



HUTTER

Gedeck

hauseigene Salami vom Bio-Rind, Aufstrich,
Kaltschale und Brot

p. P. 4,50

Vorspeisen

Eingelegter Kohlrabi 10.50
mit gerösteten Pinienkernen, vegane Estragon-Aioli
und Apfelsplitter

gefüllte Zucchiniblüte 14.00
mit Schafkäse, geschmornte Tomaten, Limettencreme
und Brunnenkresseöl

handgeschnittenes Beef Tartare vom Bio-Rind 14.70
mit Salzbutter, Chilimayo, Wachteleidotter,
Schmorrüben und Weißbrot

Aperitif

1 Glas Sekt Rose Weingut Nigl 6.20

1 Glas Muskat Ottonel Brut Weingut A- Nobis 6.20

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	5.50
Veltlinercremesuppe mit Karottenpraline und Radieschenmarmelade	7.00

Salat

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

Hauptgerichte

Saisonal & Regional

Gedämpfter Kabeljau auf Marillen-Linsen, gehackte Cashewkerne und Weißweinschaum	31.00
Zart gebratenes Perlhuhn auf Fregola Tostata, Chioggia-Rüben und gehobeltem Parmesan	26.90
Cremiges Marillen-Chili Risotto mit sautiertem Kräutersaitling	19.50
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

Hauptgerichte

Klassiker der heimischen Küche

Bio-Bisonroulade vom Bisonhof Wurzer auf Erdäpfelsterz, Selleriechips und Bratensauce <i>Cholesterinfreies Fleisch</i>	29.00
Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel und Petersilie	17.50
Geschmorte Rindsbackerl auf cremiger Polenta mit gelben Rüben und Schmorsauce	22.90
Gekochtes Gusto Stück vom Wald4tler Bio-Rind mit Wurzelgemüse, Röstkartoffel, Cremespinat und Schnittlauchsauce	22.50
Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken im Butterschmalz knusprig gebacken mit Petersilien Erdäpfel, Preiselbeeren und Zitrone	24.00

Hauptgerichte

Vegane Küche

vegane Bandnudeln in Kürbissauce und sautierten Kirschtomaten und frischem Koriander	19.50
--	-------

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



HUTTER

Desserts

Marillenmousse		13.90
mit Basilikumsorbet, rosa Pfeffer und Melisse		
Geschmorter Pfirsich		11.50
mit Roseneis, Baiser und Zitronenthymian		
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

ingelegter Kohlrabi

geröstete Pinienkerne / vegane Estragon-Aioli / Apfelsplitter

gefüllte Zucchiniblüte

Schafkäse / geschmornte Tomaten / Limettencreme / Brunnenkresseöl

gedämpfter Kabeljau

Marillen-Linsen / gehackte Cashewkerne / Weißweinschaum

oder

zart gebratenes Perlhuhn

Fregola Tostata / Chiogga Rüben / gehobeltem Parmesan

geschmorter Pfirsich

Roseneis / Baiser / Zitronenthymian

Variation vom Käse

Chutney / Nüssen

4 Gänge € 61,--

5 Gänge € 72,--

6 Gänge € 79,--

*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