



# HUTTER

## Gedeck

Wurzelspeck, Aufstrich, Butter  
& Wurzelbrot

p. P. 4.00

## Vorspeisen

Beef Tartare

12.00

mit Kapern, Butter, Chili-Mayonnaise & Wachtelei

karamellisierter Ziegenkäse

11.00

auf Chioggia-Rübe, Senfsalat & Creme fraiche

Kokos - Currysuppe

7.00

mit heimischen Flusskrebsen

Kraftsuppe vom Wald4tler Bio-Rind

5.00

mit Frittaten & Gemüse

Gemischter Salat / Grüner Salat

4.00

## Aperitif

1 Glas Sekt Rose

Weingut Nigl

6.20

All unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer  
unsere Mitarbeiter sind Allergen geschult



# HUTTER

## Hauptgerichte

rosa gebratener Kalbsrücken mit Selleriepüree, wilder Brokkoli, Babykarotten & Heidelbeere	28.50
gebratene heimische Lachsforelle mit Kartoffelpüree, Lauch, Speck & Zitronenschaum	24.50
Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb im Butterschmalz knusprig gebacken mit Petersilien Erdäpfel und handgerührten Preiselbeeren	20.00
Rindsroulade vom Wald-4tler Bio Rind mit hausgemachten Spätzle & Wurzelgemüse	20.00
hausgemachte Blunze mit 2erlei von der Pastinake, glacierten Apfelspalten, Speckradicchio & Kren	17.00
2erlei vom Knödel hausgemacht mit Schmorkraut	15.00
Tagliatelle mit Paradeisersauce, Mozzarella und Salat	16.00

*Wir bereiten unsere Speisen mit Liebe und mit regionalen Produkten täglich frisch für Sie zu !*

All unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer  
unsere Mitarbeiter sind Allergen geschult



# HUTTER

## Desserts

Apfeltraum	10.00
Strudel, Apfeleis, Apfel-Ragout & Rum-Gel	
dunkles Schokomousse	9.00
mit Bananeneis & Mandeln	
Marillenpalatschinken	
mit Wachauer Marillenmarmelade	
2 Stück	7.00
1 Stück	3.50
Variation vom Käse	12.50
mit Feigensenf & Nüssen	

## unsere Empfehlung

roter Veltliner 2019  
Weingut Leth  
Fels / Wagram  
28.00

All unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer  
unsere Mitarbeiter sind Allergen geschult