Vermouth-Tonic	6.00

Vorspeisen – Starters

Geschmolzener Zillertaler Ziegenkäse 9.90

mit Basilikumöl und Tomatenessig

Melted goats cheese, tomato with basil oil and tomato vinegar

Kurz gebratene Tagliata von der Beiried gr.18.90 kl. 14.90

mit Blattsalat, Parmesan und altem Balsamico

Grilled Beef on lettuce, Parmesan and old Balsamico

Gegrilltes Gemüse gr.12.90 kl. 8.90

mit Oliven und eingelegtem Weichkäse vom Lederstallbauern

Grilled vegetable and olives with local soft cheese

Suppen – Soups

Frittatensuppe 3.90

Sliced savoury pancake strips served in a Clear Beef Soup

Leberknödelsuppe 4.50

Liver dumpling served in a Clear Beef Soup

Kürbiscremesuppe mit Kernöl 4.90

Creamy pumpkin soup

Kassupp'n mit gebackenem Bergkäse 4.90

Creamy cheese soup

Hauptspeisen – Main Dishes

Spinatknödeln mit brauner Butter und frisch geriebenem Parmesan Spinach bread-dumpling in melted butter and parmesan	9.90
Spaghettini mit sautiertem Gemüse, Safran und Tomaten Spaghettini with sautéed vegetables and tomato in a light Saffron sauce	11.00
Linsen-Kokos-Gemüsecurry mit Joghurt vom Ziefferbauern + Reis + gebratener Landhendlbrust Lentil-Coconut-Vegetable Curry with yoghurt + rice + grilled chickenbreast	11.90 15.90
Steinpilzrisotto mit geselechtem Rindfleisch Saalfeldener Bergkäse und Nußöl Risotto with mushrooms, smoked beef and nuts-oil	14.50
Bauernsalat mit G'röstl und Spiegelei Sautèed potatoes, bacon and onion served on a salad and topped with a fried egg	11.50
Gebackenes von der Landhendlbrust vom Geflügelhof WECH mit Preiselbeeren und einer Schüssel Salat Fried chicken breast with cranberry sauce and a mixed salad	14.50
Fiakergulasch vom Leoganger Jungrind mit Semmelknödel Gulasch with bread dumpling served with a grilled sausage and a fried egg on top	15.00

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Preiselbeeren und Karoffel-Gurkensalat Pork Wiener Schnitzel, potato-cucumber salad	14,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat Veal Wiener Schnitzel, Potato-cucumber salad	18.00
Cordon bleu vom Kalb mit Preiselbeeren und Butterreis Cordon bleu (veal) with rice and cranberry sauce	18.50
Züricher Kalbsrahmggeschnetzeltes mit Kartoffelrösti und Gemüse Sliced veal and mushrooms in a creamy sauce with hash browns and vegetable	19.00
Alt Wiener Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln Traditional Vienna Roast Beef in an onion gravy, roast potatoes	17.00
Gegrilltes Rumpsteak (ca. 300g) mit Pfeffersauce, Kräuterbutter, Steakhousefries und Grillgemüse Rumpsteak (300g approx.) with peppercorn sauce, herb butter, Steakhouse fries and grilled vegetable	27.00
Gebratenes Leoganger Saiblingsfilet auf Blattspinat mit Dinkel-Gemüse-Risotto Fried filet of char served on spinach, with a risotto of spelt	19.80

Zur Nachspeise – Pudding

Temento sweet – Beerenauslese 1/16 l 4.00

“Schoko & Mango” 8.50
Variation von Schokolade und Mango

Crème brûlée von der Bourbonvanille mit Cassis-Sorbet 7.50

Waldbeerenschmarr'n mit Vanilleeis 7.00
Wild berry “chunky” pancake and vanilla ice cream

Irish Coffee 7.00

Liköre 4cl

Mathias' Orangenlikör 5.00

Mathias' Zitronenlikör 5.00

Grand Marnier 5.00

Tia Maria 5.00

Baileys 5.00

Schoko-Chili 5.00

Bier

Kaiser Märzen vom Faß 0,5 l	4.20
Kaiser Märzen vom Faß 0,3 l	3.20
Weihenstephaner Weizen vom Faß 0,5 l	4.50
Weihenstephaner Weizen vom Faß 0,3 l	3.50
Radler 0,5 l	4.20
Radler 0,3 l	3.20
Alt Bayerisch dunkel 0,5 l	4.50
Gösser Naturgold alkoholfrei 0,3 l	3.20
Gösser Kracherl alkoholfrei 0,3 l	3.20

