



# HUTTER

## Gedeck

Salami vom Bio-Rind, Aufstrich, Gazpacho  
und Wurzelbrot

p. P. 4.00

## Vorspeisen

Marinierter Saibling 14.20

im Mangoldmantel, gelbes Paprikachutney und  
knuspriger Reis

Eingelegter Kohlrabi 10.50

mit gerösteten Pinienkernen, vegane Estragonaioli  
und Apfelsplitter

Pochiertes Ei – Surf und Turf 13.50

mit geschmortem Rind, Flusskrebserl-Schaum  
und reschem Buchweizen

Beef Tartare vom Waldviertler Bio-Rind 13.70

mit Wachtelei, Schmorrüben, Zitronenmayo, Salzbutter  
und Weißbrot

## 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

## Suppen

Klare Rindsuppe vom Waldviertler Weiderind mit Leberknödel oder Frittaten und Wurzelgemüse	5.20
Veltlinercremesuppe mit Erbsenpraline und Radieschenmarmelade	7.00

## Salat

grüner Salat	4.00
--------------	------

## Hauptgerichte

Saisonal & Regional

Gebratener Waller auf geschmorten Paradeiser Raritäten, Peccorinocrumbles und Basilikumhauberl	28.90
Zart gebratenes Perlhuhn auf Fregola Tostata mit Chioggia Rübe, mit Thymian aromatisiert und gehobelten Parmesan	26.50
Cremiges Wildkräuterrisotto mit Salzzitrone und Szechuan Pfeffer	18.00
1 Stück Garnele	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

## Fragen Sie nach

Secreto vom Tullnerfelder Schwein 26.80  
auf Orangen-Holunder mariniertem Blattgemüse und Maisflakes

## Das gibt es nur bei uns

Bio-Bisonroulade vom Most-4tler Bison Hof 33.00  
auf Erdäpfelsterz, Rübenchips und Bratensauce  
*Cholesterinfrei*

## Hauptgerichte

### Klassiker der heimischen Küche

Sautiertes Kalbsbries 25.90  
auf Weichselespuma mit Navetten, Brunnenkresse Öl  
und knusprigen Tobinampurchips

Geschmorte Rindsbackerl 21.50  
auf cremiger Polenta mit Petersilienwurzel und Schmorsauce

Hausgemachte Blun'zn 17.90  
auf Paprikakraut, Kren, ausgelassenen Grammeln und Zwiebelpüree

Gekochtes Gusto Stück vom Wald4tler Bio-Rind 22.00  
mit Wurzelgemüse, Röstkartoffel, Cremespinat  
und Schnittlauchsauce

Original Wiener Schnitzel 21.00  
im Butterschmalz knusprig gebacken  
mit Petersilien Erdäpfel, Preiselbeeren und Zitrone

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



# HUTTER

## Desserts

Zartbitter Schokoladentarte		11.80
mit Kirsche, weißes Schokoladeneis und Basilikum		
Erdbeer-Panna Cotta		12.50
mit Holundersorbet, Rhabarber und Haselnuss		
Marillenknödel	1 Stück	4.50
mit Butterbrösel	2 Stück	9.00
Handgerührter Eiskaffee		6.00
Vanilleeis, Espresso und Schlagobers		
Palatschinken	1 Stück	3.50
mit Wachauer Marillenmarmelade	2 Stück	7.00
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

## Weinzierberg - Menue

### marinierter Saibling

Mangoldmantel-gelbes Paprikachutney-knuspriger Reis

\*\*\*\*\*

### pochiertes Ei – Surf und Turf

geschmortem Rind-Flusskrebserl Schaum-Buchweizen

\*\*\*\*\*

### gebratener Waller

geschmorte Paradeiserraritäten-Peccorinocrumbles-Basilikumhauberl

oder

### zart gebratenes Perlhuhn

Fregola Tostata-Chioggia Rüben-mit Thymian aromatisiert-Parmesan

\*\*\*\*\*

### zartbitter Schokoladentarte

Kirsche-weißes Schokoladeneis-Basilikum

\*\*\*\*\*

### 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