

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 **2,80** 0,33 l **3,80** 0,5 l **4,80**

CRAFTBIERE AUS ÖSTERREICH

Brauwerk Hausmarke 1 Blonde

0,33 l **5,20**

Brauwerk Hausmarke 2 Indian Pale Ale

0,33 l **5,20**

Brauwerk Hausmarke 3 Porter

0,33 l **5,20**

Die Weisse Salzburger Weissbier

0,5 l **4,80**

APERITIF

Uhudler Frizzante Weingut Weinek

0,1 l **6,80**

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**

2016 Gelber Muskateller Weingut Schmidt

1/8 l **4,50**

Aperol Spritzer

4,90



HUTH MONATSKARTE

VORWEG

Marinierter Kalbskopf mit Kapernbeeren und Schmortomaten
10,90

Steinpilz-Bruleè mit marinierten Pilzen
12,90

SUPPE

Kürbiscremesuppe mit Frischkäseravioli
4,90

FISCH

Gebratener Lachs auf Kräutergnocchetti und Birne
19,90

HAUPTSPEISEN

Kürbisgulasch mit Topfenockerl
13,90

Corden Bleu vom Tullnerfelder Schwein mit Kürbiskäse und Beinschinken
dazu Rahm-Gurkensalat
15,90

Geschmortes Kalbsvögerl mit Mangold und Schupfnudeln
17,90

DESSERT

Zitronen-Tartelette mit Baiser und Himbeeren
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 Avocado-creme 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-Vogerlsalat und Zitrone

Ausgelöstes Wiener Backhuhn mariniert mit Joghurt und Zitrone
14,50

Gebackene Kalbsleber auf Wunsch auch mit Mayonaisesalat
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

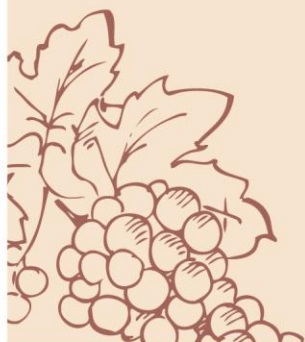
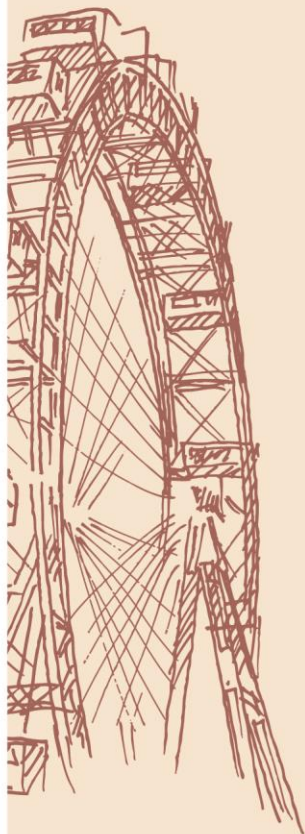
Cafe' Verkehrt (Café Latte)
3,60

Verlängerter
3,00

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

SÜSSWEIN, GLASWEISE

SiaBa Weingut Schmidt 2015, Neusiedlersee
1/16 l **4,50**



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

2015 Blaufränkisch „Classic“ Weingut Iglar

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

2014 Wiener Trilogie Weingut Wieninger

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

2015 Merlot Weingut Wenzl

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

