

Gasthof Hüttwirt - seit 1521

1/4l Verjus gespritzt -alkoholfrei-	4,50
„Monte e Mare“ -alkoholfrei- Bergapfel-Mandarinensaft, Grenadine, Tonic	6,50
„Mirtillo Spritz“ Heidelbeerlikör, Prosecco, Soda	7,90
„Negroni“ , Gin, Wermuth Rosso, Campari	13,00
1/3l Hopfengaudi IPA , Woif Biersieder, Seekirchen	5,80
1/8l Gelber Muskateller 2023 Tschermonegg, Südsteiermark	6,10
1/8l Riesling Steinhaus 1ötw 2022 , Hiedler, Kamptal	7,10
1/8l Chardonnay 2021 , Paul Lehrner, Mittelburgenland	7,50
1/8l Rosé Antoinette 2022 , Fuhrgassl-Huber, Wien	6,10
1/8 Cuvée Passione 2015 (BF, Me, CS, CF) Silvia Heinrich, Mittelburgenland	7,90
1/16l Beerenauslese Sämling 88 2020 Tschida, Neusiedlersee	7,20

Suppen, Vorspeisen und Salate

Kassupp'n mit gebackenem Bergkäse	7,50
Frittatensuppe	6,20
Halászlé – Pannonische Fischsuppe kl. 12,50 gr.	18,50
Geschmorte Rote Rübe auf Buchweizensand überbacken mit Zillertaler Ziegenkäse	17,00
Saures Rindfleisch mit Käferbohnen, roten Zwiebeln, Kernöl und Gebäck	16,50
Carpaccio vom österreichischen Rinderfilet mit Bergkäse und Gebäck	18,90
Charcuterie Platte mit Gebäck -perfekt zum Teilen-	23,00
Gemischter Salat oder Blattsalat	7,20
Bunter Wintersalat mit Granatapfel, Mandarine und gebratenen Buchenpilzen	16,00
kleines Brotkörbchen	3,50
Portion Oliven	5,00
Portion Käferbohnen Salat mit Kernöl	6,00
Portion Butter	1,50

Hauptspeisen

Blaifränkisch-Risotto mit Radicchio, Speck, Birne und Grana Padano	18,90
Ofengemüse auf Rahmpolenta -veggie- mit Frischkäse und Mojo-Rojo	21,00
Kartoffelgnocchi -vegan- mit Buchenpilzen und Trüffelöl auf Kastaniencrème	22,00
Gebratenes Fieberbrunner Saiblingsfilet auf Berglinsen mit Dillerdäpfeln und Verjus-Beurre-Blanc	27,00
Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel	21,00
Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerl-Salat und Preiselbeeren	26,00/27,00
Geschmortes Rehragout mit Steinpilzen, Semmelknödel und Blaukraut	31,00
Gekochter Tafelspitz mit Kren, Rösterdäpfeln, Rahmspinat und Schnittlauchsauce	27,00
Zürcher Kalbsrahmgenschnetzeltes mit Rösti und Gemüse	29,00
Rosa gebratenes Rib-Eye-Steak (300g) mit Erbsencreme, Steakhouse Fries, Pfeffersauce und Kräuterbutter	36,00

Für die Kleinen

Kinder-Kalbschnitzel mit Pommes Frites	16,00
Gnocchi mit Butter und Käse	6,00
oder mit Tomatensauce und Käse	9,50
Semmelknödel mit Rahmsauce	7,50
Portion Pommes Frites mit Ketchup und Mayo	5,00

Desserts

Heidelbeerschmarr'n mit Bio-Vanilleeis	12,50
Crème Brûlée von der Bourbonvanille mit Bio-Himbeer-Sorbet	10,50
Topfenknödel mit Kastanien Parfait und Kirsche	12,50
Österreichisches Käse Duo mit Traubenmarmelade und Gebäck	12,00

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.