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	2.50
Montes Mineralwasser 0,75 l	4.90
Cola, Sprite, Spezi 0,3 l	3.00
Almdudler 0,35 l	3.00
Cola light 0,35 l	3.00
Frucade 0,35 l	3.00
Bitter Lemon Thomas Henry 0,2 l	3.00
Tonic Water Thomas Henry 0,2 l	3.00
Red Bull 0,25 l	3.50
Glas Gebirgsquellwasser 0,3 l	0.30

Weine

Grüner Veltliner, Weingut Müller 1/8 l	2.60
Blauer Zweigelt, Weingut Ernst 1/8 l	3.30
Gelber Muskateller, Heiderer-Mayer 1/8 l	3.30
Blaifränkisch Nelly und Matthias Nittnaus 1/8 l	3.30
G'spritzter ¼ l	3.00
G'spritzter süß ¼ l	3.30
Glas Prosecco Aperol	5.50

Kaffee

Tasse Kaffee	2.50
Kleiner Brauner, Espresso	2.30
Espresso macchiato	2.50
Cappuccino	2.90
Latte Macchiato	3.90
Tasse Kaffee mit Schlagobers	2.90
Tasse Melange	2.90
Großer Brauner	3.90
Irish Coffee	7.00
Affogato	4.00

Heißgetränke

Tasse Tee	2.60
Tee mit Zitrone oder Obers	2.60
Heiße Schokolade mit Schlagobers	3.00
Schokolade mit Rum und Schlagobers	5.00
Schokolade mit Baileys und Schlagobers	5.00
Tee mit Rum	5.00

Mischgetränke mit 4cl Spirituose

Gin Tonic Thomas Henry	8.00
Wodka Lemon Thomas Henry	8.00

Mischgetränke mit 2cl Spirituose

Rum-Cola	4.00
Bacardi-Cola	4.00
Malibu-Orange	4.00
Whiskey-Cola	4.00
Whiskey-Bull	4.00
Wodka-Bull	4.00
Flügerl	4.00

Trinkvergnügen - weiß	0,75l
Grüner Veltliner Weinviertel DAC 16 Ebner-Ebenauer, Poysdorf/ Weinviertel	27,00
Grüner Veltliner Fass 4 2016 Berhard Ott, Feuersbrunn/ Wagram	35,00
Gelber Muskateller Velue (BIO) 16 Johannes Zillinger, Velm/ Weinviertel	29,00
Sauvignon blanc STK 2016 Erwin Sabathi, Leutschach/ SüdStmk	31,00
Chardonnay Felsenstein 15 Birgit Braunstein, Purbach/ Leithaberg	27,00
Rosé En Garde! RoSée Connection, Markus Altenburger, Jois/ Neusiedlersee	27,00
Rosé aus der Provinz 2016 Weingut Dürnberg, Falkenstein/ Weinviertel	31,00

Trinkvergnügen - rot

Pinot Noir 13 Rudi Wagentristsl, Großhöflein/ Leithaberg	27,00
St. Laurent 15 Josef Ehmoser, Tiefenthal/ Wagram	29,00
Cuvée Rungg (CS, ME) 15 Kellerei Tramin, Südtirol	29,00
Rubin Carnuntum 2015 Johannes Trapl, Stixneusiedl/ Carnuntum	31,00
Merlot 2013 Sepp Moser, Apetlon/ Neusiedlersee	37,00

Everybody's Darling – weiß 0,75l

Grüner Veltliner Smaragd Bergdistel 15
Tegernseerhof, Dürnstein/ Wachau 37,00

Riesling Handwerk 2016
Urban Stagard, Stein/ Kremstal 33,00

Riesling Gaisberg Kamptal Reserve 11
Hannes Hirsch, Kammern/ Kamptal 52,00

Sauvignon blanc, Vogelsang 2015
Herbert Zillinger, Ebental/ Weinviertel 45,00

Chardonnay 2015
Heinz Velich, Apetlon/ Neusiedlersee 33,00

Weißer Burgunder Lusthausberg Reserve 2015
Weingut Müller, Krustetten/ Kremstal 29,00

