



Bier vom Fass

Wiener „1er“ Menü (0)		6,00
0,2 l Wiener Original und 2cl Williamsbirne von Zweiger		
Wiener Original (0)	0,2 l	2,80
	0,33 l	3,80
	0,5 l	4,80
Zwettler Pils (0)	0,2 l	2,90
	0,33 l	3,90
	0,5 l	4,90
Ottakringer Rotes Zwickl (0)	0,2 l	2,90
	0,33 l	3,90
	0,5 l	4,90

Craftbiere aus Österreich

Brauwerk Sunbeam (0)	0,33 l	5,50
Blonde		
Brauwerk Big Easy (0)	0,33 l	5,50
Indian Pale Ale		
Brauwerk Black & Proud (0)	0,33 l	5,50
Porter		
Die Weisse (0)	0,5 l	5,50
Salzburger Weissbier		

Aperitif

Sloebery Gin & Organics Tonic		7,80
der Sommer Gin Tonic by Hans Reisetbauer		
Sekt Schlumberger Brut (0)	0,1 l	5,80
mit weißem Pfirsich oder Holunder & Minze	0,1 l	6,80
Gelber Muskateller Sand & Schiefer 2019 (0)	1,8 l	5,00
Weingut Tement		
Aperol/Hugo Spritzer (0)		5,80

Rosé

2019 Rosé Klassik (0)	1/8 l	4,80
Weingut Markowitsch	0,75 l	28,00



Weisswein

Huth Grüner Veltliner aus der Magnum ◦	1/8 l	3,30
Weingut Setzer	1,5 l	39,00
2018 Riesling „Antonius“ ◦	1/8 l	4,50
Weingut Dockner	0,75 l	27,00
2019 Gemischter Satz ◦	1/8 l	5,00
Weingut Wieninger	0,75 l	30,00
2019 Weissburgunder Reserve ◦	1/8 l	5,50
Weingut Dürnberg	0,75 l	33,00

Rotwein

Huth Zweigelt aus der Magnum ◦	1/8 l	3,30
Weingut Haiden	1,5 l	39,00
2017 Blaufränkisch „Classic“ ◦	1/8 l	4,50
Weingut Iglar	0,75 l	27,00
2016 Wiener Trilogie ◦	1/8 l	5,50
Weingut Wieninger	0,75 l	33,00
2017 Merlot Flachgraben ◦	1/8 l	6,00
Weingut Hans Nehrer	0,75 l	36,00

WERFEN SIE EINEN BLICK AUF UNSERE WEINKARTE!

Alkoholfrei

Organics by Red Bull	0,2 l	3,70
Simply Cola, Bitter Lemon, Tonic Water, Viva Mate, Ginger Ale		
Apfelsaft naturtrüb pur / Traubensaft	0,25 l	3,00
Marillensaft / Johannisbeersaft BIO	0,2 l	3,50
Coca Cola, Zero / Almdudler / Frucade	0,33 l	3,50
Römerquelle	0,33 l	2,90
still/prickelnd	0,75 l	5,90
Red Bull Energy Drink	0,25 l	4,30
Soda Zitrone oder Holunder	0,25 l	2,00
Jugendgetränk		



Vorweg

Huth Hausbrot A, C, G	1,90
+ Verhackertes	2,80
+ gesalzene Butter G	1,00
+ Wurzelspeck L, M	5,60

Vorspeisen

Marmorata G, M, O	10,90
Sulz von 2erlei Paprika mit Ziegenkäse	
+ Wildschweinschinken	+ 2,00
Vitello „Austria“ vom Kalb D, G, H	12,90
mit Forellencreme, Grammeln und Kernöl	
Wildkäsekrainer G, M, O	7,90
mit Erdäpfelpüree und Zwiebelsenf	

Beef Tatar A, C, D, G, M, O	13,50
mit Senfcreme, Wachtelei und Toast	
+ 3 gebackene Wiener Weinbergschnecken A, C, R	+ 4,50
(Andreas Gugumuck)	

Suppen

Alt Wiener Rindsuppe A, C, G, L	4,70
mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl	
Kürbiscremesuppe A, C, G, L, O	5,50
mit Apfel-Minzpofese	

Gabelbissen

Als Vorspeise empfehlen wir Ihnen 2-3 Stk., als Hauptspeise 4 Stk.!

Grammelknödel A, C, G, O	3,50 / Stk.
auf Fasslkrout	
Kärntner Kasnudeln A, C, G, M	3,50 / Stk.
mit brauner Butter und Schnittlauch	

Fisch, Steak & Co

Rote Rübentascherl A, C, G, L, O	13,90
mit Frischkäse und Dörrpflaumen	
Gebratenes Zanderfilet D, G, L, O	19,90
auf Kürbisrisotto	
Rosa gebratenes Wildschweinfilet A, C, G, L, O	23,90
auf Rahmfisolen, mit Erdäpfelnockerl und Schmorbirne	

Wiener Klassiker

Kalbsbutterschnitzel A, C, G, L, M, O mit Eräpfelpüree und kleinem Salat	15,90
Geröstete Kalbsleber G, L, O im Majoransaft mit Risi Bisi	16,90
Rostbraten & Fries A, M, L, O rosa Zwiebelrostbraten vom Weideochsen mit Steak Fries und Senfgurke	19,90
Gekochter Tafelspitz A, C, G, L, M, O mit Rösterdäpfel, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren	19,90

