

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 **2,60** 0,33 l **3,60** 0,5 l **4,50**

CRAFTBIERE AUS ÖSTERREICH

Brauwerk Hausmarke 1 Blonde

0,33 l **4,80**

Brauwerk Hausmarke 2 Indian Pale Ale

0,33 l **4,80**

Brauwerk Hausmarke 3 Porter

0,33 l **4,80**

Die Weisse Salzburger Weissbier

0,5 l **4,80**

APERITIF

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**

2015 Gelber Muskateller Weingut Skoff

1/8 l **4,90**

Campari Soda/Orange

4,90

Aperol Spritzer

4,90



HUTH MONATSKARTE

VORWEG

Gebeizter Lachs mit Schmortomaten und Orangen
10,90

Geröstete Eierschwammerl mit Ei und Blattsalat
11,90 / 14,90

SUPPE

Kalte Paradaisersuppe mit Garnelen-Tatar
4,90

FISCH

Gebratener Zander auf Lauchweizen und Viola-Karotten
19,90

HAUPTSPEISEN

Eierschwammerlgulasch mit Topfen-Serviettenknödel und Grana
14,90

Gebratene Maishendlbrust auf Balsamicogemüse und Polenta
16,90

Geschmorte Kalbsbackerl mit Erdäpfelcreme und grünen Bohnen
18,90

DESSERT

Topfen-Marillenknödel mit Butterbrösel (15-20min)
pro Stk. 4,00

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 Avocadocreme 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-Vogelersalat und Zitrone

Ausgelöstes Wiener Backhuhn mariniert mit Joghurt und Zitrone
14,50

Cordon Bleu vom Tullnerfelder Schwein gefüllt mit Birkenrauchschenken und Raclette
15,90

Gebackene Kalbsleber auf Wunsch auch mit Mayonnaisesalat
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

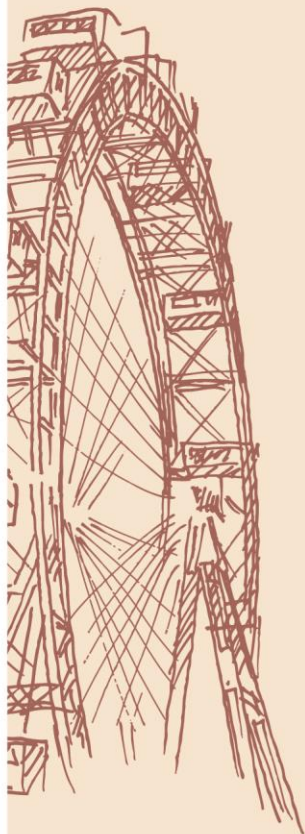
Cafe' Verkehrt (Café Latte)
3,60

Verlängerter
3,00

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

SÜSSWEIN, GLASWEISE

SiaBa Weingut Schmidt 2015, Neusiedlersee
1/16 l **4,00**



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

2014 Blaufränkisch „Classic“ Weingut Reumann

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

2014 Wiener Trilogie Weingut Wieninger

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

2014 Maximus (Bf, Cs, Me) Weingut Iglar

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

