

Gasthof Hüttwirt **geöffnet Mittwoch bis Sonntag**

Klassiker | Classical dishes

Carpaccio vom Salzburger Jungstier mit Bergkäse und Olivenöl | 16,00
Beef Carpaccio with local cheese and truffle oil

Frittatensuppe | 4,90
Sliced savoury pancake strips served in a clear beef broth

Leberknödelsuppe | 4,90
Liver dumpling served in a clear beef broth

Kassuppen mit Paprikamarmelade und gebackenem Bergkäse | 6,90
Cheese soup with pepper-chutney and fried cheese

Gartensalat mit Frischkäse vom Häuslgut und Granatapfel | 12,50
Salads of the season with local soft cheese and pomegranate

Gebackene Hendlbruststreifen auf buntem Blattsalat | 15,00
mit Preiselbeeren
Fried chicken slices served on lettuce

Gegrillte Rinderrückenstreifen auf buntem Blattsalat | 18,00
mit Brotchips und frisch geriebenem Parmesan
Grilled strips of sirloin beef served on lettuce with parmesan

Spinatknödel mit brauner Butter | 12,00
und frisch geriebenem Parmesan
Spinach bread-dumplings in melted butter and parmesan

Bandnudeln vom Unterkanthof mit Bio – Rindssugo | 12,50
und frisch geriebenem Parmesan
Pasta bolognese with parmesan cheese

Blutwurstgröstl mit Spiegelei und Sauerkraut | 16,00
Black pudding and roast potatoes served with fried egg and
sauerkraut

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

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

Alt Wiener Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln | 21,00
Roast beef viennese style in an onion gravy and roast potatoes

Gegrilltes Rumpsteak (ca. 300g) mit Pfeffersauce | 27,00
Kräuterbutter, Steakhousefries und Blattspinat
Rumpsteak with peppercorn sauce, steakhouse fries, spinach and
herb butter

Heidelbeerschmarr'n mit Vanilleeis | 8,50
Blue berry "chunky" pancake with vanilla ice cream

Crème brûlée von der Bourbonvanille mit Cassis-Sorbet | 8,50

Hausweine

Grüner Veltliner, Weingut Müller 1/8 l	3,50
Blauer Zweigelt, Weingut Schuhmanns 1/8 l	3,50
Blaifränkisch Nelly und Matthias Nittnaus 1/8 l	3,50
G'spritzter 1/4 l	3,30
G'spritzter süß 1/4 l	3,30
Glas Prosecco Marsuret, Trviso	4,50
Glas Prosecco Aperol	5,50
Glas Prosecco Campari	5,50

Bier

Trumer Zwickl Original 0,3 l	3,70
Trumer Märzen vom Faß 0,5 l	4,40
Trumer Märzen vom Faß 0,3 l	3,40
Weihenstephaner Weizen vom Faß 0,5 l	4,70
Weihenstephaner Weizen vom Faß 0,3 l	3,70
Radler 0,5 l	4,40
Radler 0,3 l	3,40
Alt Bayerisch dunkel 0,5 l	4,70
Gösser Naturgold alkoholfrei 0,3 l	3,40
Gösser Kracherl alkoholfrei 0,3 l	3,40

Alkoholfreie Getränke

Säfte: Apfel, Orange, Johannisbeere, Rhabarber 0,3 l 2,80

Sirup: 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	2,90
Montes Mineralwasser 0,75 l	4,90
Cola, Sprite, Spezi 0,3 l	3,30
Almdudler 0,35 l	3,30
Cola zero 0,35 l	3,30
Frucade 0,35 l	3,30
Bitter Lemon Thomas Henry 0,2 l	3,30
Tonic Water Thomas Henry 0,2 l	3,30
Red Bull 0,25 l	4,00
Glas Gebirgsquellwasser 0,3 l	0,50

Aperitifs

Vermouth-Tonic	7,00
Glas Prosecco Aperol	5,50
Gals Prosecco Campari	5,50
Glas "Summa"	5,50
Glas Prosecco	4,50
Campari – Soda	5,00
Campari – Orange	5,00
Martini 1/16l	5,00
Sherry 1/16l	5,00
Port 1/16l	5,00

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, dem Friaul, dem Trentin und aus Südtirol.

Wir wünschen Ihnen **Trinkfreude!**

Trinkvergnügen – weiß | 0,75l

Grüner Veltliner Smaragd 2018, Ferdl Denk, Weißenkirchen/Wachau	34,00
Gelber Muskateller Velue (BIO) 2019 Johannes Zillinger, Velm/Weinviertel	29,00
Sauvignon blanc STK 2019 Lackner-Tinnacher, Gamlitz/SStmk	36,00
Chardonnay Felsenstein 2017 Birgit Braunstein, Purbach/Leithaberg	27,00
Cuvée vom Löss 2019 GM+SB, Der Pollerhof, Röschitz/Weinviertel	31,00
La Manina 2017 WB, SB, CH Manincor, Kaltern/Südtirol	29,00
Ribolla Brda 2018 Marjan Simcic, Dobrovo/Slowenien	31,00
Rosé Rosa 2019 Birgit Wiederstein, Göttlesbrunn/Carnuntum	27,00