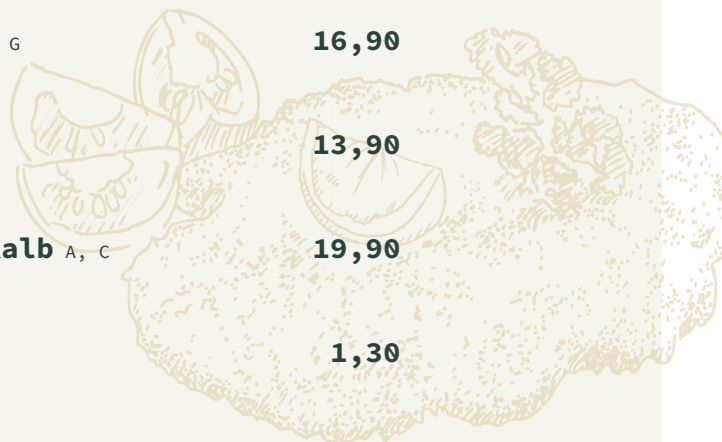
Gebackenes

Wahlweise mit Rahmgurkensalat, Risi-Bisi
oder Erdäpfelsalat-Vogerlsalat G, L, M, O

Es lebe das Cordon Bleu!

Cordon Bleu Classic A, C, G Tullnerfelder Schwein, Raclette Käse und Beinschinken	16,90
Cordon Bleu Deluxe vom Kalb A, C, G mit Fontina Käse und Prosciutto San Daniele, Spiegelei und schwarzen Trüffel	23,90

Ausgelöstes Wiener Backhuhn A, C, G mariniert mit Joghurt und Zitrone	16,90
Wiener Schnitzel A, C vom Tullnerfelder Schwein	13,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb A, C	19,90
dazu empfehlen wir hauseingelegte Preiselbeeren O	1,30



Allergeninformationen gemäß Codex-Empfehlungen:

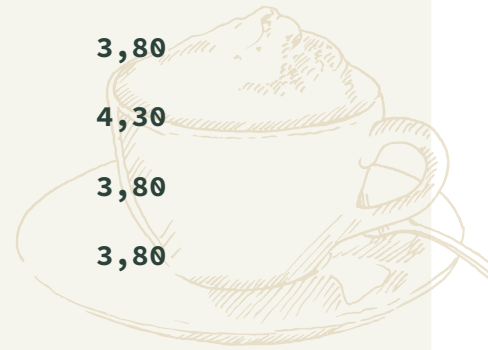
A) Glutenhaltiges Getreide, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnuss, F) Soja, G) Milch, H) Schalenfrüchte (Nüsse), L) Sellerie, M) Senf, N) Sesam, O) Schwefeldioxid (Sulphite - CO2), P) Lupine, R) Weichtiere

Dessert

Palatschinken A, C, G mit Marille oder Schokolade	3,30 pro Stück
Hausgemachter Apfelstrudel A, C, G, H, O mit Vanille Eis	5,50
Wiener Schoko Soufflé A, C, G, H mit Espresso-Krokant Eis	6,90
Powidltascherl A, C, G, H, O mit Nussbröseln und Zwetschkensorbet	6,90
Original Tichy's Eismarillenknödel C, G, H, O mit Schlagobers	3,90 pro Stück
Hausgemachte Fruchtsorbets O mit Prosecco	5,90
Huth's Cremeschnitte XXL A, C, G	5,50

Kaffee / Tee

Kleiner Schwarzer G einfach/doppelt	2,50/4,00
Kleiner Brauner G einfach/doppelt	2,50/4,00
Melange / Cappuccino G	3,80
Café Verkehrt (Café Latte) G	4,30
Verlängerter G	3,80
Tee G Schwarz, Grün, Früchte, Minze, Kamille	3,80



Süßwein

Siaßa 2015 O Weingut Schmidt, Hagenbrunn, Niederösterreich	1/16 l 4,80
--	--------------------

Huth Spirits

Vodka „Axberg“ Reisetbauer	2cl	3,80
Cognac Remy Martin VSOP	2cl	5,50
Averna / Fernet Branca	4cl	6,50
Mama Gin Gölles	4cl	6,50
Mama & der Bulle Rum XO 5 Jahre Fass gelagert, Gölles	4cl	7,50
Wild Turkey Rare Breed Bourbon Whiskey	4cl	8,50
Aberfeldy Highland Single Malt Scotch Whiskey	4cl	9,50
Oban Single Malt Scotch Whiskey	4cl	12,00

Huth Schnaps

Williamsbirne Zweiger	2cl	3,80
Haselnuss Zweiger	2cl	4,50
Alte Zwetschke Gölles	2cl	5,00
Alter Apfel Gölles	2cl	5,00
Williamsbirne Reisetbauer	2cl	5,50
Marille Reisetbauer	2cl	5,50
Gelber Muskateller Tresterbrand Gölles	2cl	6,90
Vogelbeere Reserve Reisetbauer	2cl	9,50

