

# Hüttwirt

geöffnet Mittwoch bis Sonntag

## Aperitifs

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

## In der Zeit

**Spargelcrèmesuppe** mit geräucherter Forelle | 6,50

**Vulcanoschinken** mit Spargelsalat | 12,50

**Bandnudeln mit Bärlauch**, Tomate, Zucchini | 13,00  
und scharfer Wurst

**Hausgemachte Kartoffelnudeln** im Spargel-Pilz-Ragout | 14,50

**Gebratenes Lachsforellenfilet** auf mariniertem | 18,50  
Marchfelder Spargel mit Salatbouquet

**Gebratenes Schweinskotelett** auf Marchfelder Spargel mit | 25,00  
Schalenkartoffeln und Bärlauchbernaise

**Rhabarber-Erdbeersalat** mit weißem Schokolademousse | 8,00  
Tonkabohneneis und Erdbeersorbet

## **Klassiker | Classical dishes**

**Gartensalat** mit Radieschen und Frischkäse vom Häuslgut | 9,90  
Salads of the season with radish and local soft cheese

**Carpaccio** vom Salzburger Jungstier mit Kracher | 16,00  
Grand Cru Käse und Trüffelöl  
Beef Carpaccio with Kracher blue cheese and truffle oil

**Frittatensuppe** | 4,50  
Sliced savoury pancake strips served in a clear beef broth

**Leberknödelsuppe** | 4,50  
Liver dumpling served in a clear beef broth

**Kassuppen** mit Paprikamarmelade und Brotchip | 4,90  
Cheese soup with pepper jam and a bread chip

**Spinatknödel** mit brauner Butter und Parmesan | 11,00  
Spinach bread-dumplings in melted butter and parmesan

**Steinpilzrisotto** mit geselchtem Rindfleisch | 14,50  
Bergkäse und Nußöl  
Mushroom Risotto with smoked beef, hard cheese and nuts oil

**Blutwurstgröstl** mit Spiegelei und Krautsalat | 14,50  
Black pudding and roast potatoes served with fried egg and  
cabbage salad

**Kalbsrahmbeuschel** mit Semmelknödel | 15,00  
Veal lights with bread dumpling

**Gebackene Hendlbruststreifen** auf buntem Blattsalat | 14,50  
und Preiselbeeren  
Fried chicken slices served on lettuce

**Wiener Schnitzel** vom Schwein oder Kalb | 15,00/ 19,50  
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat  
Fried pork/veal escallop with potatoe-cucumber salad

**Cordon Bleu** vom Schwein oder Kalb | 16,00/ 20,50  
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat  
Pork/veal Cordon bleu with potatoe-cucumber salad

**Gebratenes Leoganger Saiblingsfilet** | 19,80  
mit Gerstbodener Dinkelrisotto und hauseigenem Mangold  
Roasted trout filet with local spelt risotto and homegrown chard

**Alt Wiener Zwiebelrostbraten** mit Röstkartoffeln | 19,80  
Roast beef viennese style in an onion gravy and roast potatoes

**Gegrilltes Rumpsteak** (ca. 300g) mit Pfeffersauce | 27,00  
Kräuterbutter, Steakhousefries und hauseigenen Mangold  
Rumpsteak with peppercorn sauce, steakhouse fries, homegrown  
chard and herb butter

**Waldbeerenschmarr'n** mit Vanilleeis | 8,00  
Wild berry "chunky" pancake with vanilla ice cream

**Crème brûlée** von der Bourbonvanille mit Cassis-Sorbet | 8,00

## Hausweine

Grüner Veltliner, Weingut Müller 1/8 l	3.50
Blauer Zweigelt, Weingut Ernst 1/8 l	3.50
Gelber Muskateller, Heiderer-Mayer 1/8 l	3.50
Blaifränkisch Nelly und Matthias Nittnaus 1/8 l	3.50
G'spritzter ¼ l	3.00
G'spritzter süß ¼ l	3.30
Glas Prosecco Aperol	5.50

## Bier

Trumer Zwickl Original 0,3 l	3.60
Kaiser Märzen vom Faß 0,5 l	4.30
Kaiser Märzen vom Faß 0,3 l	3.30
Weihenstephaner Weizen vom Faß 0,5 l	4.60
Weihenstephaner Weizen vom Faß 0,3 l	3.60
Gösser Radler naturtrüb 0,5 l	4.30
Gösser Radler naturtrüb 0,3 l	3.30
Hofbräuhaus Traunstein Alt Bayerisch dunkel 0,5 l	4.60
Gösser Naturgold alkoholfrei 0,3 l	3.30
Gösser Kracherl alkoholfrei 0,3 l	3.30

## 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
Fruidade 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

Einen breiten Querschnitt an verschiedenen Sorten aus den Kronländern der K&K Monarchie Österreichs, das bietet Ihnen unsere Weinkarte.