Trinkvergnügen – rot | 0,75l

Pinot Noir 2017

Rudi Wagentristl, Großhöflein/Leithaberg 27,00

St. Laurent Ried Galgenberg 2016

Gruber, Röschitz/Weinviertel 31,00

Zweigelt Alte Reben 2016

Paul Achs, Gols/Neusiedlersee 34,00

Ried Neuberg 2017 ZW, BF, Me

Philipp Grassl, Göttlesbrunn/Carnuntum 38,00

Kékfrankos 2016

Weninger, Balf/Ungarn 27,00

Refosco 2015

Primosic, Friaul/Italien 29,00

Teroldego Foradori 2016

Foradori, Trentin/Italien 45,00

Everybody's Darling – weiß | 0,75l

Grüner Veltliner Loam 2018

Kurt Angerer, Lengenfeld/Kamptal 34,00

Riesling Smaragd 2018 Ried Achleiten

Weingut Bernhard, Weißenkirchen/Wachau 34,00

Malvasia 2015

Skerlj, Friaul/Italien 48,00

Roter Veltliner Ried Steinberg Privat 2018

Josef Fritz, Zaussenberg/Wagram 48,00

Grauburgunder 2018 Tropper, Straden/Vulkanland	31,00
Pinot Grigio 2017 Kellerei Terlan, Südtirol	31,00
Vitovska 2016 Lupinc, Friaul/Italien	42,00
MüllerThurgau 2017 Garlider, Feldthurns/Südtirol	38,00
Fontanasanta Manzoni Bianco 2019 Foradori, Trentin/Italien	46,00
Weißburgunder vom gelben Löss 2018 Josef Ehmoser, Grossweikersdorf/Wagram	31,00
Riesling Ried Steinriegel 2017 Stefan Potzinger, Kitzeck im Sausal/Südsteiermark	48,00
Riesling Wösendorfer Hochrain Smaragd 2011 Rudi Pichler, Wösendorf/Wachau	68,00
Neuburger „Der Dachs“ 2016 Sighardt Donabaum, Spitz/Wachau	37,00
Gemischter Satz Uralte-Reben Smaragd 2018 Domäne Wachau, Dürnstein/Wachau	45,00
Morillon 2017 Ploder-Rosenberg, St. Peter am Ottersbach/Vulkanland	29,00
Somlo Furmint 2016 Hidden Treasures/ a Moric Project	45,00

Everybody's Darling – rot | 0,75l

Blaufränkisch Steineiche 2015

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

Baron die Pauli, Kaltern/Südtirol 32,00

Lagrein Gries Riserva 2017

Kellerei Terlan, Südtirol 45,00

Terran 2014

Zidarich, Friaul/Italien 48,00

Villa Gresti 2013 ME, CA

Tenuta San Leonardo, Trentin/Italien 56,00

Natural und Orange Weine – weiß | 0,75l

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

Panzegg Tonsur 2019

Martin Gojer, Bozen/Südtirol 48,00

Natural und Orange Weine – rot | 0,75l

Kapitel I 2014

Christian Tschida, Illmitz/Neusiedlersee 49,00

Blaifränkisch Bambule 2015

Judith Beck, Gols/Neusiedlersee 45,00

Ottocento Crini 2014 RE, ME, CS

Giorgio Clai, Kroatien 52,00

Wuchtbrummen – Blockbuster weiß | 0,75l

Grüner Veltliner Grand Grü 2015 1,5l Magnum Karl Steininger, Langenlois/Kamptal	70,00
Chardonnay Ried Steinriegel 2018 Albert Gesellmann, Reitschkreutz/Mittelburgenland	48,00
Chardonnay Thenau 2017 Toni Hartl, Reisenberg/Leithaberg	72,00

Wuchtbrummen – Blockbuster rot | 0,75l

Casanova 2017 ZW, BF Barrique Nelly und Matthias Nitnaus, Gols/ Neusiedlersee	31,00
Burgunder Bombe 2017 Nelly und Matthias Nitnaus, Gols/Neusiedlersee	39,00
Titan 2017 BF, CS, ME Tesch, Neckenmarkt/Mittelburgenland	69,00
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
Pinot Nero Fuchsleiten 2018 Pfitscher, Montan/Südtirol	45,00
Amistar 2015 Peter Sölva, Kaltern/Südtirol	55,00
Schützner Stein 2016 Merlot Prieler, Schützen am Gebirge/Neusiedlersee	45,00

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 2009

Schloß Halbturn, Halbturn/Neusiedlersee 200,00

„Sprudelwasser“ | 0,75l

Marsuret Prosecco

Treviso/Italien 31,00

Muskateller Sekt

Hannes Harkamp, St. Nikolai/ Südsteiermark 37,00

Weißburgunder Sekt methode elementar

Steininger, Langenlois,Kamptal 46,00

Bründlmayer Rosé brut

Willi Bründlmayer, 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
Tom Cherry	5,00

Kaffee

Tasse Kaffee	2,90
Kleiner Brauner, Espresso	2,50
Espresso macchiato	2,90
Cappuccino	3,30
Latte Macchiato	3,90
Tasse Kaffee mit Schlagobers	3,30
Tasse Melange	3,30
Großer Brauner	3,90
Irish Coffee	7,00
Affogato	4,50

Heißgetränke

Tasse Tee	2,90
Tee mit Zitrone oder Obers	2,90
Heiße Schokolade mit Schlagobers	3,50
Schokolade mit Rum und Schlagobers	5,50
Schokolade mit Baileys und Schlagobers	5,50
Tee mit Rum	5,50

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
Haselnussgeist vom Enn	4,00
Vogelbeerschnaps	7,00
Grappa	5,00
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