

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 blanc de noirs brut „Reserve“

Pinot Noir, Jahrgang 2012

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

Gebackene Blunzen auf Erdäpfelkrensalat
9,90

Gebeizte Lachsforelle mit Apfel und Kresse
11,90

SUPPE

Pastinakencremesuppe mit Maroni-Orangenschöberl
5,50

FISCH

Gebratenes Zanderfilet auf Rotwein-Lauchweizen
19,90

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Erdäpfelnudeln mit Safran, und Schmorparadeisern
13,90

Corden Bleu vom Tullnerfelder Schwein mit Gurkenrahmsalat
gefüllt mit Räucherkäse und Beinschinken
15,90

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerln
12,90 / 17,90

DESSERT

Kaiserschmarren mit Zwetschenröster
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

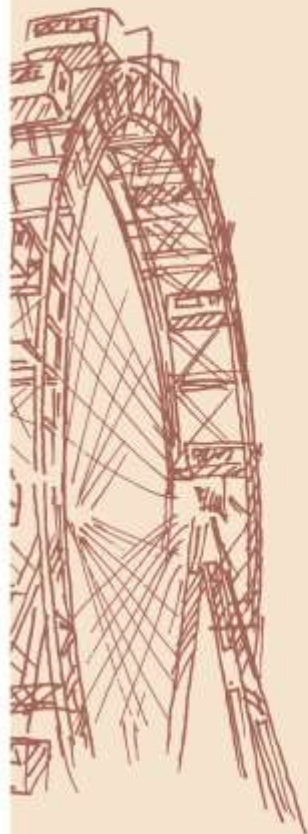
Cafe' Verkehrt (Café Latte)
4,10

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 | **4,20** 0,7l | **25,00**

2017 Gemischter Satz Weingut Wieninger

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

2017 Sauvignon blanc Weingut Glatzer

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**

2017 Blaufränkisch „Classic“ Weingut Iglar

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

2015 Wiener Trilogie Weingut Wieninger

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

2017 Merlot Weingut Wenzel

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

ALKOHOLFREI

Römerquelle

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

Apfelsaft Naturtrüb pur

0,25l | **3,30**

Marillensaft / Johannisbeersaft

0,2l | **3,70**

Coca Cola, light, zero

0,33l | **3,70**

Almdudler / Frucade / Fuzetea Zitrone

0,33l | **3,70**

Tonic / Bitter Lemon

0,2l | **3,70**

Soda Zitrone oder Holunder Jugendgetränk

0,25l | **2,00**

