

BIER VOM FASS

Wiener "1er" Menü

0,2 l Wiener Original und 2 cl Williamsbirne von Zweiger

6,00

Wiener Original

0,2 l **2,60** 0,33 l **3,60** 0,5 l **4,50**

Zwettler Pils

0,2 l **2,60** 0,33 l **3,60** 0,5 l **4,50**

Ottakringer Rotes Zwickl

0,2 l **2,60** 0,33 l **3,60** 0,5 l **4,50**

CRAFTBIERE AUS ÖSTERREICH

Brauwerk Hausmarke 2 Indian Pale Ale

0,33 l **4,80**

Brauwerk Hausmarke 3 Porter

0,33 l **4,80**

Brauwerk Hausmarke 4 Flanders Red

0,33 l **4,80**

Die Weisse Salzburger Weissbier

0,5 l **4,80**

APERITIF

Sekt Schlumberger Brut

0,1 l **5,50**

mit weißem Pfirsich

0,1 l **6,80**

mit Holunder und Minze

0,1 l **6,80**

2015 Gelber Muskateller Weingut Skoff

1/8 l **4,90**

Campari Soda/Orange

4,90

Aperol Spritzer

4,90



HUTH MONATSKARTE

VORWEG

Gebackenes Ei mit Honigschinken
8,90

Gebackenes Kitz auf Erdäpfel-Bärlauchsalat
10,90

SUPPE

Bärlauchsuppe mit Kräutertopfen
4,90

FISCH

Forellenfilet auf Karfiolcreme und grünem Sellerie
19,90

HAUPTSPEISEN

Bärlauchtascherl mit Frischkäse und Kräutersalat
13,90

Krone vom Duroc Schwein mit Zitronenbutter und Bohnenpolenta
17,90

Geschmorte Milchlammstelze mit Bärlauchpüree und Karotten
18,90

DESSERT

Himbeer-Mascarponetörtchen mit Rhabarberkompott
6,90

Wir erlauben uns für das Gedeck 2,00 Euro zu verrechnen



HUTH KLASSIKER

VORWEG

Ziegenkäseterrine mit Roter Rübe, Kernölpesto und Zupfsalat
9,90

Geräucherte Forelle mit Avocadocreme und Cashewnüsse
9,90

Grammelknödel mit Fasskraut
kl. 8,90 gr. 13,90

Kärntner Kasnudln mit brauner Butter und Schnittlauch
kl. 8,90 gr. 13,90

Beef Tatar mit Senfcreme, gekochtem Wachtelei, und Toast
kl. 13,50 gr. 16,50

Alt Wiener Rindsuppe
mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl
4,50

WIENER KLASSIKER

Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree und kleinem Salat
13,90

Geröstete Kalbsleber im Majoransaft mit Kräuterreis
15,90

Wiener Zwiebelrostbraten vom Weideochsen mit Braterdäpfel und Senfgurke
18,90

Gekochter Tafelspitz mit Rösterdäpfel, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren
19,90

GEBACKENES

serviert mit Erdäpfel-Vogersalat und Zitrone

Ausgelöstes Wiener Backhuhn mariniert mit Joghurt und Zitrone
14,50

Cordon Bleu vom Tullnerfelder Schwein gefüllt mit Beinschinken und Emmentaler
14,90

Gebackene Kalbsleber auf Wunsch auch mit Mayonnaisesalat
15,90

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
18,90

dazu empfehlen wir hauseingelegte Preiselbeeren
1,30



DESSERT

Palatschinken mit Marille oder Schokolade
pro Stück **3,10**

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille Eis
5,80

Mohr im Hemd mit Espresso-Krokant Eis
6,50

Powidltascherl mit Nussbröseln und Zwetschkensorbet
6,50

Original Tichy's Eismarillenknödel mit Schlagobers
pro Stück **3,80**

Hausgemachte Fruchtsorbets mit Prosecco
5,90

KAFFEE

Kleiner Schwarzer / Brauner einfach / doppelt
2,40 4,00

Melange / Verlängerter
3,30

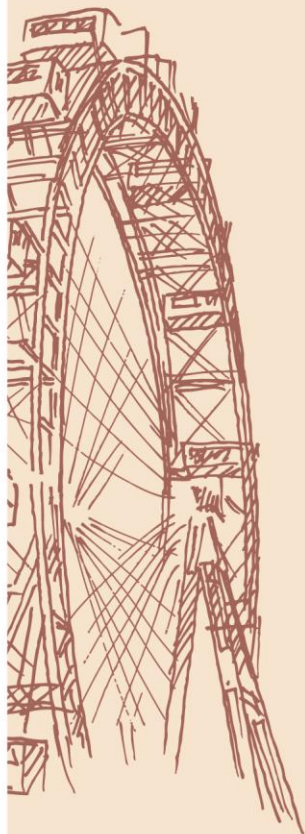
Cafe´ Verkehrt (Café Latte)
3,60

Verlängerter
3,00

Tee
Schwarz, Grün, Früchte, Minze, Kamille, Kräuter
3,30

SÜSSWEIN, GLASWEISE

Beerenauslese Weingut Ziniel, Neusiedlersee
1/16 l **4,00**



WEISSWEIN 1/8

Huth Grüner Veltliner aus der Magnum Weingut Setzer

1/8 | 3,00 1,5l | 35,00

2016 Riesling „Göttweiger Berg“ Weingut Dockner

1/8 | 4,00 0,7l | 24,00

2016 Gemischter Satz Weingut Wieninger

1/8 | 4,80 0,7l | 28,50

2015 Chardonnay Reserve Weingut Krug

1/8 | 5,50 0,7l | 33,00

ROTWEIN 1/8

Huth Zweigelt aus der Magnum Weingut Haiden

1/8 | 3,00 1,5l | 35,00

2014 Blaufränkisch „Classic“ Weingut Reumann

1/8 | 4,00 0,7l | 24,00

2014 Wiener Trilogie Weingut Wieninger

1/8 | 5,50 0,7l | 33,00

2014 Maximus (Bf, Cs, Me) Weingut Iglar

1/8 | 6,00 0,7l | 36,00

ALKOHOLFREI

Römerquelle

0,33l | 2,90 0,75l | 5,40

Apfelsaft Naturtrüb pur

0,25l | 3,00

Marillensaft / Johannisbeersaft

0,2l | 3,50

Coca Cola, light, zero

0,33l | 3,50

Almdudler / Frucade / Nestea Zitrone

0,33l | 3,50

Tonic / Bitter Lemon

0,2l | 3,50

Soda Zitrone oder Holunder Jugendgetränk

0,25l | 1,90

