

## 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 **4,60**

### Zwettler Pils

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

### 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 **4,80**

### Aperol Spritzer

**5,50**



# HUTH MONATSKARTE

## VORWEG

**Marinierter Hering** auf Apfelsalat mit Ei und Kapern  
9,90

**Gebeizter Lachs** mit Orangen und Schmortomaten  
11,90

## SUPPE

**Hummerbisque** mit Flusskrebsbisquit  
6,90

## FISCH

**Hausgemachte Pasta** mit Garnelen  
14,90

**Gebackenes Kabeljaufilet** mit Sauce Tartare und Erdäpfel-Vogelersalat  
16,90

**Gebratener Zander** auf Rote Rüben-Risotto und Kren  
19,90

## HAUPTSPEISEN

**Geschmorte Kalbsbackerl** mit Selleriepüree und Jungkarotten  
19,90

## DESSERT

**Schokoladen-Brownie** mit Bananencreme und Ananas  
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  
16,90

**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  
16,90

**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  
**2,50 4,30**

**Melange / Verlängerter**  
**3,50**

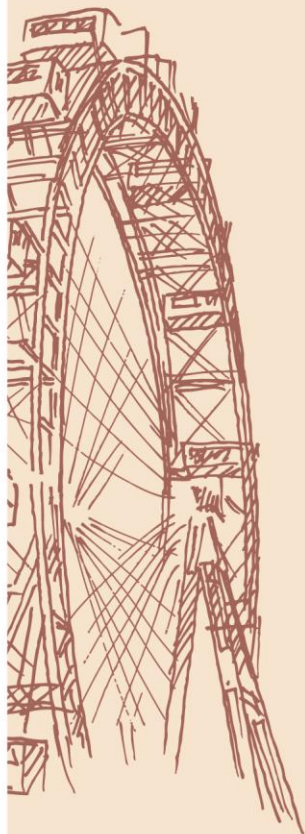
**Cafe´ Verkehrt** (Café Latte)  
**3,80**

**Verlängerter**  
**3,50**

**Tee**  
Schwarz, Grün, Früchte, Minze, Kamille, Kräuter  
**3,50**

## SÜSSWEIN, GLASWEISE

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



## WEISSWEIN 1/8

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

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

**2016 Riesling „Göttweiger Berg“** Weingut Dockner

1/8 | 4,20 0,7l | 25,00

**2017 Gemischter Satz** Weingut Wieninger

1/8 | 5,00 0,7l | 30,00

**2016 O.T. Pinot Blanc/Chardonnay** Weingut Fink & Kotzian

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

## ROTWEIN 1/8

**Huth Zweigelt aus der Magnum** Weingut Haiden

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

**2015 Blaufränkisch „Classic“** Weingut Iglar

1/8 | 4,20 0,7l | 25,00

**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 | 5,60

**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 | 2,00

