

PANNONISCHE TAGE BEIM HÜTTWIRT
25. Oktober – 3. November 2024

1/2l Hüttwirts Trauben-Apfel-Saft gespritzt	4,60
1/4l Verjus gespritzt - alkoholfrei	4,50
1/4l Weißer Spritzer	4,10
1/3l Kobersdorfer BIO-Kellerbier	5,20
1/8l Furmint 2022, Triebsamer, Rust	6,10
1/8l Neuburger 2022, Tinhof, Trausdorf,	6,50
1/8l Chardonnay 2021, Lehrner, Horitschon	6,50
1/8l Rosé Rosa 2022, Umatham, Frauenkirchen	6,50
1/8l Blaufränkisch Gfanger 2019, Lehrner, Horitschon	4,90
1/8l Kékfrankos 2016, Weninger, Ungarn	5,20
1/8 Zweigelt Altenberg 2022, Schuhmanns, Gols	4,90
1/8 Cuvée Passione 2015, Silvia Heinrich, Deutschkreutz	7,90
1/16l Beerenauslese Sämling 88 2020, Tschida, Illmitz	7,10

SUPPEN UND VORSPEISEN

Frittatensuppe		6,20
Maiscrèmesuppe mit Popcorn		7,90
Lebernockersuppe mit Wurzelgemüse		7,50
Halászlé – Pannonische Fischsuppe	kl. 12,50 gr.	18,50
Wulka Prosciutto mit gegrillten Pimientos und Grammelpogatscherl		22,00
Tomatenvielfalt mit geschmolzenen Ziegenkäse		16,00
Kalbshax'n-Zungen-Sulze in Essig und Kernöl mit Zwiebeln, Käferbohnen und Gebäck		16,50
Herbstsalat mit gebratenen Pilzen, Trauben und Brombeerdressing		13,50
Gemischter Salat oder Blattsalat		7,20
Portion Käferbohnen Salat	6,50	kl. Brotkörbchen 3,50
Portion Grammelschmalz	3,00	Portion Butter 1,50
1 Grammelpogatscherl	1,50	

HAUPTSPEISEN

Kraut-Dinkel-Strudel mit Schnittlauch-Sauerrahmsauce		15,00
Bandnudeln mit Kastanie, Birne und Buchenpilzen in Salbeirahmsauce		21,00
Erdäpfelknödel auf Kürbisrahmgemüse mit Grammel- oder Mohnbutter		18,00

Gebratenes Zanderfilet auf Bohnen-Dillgemüse mit Erdäpfeln	26,00
Wiener Schnitzel vom Schwein oder Kalb mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogersalat	19,80/26,00
Cordon Bleu vom Schwein oder Kalb mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogersalat	20,80/27,00
Szegediner Gulasch von der Schweinsschulter mit Semmelknödel und Sauerrahm	21,00
Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel	21,00
Saure Kalbsnieren mit Champignons und Majoran dazu Safranreis	28,00
Esterházy-Rehbraten mit Bandnudeln, Haselnuss und hausgemachter Traubenmarmelade	31,00
Rosa gebratenes Rib-Eye-Steak mit Tschida-Chilibutter, Rösterdäpfeln und Erbsencreme	36,00
Gebratene Weidegans mit Erdäpfelknödel, Blaukraut und Mohnbutter	39,00

FÜR DIE KLEINEN

Kinderschnitzel mit Pommes	15,00
Semmelknödel mit Rahmsauce	7,50
Fleckerlnudeln mit Butter und Käse	6,00



DESSERTS

Somlauer Nockerl mit Maracujasorbet	11,50
Kirsch. Kastanie. Topfen	12,50
Kracher Grand Cru Käse mit hausgemachtem Traubenchutney und Gebäck	12,50
2021 Welschriesling Reserve , Jalits, Badersdorf	45,00
2021 Chardonnay Ried Altenberg , Juris, Gols	64,00
2019 Chardonnay Steinriegel , Gesellmann, Deutschkreutz	54,00
2020 Rosé der Elefant im Porzellanladen Strehn, Deutschkreutz	48,00
2022 Puszta Libre! -gekühlt- (SL, ZW), Preisinger, Gols	34,00
2017 Blaufränkisch Steineiche , Lehrner, Horitschon	42,00
2015 Blaufränkisch Bambule , Beck, Gols	45,00
2013 Blaufränkisch Tannenberg , Nittnaus, Gols	92,00
2021 Zweigelt Alte Reben , Achs, Gols	42,00
2020 Merlot Schützner Stein , Prieler, Schützen	52,00
2017 Cabernet Franc Steinberg , Zehetbauer, Schützen	48,00
2015 Cuvée Passione (BF, CS, CF, ME), Heinrich, Deutschkreutz	47,00
2017 Cuvée Paul Kerschbaum (CS, ME, BF), Horitschon	100,00
2020 Cuvée Eichkogel (BF, ZW), Kollwentz, Großhöflein	58,00
2014 Kapitel I , Tschida, Illmitz	49,00