Neuburger „Der Dachs“ 2015
Sighardt Donabaum, Spitz/ Wachau 37,00

Zierfandler IgelN 2015
Weingut Stadlmann, Traiskirchen/ Thermenregion 37,00

Gemischter Satz Bisamberg 15
Fritz Wieninger, Wien 34,00

Everybody's Darling – rot 0,75l

Zweigelt Olivin 11
Winkler-Hermaden, Kapfenstein/ Vulkanland 42,00

Blaufränkisch Steineiche 13
Paul Lehrner, Horitschon/ Mittelburgenland 37,00

Maestro (BF, CS, ME) 13
Silvia Heinrich, Deutschkreuz/ Mittelburgenland 37,00

Ina'Mera 12
BF, CS, ME, Juris, Gols/ Neusiedlersee 62,00

Pinot Rot "Die Wildsau" (PN, ZW) 2015
Sighardt Donabaum, Spitz/ Wachau 29,00

Pinot Noir Holzspur 2013
Familie Reinisch, Tattendorf/ Thermenregion 72,00

Pannobile 13 ZW, BF Claus Preisinger, Gols/ Neusiedlersee	46,00
Eichkogel 13 BF, ZW Kollwentz, Großhöflein/ Leithaberg	46,00
Wuchtbrummen – Blockbuster weiß	0,75l
Grüner Veltliner Grand Grü 12 1,5l Magnum Karl Steininger, Langenlois/ Kamptal	62,00
Chardonnay Sanct Valentin 14 Kellerei St. Michael, Südtirol	42,00
Weißburgunder „Der Wein vom Stein“ 2015 Ludwig Neumeyer, Inzersdorf/ Traisental	52,00
Grüner Veltliner Gottschelle Reserve 2009 Weingut Müller, Krustetten/ Kremstal	33,00
Wuchtbrummen – Blockbuster rot	0,75l
Casanova 15 ZW, BF Barrique Nelly und Matthias Nittnaus, Gols/ Neusiedlersee	31,00
Burgunder Bombe 11 Nelly und Matthias Nittnaus, Gols/ Neusiedlersee	39,00
Badnerberg 09 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
Blauburgunder Marzon Privatbestand 2010 Weingut Gottardi, Südtirol	45,00
Amistar 2015 Peter Sölva, Südtirol	55,00

Jung, unkonventionell und bio – weiß 0,75l

Grüner Veltliner Little Buteo 14
Michael Gindl, Hohenruppersdorf/ Weinviertel 27,00

Grauburgunder 15
Ploder-Rosenberg, St. Peter am Ottersbach/ Vulkanland 29,00

Jung, unkonventionell und bio – rot 0,75l

Waiting for Tom 15 (PN, BF, ZW)
Rennersistas, Gols/ Neusiedlersee 31,00

Große Rote Momente (1,5 Liter Magnum)

Venus 2007
ME, BF
Birgit Wiederstein, Göttlesbrunn/ Carnuntum 72,00

Gabarinza 2009
Gernot Heinrich, Gols/ Neusiedlersee 140,00

Diana Große Reserve 2011 ZW, SL, ME
Weingut Müller, Krustetten/ Kremstal 130,00

Pinot 2009
Schloß Halbturn, Halbturn/ Neusiedlersee 200,00

„Sprudelwasser“ 0,75l

Venti2 Prosecco DOC, Millesimato
Terre Nardin, Veneto 28,00

Spumante Rosé „Rose-Mari“
Francesco Drusian, Veneto 32,00

Muskateller Sekt
Hannes Harkamp, St. Nikolai/ Südsteiermark 37,00

Schnäpse und Spirituosen 2cl

Williamsbirne von Freihof	3.00
Marillenbrand von Freihof	3.00
Obstler vom Schneitza, Leogang	3.00
Williamsbrand vom Schneitza, Leogang	3.50
Zwetschkenbrand vom Schneitza, Leogang	3.50
Apfel – Himbeerbrand vom Enn, Hinterglemm	4.00
Haselnußgeist vom Enn	4.00
Vogelbeerschnaps	6.00
Grappa	4.00
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

Liköre 4cl

Mathias' Orangenlikör	5.00
Mathias' Zitronenlikör	5.00
Grand Marnier	5.00
Tia Maria	5.00
Baileys	5.00
Schoko-Chili vom Enn, Hinterglemm	5.00
Zirm vom Erber	5.00