



# Gedeck HUTTER

Wurzelspeck, Aufstrich, Gazpacho  
und Wurzelbrot

p. P. 4.00

## Vorspeisen

marinierter Saibling mit Gurke, Granatapfel, Senfkaviar und Puffreis	13.50
Beef Tartar vom Wald4tler Bio-Rind mit Wachtelei, grüner Pfeffermayo, Salzbutter und Toast	13.50
rote Beete Carpaccio mit Avocado, gebeiztem Eidotter, Buchweizen und Kren	12.00
Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel	13.50 / 17.50
gelbe Paprikasuppe mit Chorizo-Krautstrudel	7.00
klare Rindsuppe vom Wald4tler Weide-Rind mit hausgemachten Frittaten und Gemüse	5.00

## Aperitif

1 Glas Sekt Rose	Weingut Nigl	6.20
1 Glas Frisandte	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

<b>rosa gebratener Hirschrücken</b> mit Kartoffel-Trüffelpüree, geschmorte Urkarotte, schwarze Nüsse und Wacholderjus	32.50
<b>rosa gebratener Kalbsrücken</b> mit Zitronenthymianpolenta, rote Rübe und schwarze Nüsse	29.50
<b>gedämpfter Kabeljau</b> auf Balsamico Linsen, Grünkohl und Beurre blanc	28.50
<b>Wildragout</b> mit Serviettenknödel; Kräutersaitlinge und eingelegte Birne	19.50
<b>geschmorte Rinderbacken</b> mit Pilztagliatelle, Kohlsprossen und Chorizo Jus	22.50
<b>hausgemachte Blunze</b> mit Paprikakraut, Grammeln und Jus	21.50
<b>gekochter Tafelspitz vom Wald4tler Bio-Rind</b> mit Semmelkren, Cremespinat und Schnittlauchsauce	20.50
<b>Original Wiener Schnitzel</b> im Butterschmalz knusprig gebacken mit Petersilien Erdäpfel, Preiselbeeren & Zitrone	21.00
<b>Kürbisisotto</b> mit Spinat und Tomate	19.50
<b>+ ein Stück Garnele</b>	à 4.50

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



# HUTTER

## Desserts

Griesflammeri		11.50
mit Waldbeeren, Apfelsorbet, weiße Schokolade und Amaretto-Gewürzsud		
Mousse von der Valhrona Schokolade		14.00
mit Feigen, Portwein und Basilikum		
Sorbet und Eisvariation		7.50
4 verschieden tagesaktuelle Sorten		
Palatschinken	1 Stück	3.50
mit Wachauer Marillenmarmelade	2 Stück	7.00
Variation vom Käse	(Käse von der Käsestraße)	13.50
mit Chutney & Nüssen		

*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

## Wein-gut Hutter Menü

rote Beete Carpacchio

mit Avocado – gebeiztem Eidotter – Buchweizen – Kren

\*\*\*\*\*

Paprikaschaumsuppe

mit Chorizo - Krautstrudel

\*\*\*\*\*

rosa gebratener Kalbsrücken

mit Zitronenthymianpolenta-rote Rübe-schwarze Nüsse

oder

gedämpfter Kabeljau

mit Balsamico Linsen – Grünkohl – Beurre blanc

\*\*\*\*\*

Griesflammeri

mit Waldbeeren – Apfelsorbet – weiße Schoko – Amaretto Gewürzsud

\*\*\*\*\*

Käsevariation

mit Chutney & Nüssen

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

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