

## BIER VOM FASS

### Wiener "1er" Menü

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

**6,00**

### Wiener Original

0,2l **2,70**   0,33l **3,70**   0,5l **4,70**

### Zwettler Pils

0,2l **2,70**   0,33l **3,70**   0,5l **4,70**

### Ottakringer Rotes Zwickl

0,2l **2,90**   0,33l **3,90**   0,5l **4,90**

## CRAFTBIERE AUS ÖSTERREICH

### Brauwerk Sunbeam Blonde

0,33l **5,50**

### Brauwerk Big Easy Indian Pale Ale

0,33l **5,50**

### Brauwerk Black & Proud Porter

0,33l **5,50**

### Die Weisse Salzburger Weissbier

0,5l **5,50**

## APERITIF

### Schlumberger rosé Pinot Noir Brut

Jahrgang 2015

0,1l **7,90**

### Sekt Schlumberger Brut

0,1l **5,80**

### mit weißem Pfirsich

0,1l **6,80**

### mit Holunder und Minze

0,1l **6,80**

### 2017 Gelber Muskateller Weingut Schmidt

1/8l **4,80**

### Aperol Spritzer

**5,80**



# HUTH MONATSKARTE

## VORWEG

**Spargel Panna Cotta** mit Vinaigrette und Ei  
9,90

**Gebackenes Milchlamm** mit Spargelsalat  
11,90

## SUPPE

**Spargelcremesuppe** mit Schinkenbiscuit  
5,50

## FISCH

**Gebratene Lachsforelle** auf Spargelrisotto  
19,90

## HAUPTSPEISEN

**Solospargel** mit Buttererdäpfel und Sauce Hollandaise  
13,50/18,50

**Cordon Bleu vom Tullnerfelder Schwein** mit Gurkenrahmsalat  
gefüllt mit Spargelschinken und Emmentaler  
15,90

**Geschmorte Lammstelze** auf Bärlauchcreme mit Schalotten und Karotten  
18,90

## DESSERT

**Rhabarberküchlein mit Erdbeeren** und Vanille Parfait  
7,90

Wir erlauben uns für das Gedeck 2,30 Euro zu verrechnen



# HUTH KLASSIKER

## VORWEG

**Ziegenkäseterrine** mit Roter Rübe, Kernölpesto und Zupfsalat  
**9,90**

**Geräucherte Forelle** mit Avocadocreme und Cashewnüsse  
**10,90**

**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, Wachtelei und Toast  
kl. **13,50** gr. **16,50**

**Alt Wiener Rindsuppe**  
mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl  
**4,70**

## WIENER KLASSIKER

**Kalbsbutterschnitzel** mit Erdäpfelpüree und kleinem Salat  
**14,90**

**Geröstete Kalbsleber** im Majoransaft mit Kräuterreis  
**17,90**

**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  
**15,90**

**Gebackene Kalbsleber** auf Wunsch auch mit Mayonnaisesalat  
**17,90**

**Original Wiener Schnitzel** vom Kalb  
**19,90**

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  
**6,80**

**Powidltascherl** mit Nussbröseln und Zwetschgensorbet  
**6,80**

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

**Hausgemachte Fruchtsorbets** mit Prosecco  
**5,90**

## KAFFEE

**Kleiner Schwarzer / Brauner** einfach / doppelt  
**2,70 4,50**

**Melange / Cappuccino**  
**3,80**

**Cafe' Verkehrt** (Café Latte)  
**4,10**

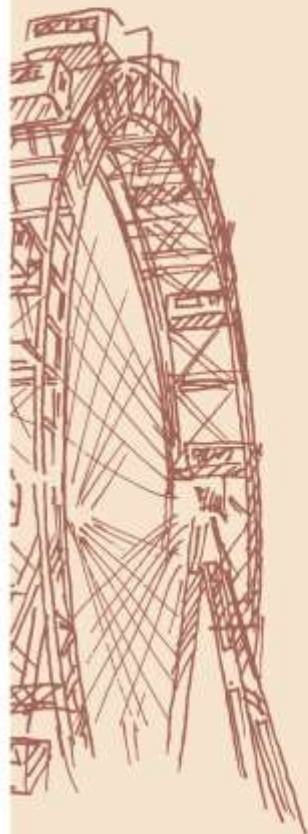
**Verlängerter**  
**3,50**

**Tee**  
Schwarz, Grün, Früchte, Minze, Kamille, Kräuter  
**3,80**



## SÜSSWEIN, GLASWEISE

**SiaBa** Weingut Schmidt 2015, Hagenbrunn, NÖ  
1/16 | **4,80**



## WEISSWEIN 1/8

**Huth Grüner Veltliner aus der Magnum** Weingut Setzer

1/8 | 3,30 1,5l | 39,00

**2017 Riesling „Göttweiger Berg“** Weingut Dockner

1/8 | 4,40 0,75l | 26,00

**2018 Gemischter Satz** Weingut Wieninger

1/8 | 5,00 0,75l | 30,00

**2017 Sauvignon Blanc** Weingut Glatzer

1/8 | 5,00 0,75l | 30,00

## ROTWEIN 1/8

**Huth Zweigelt aus der Magnum** Weingut Haiden

1/8 | 3,30 1,5l | 39,00

**2017 Blaufränkisch „Classic“** Weingut Iglar

1/8 | 4,40 0,75l | 26,00

**2015 Wiener Trilogie** Weingut Wieninger

1/8 | 5,50 0,75l | 33,00

**2017 Merlot** Weingut Wenzel

1/8 | 6,00 0,75l | 36,00

## ROSÉ 1/8

**2018 Fräulein Rosé von Döbling** Weingut Mayer am Pfarrplatz

1/8 | 4,90 0,75l | 29,00

## ALKOHOLFREI

**Römerquelle**

0,33l | 3,00 0,75l | 5,90

**Apfelsaft Naturtrüb pur / Traubensaft**

0,25l | 3,30

**Marillensaft / Johannisbeersaft**

0,2l | 3,70

**Coca Cola, light, zero / Almdudler / Frucade / Fuzetea Zitrone**

0,33l | 3,70

**Tonic / Bitter Lemon**

0,2l | 3,70

**Soda Zitrone oder Holunder** Jugendgetränk

0,25l | 2,00