Vorwiegend findet sich darauf Handwerk aus Österreich, Ungarn, Slowenien, Kroatien, Friaul, Trentin und aus Südtirol.

Wir wünschen Ihnen Trinkfreude!

## **Trinkvergnügen - weiß | 0,75 l**

### **Grüner Veltliner Smaragd 2016,**

Ferdl Denk, Weißenkirchen/Wachau 32,00

### **Gelber Muskateller Velue (BIO) 2017**

Johannes Zillinger, Velm/Weinviertel 29,00

### **Sauvignon blanc STK 2017**

Lackner-Tinnacher, Gamlitz/SStmk 36,00

### **Chardonnay Felsenstein 2016**

Birgit Braunstein, Purbach/Leithaberg 27,00

### **Cuvée vom Löss 2017 GM, SB**

Der Pollerhof, Röschitz/Weinviertel 31,00

### **La Manina 2017 WB, SB, CH**

Manincor Kaltern/Südtirol 29,00

### **Malvasia 2017**

Batic winery, Šempas/Slowenien 31,00

### **Rosé aus der Provinz 2016**

Weingut Dürnberg, Falkenstein/Weinviertel 31,00

## **Trinkvergnügen – rot | 0,75 l**

### **Pinot Noir 2014**

Rudi Wagentristl, Großhöflein/Leithaberg 27,00

### **St. Laurent 2016**

Josef Ehmoser, Tiefenthal/Wagram 32,00

### **Zweigelt Alte Reben 2016**

Paul Achs, Gols/Neusiedlersee 34,00

### **Wagram Cuvée 2016** BF, ZW, ME

Anton Bauer, Feuersbrunn/Wagram 31,00

### **Kékfrankos 2016**

Weninger, Balf/Ungarn 27,00

### **Refosco 2015**

Primosic, Friaul/Italien 29,00

### **Teroldego Lezèr 2017** gut gekühlt!

Foradori, Trentin/Italien 29,00

## **Everybody's Darling – weiß | 0,75 l**

### **Grüner Veltliner Smaragd Bergdistel 2015**

Tegernseerhof, Dürnstein/Wachau 37,00

### **Riesling Smaragd 2016 Ried Steinriegl**

Weingut Bernhard, Weißenkirchen/Wachau 32,00

**Malvasia 2015**

Skerlj, Friaul/Italien 48,00

**Roter Veltliner Ried Mordthal 2016**

Josef Fritz, Zausenberg/Wagram 45,00

**Grauburgunder 2017**

Tropper, Straden/Vulkanland 31,00

**Pinot Grigio 2017**

Kellerei Terlan/Südtirol 31,00

**Vitovska 2016**

Lupinc, Friaul/Italien 42,00

**Riesling Gaisberg Kamptal Reserve 2012**

Hannes Hirsch, Kammern/Kamptal 52,00

**Sauvignon blanc, Vogelsang 2015**

Herbert Zillinger, Ebenthal/Weinviertel 45,00

**Weißer Burgunder Lusthausberg Reserve 2015**

Weingut Müller, Krustetten/Kremstal 29,00

**Neuburger „Der Dachs“ 2016**

Sighardt Donabaum, Spitz/Wachau 37,00

**Zierfandler Igel 2015**

Weingut Stadlmann, Traiskirchen/Thermenregion 37,00

**Gemischter Satz Bisamberg 2015**

Fritz Wieninger, Stammersdorf/Wien 34,00



**Morillon 2017**

Ploder-Rosenberg, St. Peter/Vulkanland 29,00

**Pannobile 2015 WB**

Andreas Gsellmann, Gols/Neusiedlersee 45,00

**Somlo Furmint 2016**

Hidden Treasures/ a Moric Project 45,00

**Anna Blume Lindenblättriger**

Winzerin Wiederstein, Göttlesbrunn/Carnuntum 29,00

**Vinnae Ribolla Gialla 2017**

Jermann, Friaul/Italien 45,00

**Everybody's Darling – rot | 0,75 l****Blaufränkisch Steineiche 2013**

Paul Lehrner, Horitschon/Mittelburgenland 37,00

**Ina'Mera 2012 BF, CS, ME**

Juris, Gols/Neusiedlersee 62,00

**Pinot Noir Holzspur 2013**

Familie Reinisch, Tattendorf/Thermenregion 72,00

**Pannobile 2013 ZW, BF**

Claus Preisinger, Gols/ Neusiedlersee 52,00

**Eichkogel 2013 BF, ZW**

Kollwentz, Großhöflein/Leithaberg 52,00

