

## **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".

**Geöffnet täglich ab 17.00 Uhr  
SA, SO und Feiertag ab 11.00 Uhr**

Wir kochen groß von

11.00 bis 14.00 Uhr (SA+SO und Feiertags)  
17.00 bis 21.15 Uhr

### **Aperitifs**

Glas Prosecco	3.50
Glas Prosecco Aperol	5.00
Campari – Soda	4.00
Campari – Orange	4.50
Martini 1/16l	4.00
Sherry 1/16l	4.00
Port 1/16l	4.00

## Vorspeisen – Starters

<b>Geschmolzener Zillertaler Ziegenkäse</b>	9.90
mit Basilikumöl und Balsamessig Melted goats cheese, tomato with basil oil and balsamic dressing	
<b>Kurz gebraten Rindsfiletspitzen</b>	12.00
auf Rucola mit Kirschtomaten und Parmesan Grilled filet of beef on rocket, cherry tomato salad topped with parmesan	
<b>Gegrilltes Gemüse</b>	gr.12.90 kl. 8.90
mit Oliven und eingelegtem Weichkäse vom Lederstallbauern Grilled vegetable and olives with local soft cheese	
<b>Knoblauchbrot – hausgemacht</b>	3.00
Garlicbread – homemade	

## Suppen – Soups

<b>Frittatensuppe</b>	3.90
Sliced savoury pancake strips served in a Clear Beef Soup	
<b>Leberknödelsuppe</b>	4.50
Liver dumpling served in a Clear Beef Soup	
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Kernöl	4.90
Creamy pumpkin soup	
<b>Kassupp'n</b> mit gebackenem Bergkäse	4.90
Cheese soup	
<b>Renés Fischsuppe</b>	8.50
Fishsoup	

## Hauptspeisen – Main Dishes

<b>Spinatknödeln</b> mit brauner Butter und frisch geriebenem Parmesan Spinach bread-dumpling in melted butter and parmesan	9.90
<b>Spaghettini</b> mit sautiertem Gemüse, Safran und Tomaten + gebratenem Zanderfilet Spaghettini with sautéed vegetables and tomatoe in a light Saffron sauce + grilled file of a pike-perch	10.50 16.50
<b>Linsen-Kokos-Gemüsecurry</b> mit Joghurt vom Ziefferbauern + gebratener Landhendlbrust Lentil-Coconut-Vegetable Curry with joghurt + grilled chickenbreast	10.90 14.90
<b>Steinpilzrisotto</b> mit geselechtem Rindfleisch Saalfeldener Bergkäse und Nußöl Risotto with mushrooms, smoked beef and nuts-oil	14.50
<b>Bauernsalat</b> mit G'röstl und Spiegelei Sautèed potatoes, bacon and onion served on a salad and topped with a fried egg	11.50
<b>Steirischer Backhendlsalat</b> Kartoffel-Gurkensalat mit gebackenen Hendlstreifen und Preiselbeeren Chickenslices in bread crumbs served on a potatoesalad with cucumber and pumpkinseed oil dressing, cranberries	12.50
<b>Steirischer Backfisch</b> Kartoffel-Gurkensalat mit gebackenem Zanderfilet und Kernölmayonnaise Pearch in bread crumbs served on a potatoesalad with cucumber and pumpkinseed oil mayonnaise	15.00

<b>Fiakergulasch</b> vom Leoganger Jungrind mit Semmelknödel	15.00
Gulasch with breaddumpling served with a grilled sausage and a fried egg on top	
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Schwein mit Preiselbeeren,	15.00
Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat Pork Wiener Schnitzel, parsley potatoes and a side salad	
<b>½ Backhendl</b> im Körbchen serviert mit Preiselbeeren,	15.00
dazu eine Schüssel Salat ½ a chicken in bread crumbs in a basket, served with a side salad and cranberry sauce	
<b>Cordon bleu</b> vom Kalb mit Preiselbeeren und Butterreis	18.50
Cordon bleu( veal) with rice and a serving of cranberry sauce	
<b>Züricher Kalbsrahmgeschnetzertes</b> mit Kartoffelrösti	19.00
und Gemüse Sliced veal and mushrooms in a creamy sauce with hash browns and vegetable	
<b>Alt Wiener Zwiebelrostbraten</b> mit Röstkartoffeln	17.00
Traditional Vienna Roast Beef in an onion gravy, roast potatoes	
Gegrilltes <b>Rumpsteak</b> mit Pfeffersauce, Rösti und Grillgemüse	26.00
Rumpsteak and pepper sauce served with hash browns and grilled vegetables	
Rosa gebratenes <b>Rindsfiletsteak</b> auf Blattspinat mit	31.50
Steakhousefrites und Sauce Bernaise Grilled Filet of Steak on a bed of spinach dressed with sauce bearnaise, served with steakhouse fries	
Gebratenes <b>Leoganger Lachsforellenfilet</b>	18.00
auf Blattspinat mit Tomatenrisotto Fried filet of trout served on spinach with tomatoerisotto	

## Zur Nachspeise – Pudding

**Temento sweet** – Beerenauslese1/16 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 “chuncky” pancake and vanilla ice cream

