

Hüttenzauber



Frittatensuppe € 4,90
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Leberknödelsuppe € 5,50
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel

Käsespätzle € 9,90
mit Champignonragout und Röstzwiebeln

Raclette-Pfanne € 11,90
mit Salami, Kartoffelscheiben, Tomaten
und Zwiebeln pikant gewürzt und mit leckerem
Raclettekäse überbacken

Schweinsbraten auf Dunkelbier-Sauce € 13,90
mit Rotkraut und Kartoffelknödel

Allgäuer Pfanne € 17,50
Medaillons von Schweinelende und Rinderrücken
auf Käsespätzle mit Champignonrahm

Wiener Schnitzel € 18,90
aus dem Kalbsrücken mit Zitronenscheibe,
Sardelle und Kapern dazu Bratkartoffeln

Tiroler Gröstl € 12,90
Bratkartoffeln mit Spiegelei
dazu Streifen von der gebratenen Rinderbrust

Topfenknödel gefüllt mit Marillen € 6,90
dazu cremiges Vanilleeis und Sahne

WEINEMPFEHLUNG:

Grüner Veltliner - Winzer Krems Weinviertel 0,21 € 5,90
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 – Winzer Krems Weinvierte 0,21 € 5,90
Rubinrot, ausgewogen und harmonisch, frische Frucht die an Kirschen erinnert.
Passt gut zu Nudelgerichten, Aufläufen, Geflügel und Schnitzel.