

Hüttenzauber



Frittatensuppe

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

€ 4,60

Leberknödelsuppe

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel

€ 5,40

Käsespätzle

mit Champignonragout und Röstzwiebeln

€ 9,80

Raclette-Pfanne

mit Salami, Kartoffelscheiben, Tomaten
und Zwiebeln pikant gewürzt und mit leckerem
Raclettekäse überbacken

€ 11,90

Schweinsbraten auf Dunkelbier-Sauce

mit Rotkraut und Kartoffelknödel

€ 12,90

Allgäuer Pfanne

Medaillons von Schweinelende und Rinderrücken
auf Käsespätzle mit Champignonrahm

€ 17,20

Wiener Schnitzel

aus dem Kalbsrücken mit Zitronenscheibe,
Sardelle und Kapern dazu Bratkartoffeln

€ 17,90

Tiroler Gröstl

Bratkartoffeln mit Spiegelei
dazu Streifen von der gebratenen Rinderbrust

€ 12,90

Topfenknödel gefüllt mit Marillen

dazu cremiges Vanilleeis und Sahne

€ 6,90

WEINEMPFEHLUNG:

Grüner Veltliner - Weinbau Hugl, Weinviertel 0,2 l € 5,80

Ein frisch-fruchtiger Weißer, der genau richtig ist, wenn zartes Geflügel,
ein feines Fischfilet oder das berühmte Wiener Schnitzel auf dem Teller liegen.
Dezent würzig mit leicht pfeffriger Note.

Blauer Zweigelt – Weinbau Hugl, Weinviertel 0,2 l € 5,80

Rubinrot, ausgewogen und harmonisch, frische Frucht die an Kirschen erinnert.
Passt gut zu Nudelgerichten, Aufläufen, Geflügel und Schnitzel.