**Cabernet Franc Steinberg 2015**

Zehetbauer, Schützen am Gebirge/Leithaberg 45,00

**Kalkofen 2016** Kalterersee

Baron die Pauli/Südtirol 32,00

**Lagrein Gries DOC Villa Schmid 2016**

Schmid Oberrautner, Bozen/Südtirol 35,00

**Teran 2014**

Zidarich, Friaul/Italien 48,00

**Wuchtbrummen – Blockbuster weiß | 0,75 l****Grüner Veltliner Grand Cru 2015** 1,5l Magnum

Karl Steininger, Langenlois/Kamptal 70,00

**Chardonnay Ried Steinriegel 2016**

Albert Gesellmann, Deutschkreutz/Mittelburgenland 48,00

**Weißburgunder „Der Wein vom Stein“ 2015**

Ludwig Neumeyer, Inzersdorf/Traisental 52,00

**Grüner Veltliner Gottschelle Reserve 2009**

Weingut Müller, Krustetten/Kremstal 33,00

**Colles Sauvignon Blanc 2016**

Vino Gross, Podlehnik/Slowenien 48,00

## **Wuchtbrummen – Blockbuster rot | 0,75 l**

### **Casanova 2015 Barrique ZW, BF**

Nelly und Matthias Nittnaus, Gols/Neusiedlersee 31,00

### **Burgunder Bombe 2014**

Nelly und Matthias Nittnaus, Gols/Neusiedlersee 39,00

### **Badnerberg 2012 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, Neumarkt/Südtirol 45,00

### **Amistar 2015**

Peter Sölva, Kaltern/Südtirol 55,00

### **Schützner Stein 2015 Merlot**

Prieler, Neusiedlersee 45,00

## **Natural und Orange Weine – weiß | 0,75 l**

### **Grüner Veltliner Little Buteo 2014**

Michael Gindl, Hohenruppersdorf/Weinviertel 27,00

### **Grüner Veltliner Fass 7 2016**

Franz Weninger, Balf/Ungarn 29,00

### **Koreaa 2017**

Judith Beck, Gols/Neusiedlersee 29,00

### **Müller Thurgau Per se 2015**

Martin Arndorfer, Strass/Kamptal 46,00

### **Sv. Jakov Malvazija 2015**

Giorgio Clai/Kroatien 52,00

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

### **Waiting for Tom 2015 PN, BF, ZW**

Rennersistas, Gols/Neusiedlersee 31,00

### **Blaufränkisch Bambule 2015**

Judith Beck, Gols/Neusiedlersee 45,00

### **Ottocento Crini 2014 RE, ME, CS**

Giorgio Clai/Kroatien 52,00

## **Große Rote Momente (1,5 Liter Magnum)**

### **Pinot Noir Große Diva 2016**

Winzerin Wiederstein, Göttlesbrunn/Carnuntum 90,00

### **Gabarinza 2009**

Gernot Heinrich, Gols/Neusiedlersee 140,00

### **Diana Große Reserve 2011 ZW, SL, ME**

Weingut Müller, Krustetten/Kremstal 130,00

### **Pinot Noir 2009**

Schloß Halbturn, Halbturn/Neusiedlersee 200,00

## **„Sprudelwasser“ 0,75l**

### **Marsuret Prosecco**

Valdobbiadene/Treviso 28,00

### **Muskateller Sekt**

Hannes Harkamp, St. Nikolai/Südsteiermark 37,00

### **Weißburgunder Sekt methode elementar**

Steininger, Langenlois/Kamptal 46,00

## **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

## **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	9.00
Wodka Lemon Thomas Henry	9.00

### **Mischgetränke mit 2cl Spirituose**

Rum-Cola	5.00
Bacardi-Cola	5.00
Malibu-Orange	5.00
Whiskey-Cola	5.00
Whiskey-Bull	5.00
Wodka-Bull	5.00
Flügerl	5.00

### **Schnäpse und Spirituosen 2cl**

Williamsbirne von Freihof	3.50
Marillenbrand von Freihof	3.50
Obstler vom Schneitza, Leogang	3.50
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	7.00
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
Ramazotti	5.00