**Eispalatschinke** 7.00  
Ice Cream Pancake – chocolate sauce  
and whipped creme

**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	4.10
Kaiser Märzen vom Faß 0,3 l	3.10
Weihenstephaner Weizen vom Faß 0,5 l	4.40
Weihenstephaner Weizen vom Faß 0,3 l	3.40
Radler 0,5 l	4.10
Radler 0,3 l	3.10
Alt Bayerisch dunkel 0,5 l	4.40
Gösser Naturgold alkoholfrei 0,3 l	3.10
Gösser Kracherl alkoholfrei 0,3 l	3.10

## **Alkoholfreie Getränke**

Montes Mineralwasser 0,33 l	2.50
Montes Mineralwasser 0,75 l	4.90
Cola, Sprite, Spezi 0,3 l	2.80
Almdudler 0,35 l	2.80
Cola light 0,35 l	2.80
Frucade 0,35 l	2.80
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeerensaft 0,3 l	2.80
Saft gespritzt 0,3 l	2.00
Saft gespritzt 0,5 l	3.40
Saft mit Leitungswasser 0,3 l	1.80
Saft mit Leitungswasser 0,5 l	3.00
Bitter Lemon Thomas Henry 0,2 l	2.80
Tonic Water Thomas Henry 0,2 l	2.80
Red Bull 0,25 l	3.00
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
Welschriesling Nelly und Matthias Nittnaus 1/8 l	3.30
Blaufränkisch Nelly und Matthias Nittnaus 1/8 l	3.30
G'spritzter ¼ l	3.00
G'spritzte süß ¼ l	3.30
Glas Prosecco Aperol	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
Glühwein ¼ l	5.00
Jagatee 0,3 l	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 15**  
Ebner-Ebenauer, Poysdorf/ Weinviertel 27,00

**Grüner Veltliner Fass 4 2015**  
Berhard Ott, Feuersbrunn/ Wagram 33,00

**Gelber Muskateller Velue (BIO) 15**  
Johannes Zillinger, Velm/ Weinviertel 27,00

**Sauvignon blanc Steirische Klassik 15**  
Lackner-Tinnacher, Gamlitz/ Südsteiermark 33,00

**Chardonnay Felsenstein 15**  
Birgit Braunstein, Purbach/ Leithaberg 27,00

**Rosé**  
**En Garde!**  
RoSée Connection, Markus Altenburger, Jois/ Neusiedlersee 27,00

**Trinkvergnügen - rot**

**Pinot Noir 13**  
Rudi Wagentristsl, Großhöflein/ Leithaberg 27,00

**St. Laurent 12**  
Josef Ehmoser, Tiefenthal/ Wagram 29,00

**Cuvée Rungg (CS, ME) 15**  
Kellerei Tramin, Südtirol 29,00



**Everybody's Darling – weiß** 0,75l

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

**Riesling Heizenleithen Smaragd 13**  
Günther Rettenbacher, St. Michael/ Wachau 37,00

**Riesling Terrassen Smaragd 12**  
Rudi Pichler, Wösendorf/ Wachau 37,00

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

**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 Leithaberg DAC 11**  
Gernot Heinrich, Gols/ Neusiedlersee 42,00

**Blaufränkisch Steineiche 11**  
Paul Lehrner, Horitschon/ Mittelburgenland 37,00

**Pinot Noir Süssenberg Reserve 13**  
Weingut Müller, Krustetten, Kremstal 37,00

**Pinot Noir Premium 11**  
Christian Fischer, Sooß/ Thermenregion 42,00

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

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

<b>Pannobile 11</b> ZW, BF Claus Preisinger, Gols/ Neusiedlersee	46,00
<b>Eichkogel 11</b> BF, ZW Kollwentz, Großhöflein/ Leithaberg	46,00
<b>Comondor 09</b> ME, CS, ZW Anita und Hans Nittnaus, Gols/ Neusiedlersee	66,00
<b>Wuchtbrummen – Blockbuster weiß</b>	0,75l
<b>Neuburger Kremser Kogl Reserve 15</b> Weingut Müller, Krustetten, Kremstal	37,00
<b>Grüner Veltliner Grand Grü 12 1,5l Magnum</b> Karl Steiniger, Lagenlois/ Kamptal	62,00
<b>Sauvignon Blanc Quarz 12</b> Kellerei Terlan, Südtirol	52,00
<b>Chardonnay Sanct Valentin 14</b> Kellerei St. Michael, Südtirol	42,00
<b>Wuchtbrummen – Blockbuster rot</b>	0,75l
<b>Casanova 12</b> ZW, BF Barrique Nelly und Matthias Nittnaus, Gols/ Neusiedlersee	31,00
<b>Burgunder Bombe 11</b> Nelly und Matthias Nittnaus, Gols/ Neusiedlersee	39,00
<b>Badnerberg 09</b> CS, ME, SL Leo Aumann, Tribuswinkel/ Thermenregion	62,00

**Jung, unkonventionell und bio – weiß** 0,75l

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

**Riesling Steiner Hund 12**  
Urban Stagard, Krems/ Kremstal 42,00

**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 130,00

### **„Sprudelwasser“**

**Balbinot DOC Prosecco Extra dry 0,75l** 24,00

**Muskateller Sekt 0,75 l**  
Hannes Harkamp, St. Nikolai/ Südsteiermark 37,00

**Sauvignon blanc Sekt 2012 0,75 l**  
Karl Steininger, Langenlois/ Kamptal 41,00

**Rosé Sekt bio 0,75 l**  
Judith Beck, Gols/ Neusiedlersee 34,00

## **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
Pistaziengeist 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