



# HUTTER

## Gedeck

Wir reichen das Gedeck tischweise      p. P.      4.00

## Vorspeisen

Gebirgsforelle in hauseigener Beize veredelt      11.00  
mit Texturen vom weißen Spargel,  
Butterbrösel & Brunnenkresse

Variation vom Gartenkohlrabi      9.00  
mit cremiger Macadamianuss & Frischkäse

Tafelspitzsuppe vom Wald-4tler Bio-Rind      6.00  
mit klassischen österreichischen Einlagen

## Aperitif

Sekt Rose / Brut	Weingut Nigl	Glas	0,1	6.10
Prosecco Vincelli"	Valdobiaddene	Glas	0,1	4.10
Premium Pils Bier	Warsteiner	Fl.	0,25	3.20



# HUTTER

## Zwischen Gänge

Geschmorte Keule vom Donaulamm  
mit Kartoffelcreme & glasiertem grünen Spargel

12.00 / 20.00

Hausgemachte Kräutertagliatelle  
auf frischen Wiesenkräutern und  
Sauce vom Gruyere –Käse

11.00 / 18.00



All unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuern  
Unsere Mitarbeiter sind Allergen geschult



# HUTTER

## Hauptgerichte

Rosa gebratene Dry Age Beiriede mit eingemachter Zwiebelconfit, grünen Fisolen & Senfkohl	23.00
Confierter Alpsaibling mit geschmorter Ur-Karotte, jungem Fenchel & knuspriger Fischhaut	24.00
Gekochter Marchfelder Solospargel mit heurigen Petersilienerdäpfel und Sauce Hollandaise - auf Wunsch mit gebratenem Beinschinken	16.00 18.00
Wienerschnitzel vom Milchkalb im Butterschmalz gebacken mit Petersilien Erdäpfel und handgerührten Preiselbeeren	20.00
Gekochter Tafelspitz vom Wald-4tler Bio-Rind mit Rösterdäpfel, cremigen Spinat und klassischer Schnittlauchsauce	20.00





# HUTTER

## Desserts

Dessert von der heimischen Erdbeere  
mit Weltsam und weißer Schokolade 8.00

Geschmorter Amsden Pfirsich  
mit 2erlei Zitronenverbene & Mandeln 8.00

Fragen Sie bitte auch nach unseren hausgemachten Mehlspeisen



All unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuern  
Unsere Mitarbeiter sind Allergen geschult