



HUTTER

Gedeck

Wurzelspeck, Aufstrich, Gazpacho
und Wurzelbrot

p. P. 4.00

Vorspeisen

gebeizter Lachs im Maismantel 14.50
mit confierten Fenchel, Wasabicreme und Erbsenschoten

gegrillte Zucchini 8.90
mit Feta, Paprika, Stangensellerie und Röstzwiebel

Dreierlei vom Sellerie 13.80
auf Salzkruste, Essenz und gebacken mit Schnittlauchöl

Beef Tartare vom Waldviertler Bio-Rind 13.50
mit Wachtelei, Schmorrüben, Salzbutter und Weißbrot

Aperitif

1 Glas Sekt Rose
1 Glas Frisandte

Weingut Nigl
Weingut Zöhler

6.20
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

Suppen

klare Rindsuppe vom Waldviertler Weiderind mit hausgemachtem Fleischstrudel und Gemüse	5.20
Spargelcremesuppe mit Saiblingnocke und Kaviar	7.00

Salat

grüner Salat	4.00
Sommersalat	4.50

Hauptgerichte

Saisonal & Regional

rosa gebratene Lammkrone mit Ofengemüse, Spargel und Oliven-Rosmarinjus	29.50
Perlhuhn Supreme auf Fregola Tostata mit Chioggia Rübe, Pecorino und Frizzanteschaum	26.50
gebratener Saibling auf Rahmkohlrabi, knusprigen Kren und Paprikasauce	26.50
cremigies Spargelrisotto mit Parmesan und Salat	18.00

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



HUTTER

Hauptgerichte

Klassiker der heimischen Küche

geschmorte Rindsbackerl auf cremiger Polenta mit Spinat und Schmorsauce	21.50
sautiertes Kalbsbries auf Erdäpfel-Rhabarber-Mousseline mit mariniertem Spargel und knusprigen Grammeln	25.90
gekochter Tafelspitz vom Wald4tler Bio-Rind mit Wurzelgemüse, Röstkartoffel, Cremespinat und Schnittlauchsauce	22.00
Original Wiener Schnitzel im Butterschmalz knusprig gebacken mit Petersilien Erdäpfel, Preiselbeeren & Zitrone	21.00
Krautroulade im Erdäpfelsterz, Röstzwiebel und Zwiebelsauce	17.50

Hauptgerichte

vegetarische Empfehlung

gebratene vegane Tramezzini Rolle gefüllt mit Soja-Bolognese und Kräuterbechamel	17.00
---	-------

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



HUTTER

Desserts

weißes Tonkabohnenmousse mit Apfel und Biskuit		14.50
alles von der Milch (15 Minuten Wartezeit) mit Milch, Topfen, Sauerrahm und Heidelbeere		13.90
Milchreis <i>Vegan</i> mit Spargel, Holunder und Sauerklee		10.50
handgerührter Eiskaffee Vanilleeis, Kaffee und Schlagobers		6.50
Palatschinken mit Wachauer Marillenmarmelade	1 Stück 2 Stück	3.50 7.00
Variation vom Käse (Käse von der Käsestraße) mit Chutney & Nüssen		13.50

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



HUTTER

Weinzierberg - Menue

gebeizter Lachs im Maismantel
Fenchel-Wasabicroeme-Erbsenschoten

Sellerie aus der Salzkruste
Sellerie-Schnittlauchöl

Saibling
Kohlrabi-Kren-Paprikasauce

oder

rosa gebratene Lammkrone
Ofengemüse-Spargel-Oliven-Rosmarinjus

weißes Tonkabohnenmousse
Apfel-Biskuit

Variation vom Käse
Chutney-Nüssen

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