



# HUTTER

## Gedeck

Wurzelspeck, Aufstrich, Gazpacho  
und Wurzelbrot

p. P. 4.00

## Vorspeisen

Kürbiscarpaccio 12.00  
mit Feta, Zitrone, Basilikum und Granatapfel

Sashimi vom Thunfisch 15.50  
mit Melone, Algen, Wasabi und Limettenmayo

Beef Tartar vom Wald4tler Bio-Rind 13.50  
mit Wachtelei, grüner Pfefermayo, Salzbutterm und Toast

Kürbiscremesuppe 7.00  
mit gepickeltem Kürbis

klare Rindsuppe vom Wald4tler Weide-Rind 5.00  
mit hausgemachten Frittaten und Gemüse

## Aperitif

1 Glas Sekt Rose  
1 Glas Frisandte

Weingut Nigl 6.20  
Weingut Zöhrer 4.90

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.  
Wir erlauben uns bei großen Tischen eine Gesamtrechnung zu legen.  
unsere Mitarbeiter sind Allergen geschult



# HUTTER

## Hauptgerichte

rosa gebratene Lammkrone mit Zitronenthymianpolenta, rote Rübe und schwarze Nüsse	29.50
gebratener Waller mit Paprikakraut, konfierte Shiitake Pilze und Limettenschaum	28.50
Tagliatelle mit Sellerie, Parmesan und Safranschaum + gebratene Jakobsmuschel	19.50 à 4.50
geschmorte Rinderbacken mit Rahmwirsing, Speck und Kümmelkartoffeln	21.50
Kürbis Gnocchi mit Mangold, Tomate und Currysauce	19.50
geschmorte Bisonroulade aus der Heimat mit Portweinzwiebeln, Kartoffelpüree und Jus	26.00
gekochter Tafelspitz vom Wald4tler Bio-Rind mit Semmelkren, Cremespinat und Schnittlauchsauce	20.00
Original Wiener Schnitzel im Butterschmalz knusprig gebacken mit Petersilien Erdäpfel, Preiselbeeren & Zitrone	21.00

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

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.  
Wir erlauben uns bei großen Tischen eine Gesamtrechnung zu legen.  
unsere Mitarbeiter sind Allergen geschult



# HUTTER

## Desserts

Schwarzwälder – mal anders		10.50
Weichsel, Schokolade und Mousse		
Caramel Creme brulee		9.50
mit Veltsam, Zwetschke und Vanille Eis		
Palatschinken	1 Stück	3.50
mit Wachauer Marillenmarmelade	2 Stück	7.00
Zwetschkenknödel	1 Stück	4.00
mit Butterbrösel	2 Stück	8.00
Eiskaffee nach Art des Hauses		6.50
Espresso / Mandelmilch / Eiswürfel / Kakao		
Variation vom Käse ( Käse von der Käsestraße )		13.50
mit Chutney & Nüssen		

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.  
Wir erlauben uns bei großen Tischen eine Gesamtrechnung zu legen.  
unsere Mitarbeiter sind Allergen geschult



# HUTTER

## Wein-gut Hutter Menü

Kürbiscarpaccio  
mit Feta-Zitrone-Basilikum-Granatapfel

\*\*\*\*\*

Thunfisch Sashimi  
mit Melone-Algen-Wasabi-Limettenmayo

\*\*\*\*\*

rosa gebratene Lammkrone  
mit Zitronenthymianpolenta-rote Rübe-schwarze Nüsse

oder

gebratener Waller  
mit Paprikakraut-Shiitake Pilze-Limettenschaum

\*\*\*\*\*

Schwarzwälder mal anders  
mit Weichsel-Schokolade-Mousse

\*\*\*\*\*

Käsevariation

4 Gänge	€ 58,--
5 Gänge	€ 69,--
6 Gänge	€ 76,--

\*Gedeck ist inkludiert

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.  
Wir erlauben uns bei großen Tischen eine Gesamtrechnung zu legen.  
unsere Mitarbeiter sind Allergen geschult