

Als Aperitif empfehlen wir Drinks for appetizers

| | | | |
|--|---|------|---------|
| Schilcher Frizzante Weingut Oberer Germuth / Südsteiermark | | 1/8l | € 5,20 |
| Vino Frizzante 0,1lt. | | | € 4,20 |
| Hugo (Soda, Prosecco, Hollersirup, Limette, Minze) Soda, Prosecco, Elder Syrup, Lime, Mint |  | | € 8,20 |
| Schilcher Spritz Schilcher Frizzante, Soda, Limette, Erdbeer-Limettensirup |  | | € 8,50 |
| Aperol Sprizz 0,2 Soda, 0,1 Prosecco, 4cl Aperol, Orange | | | € 8,20 |
| Aperol Sprizz De Luxe 0,2 Soda, 0,1 Prosecco, 6cl Aperol, Orange |  | | € 9,20 |
| Gin Tonic 4cl Gin, Limette, Mc Kinley Tonic | | | € 10,90 |

Weinempfehlung Wine recommendation

| | | | | |
|---|---|---------|-----|--------|
| Weißburgunder DAC Weingut Gerngross, Südsteiermark |  | € 29,90 | 1/8 | € 5,10 |
| Grüner Veltliner Weinviertel DAC Weingut Hagn, Weinviertel | | € 26,90 | 1/8 | € 4,50 |
| Morillon "Leutschach DAC" Weingut Oberer Germuth, Südsteiermark | | € 29,90 | 1/8 | € 5,10 |
| Amadé Weiss Riesling DAC 2023 Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal |  | € 30,90 | 1/8 | € 5,10 |
| Amadé Rot Ried Neuberg 2021 Weingut Philipp Grassl, Carnuntum |  | € 30,90 | 1/8 | € 5,20 |
| Blaufränkisch Weingut Kerschbaum, Mittelburgenland | | € 29,90 | 1/8 | € 5,10 |

Vorspeisen & Salat/ Starters & Salad

Klassisches Beef Tartare 110g/200g

mit Zwiebelringen und Kapernbeeren,

dazu Toastbrot A/C/M

€ 16,90/23,90

Beef Tartare with butter, capers, onion and toast bread

Fingerfood Asia

4 Minifrühlingsrollen, 4 Knuspergarnelen

Sweet Chili & Sojasauce A/B/C/D/F

€ 13,50

4 spring rolls, 4 crispy shrimps sweet chili sauce & soya sauce

Gemischter Salat G/M/O Small mixed salad



€ 6,50

Gemischte Blattsalate G/M/O Mixed green salad

€ 5,50

Suppen/ soup



Frittatensuppe A/C/G/L/O

€ 5,90

Clear soup with sliced pancakes

Kaspressknödel Suppe A/C/G/L/O

€ 6,90

Clear soup with cheese dumpling

Knoblauchcremesuppe

mit Croutons A/G/L/O

€ 6,50

Garlic cream soup

Hausgemachte Gulaschsuppe

€ 7,80

mit Gebäck A/G/L

Gulasch soup with bread

Traditionelles/Traditional

Backhendlstreifen auf Blattsalat, Kernöl A/C/G/M/O

Fried chicken on green salad with Styrian pumpkin seed oil € 16,50

Backhendlstreifen auf gemischtem Salat, Kernöl A/C/G/M/O

Fried chicken on mixed salad with Styrian pumpkin seed oil € 18,90

Gordon Bleu vom Schwein

mit Petersilienkartoffel, Preiselbeere A/C/G/L € 21,90

Cordon Bleu from the pork with parsley potatoes and cranberries

Wienerschnitzel vom Schwein

mit Petersilienkartoffel, Preiselbeeren A/C/G/L

Wiener Schnitzel from the pork with parsley potatoes, cranberries € 17,90

Holz hacker Steak

Schweinerückensteaks mit Speck, Zwiebelringen und

Kräuterbutter dazu Speckbohnen und Pommes L/O € 22,90

Grilled pork loin steak with French fries, herb butter, bacon-beans

Kurz gebratener Zwiebelrostbraten

mit Speckbohnen und Butternockerl A/C/G/L/M/O € 26,90

Roast Beef with onions, bacon-beans and small dumplings

Stadlpfandl

Schweine Medaillons/Pfefferrahmsauce/Butternockerl/Speckbohnen
A/G/L/M/O

Fillet of Pork, pepper sauce, small dumplings, bacon-beans € 26,90

Stadltoast

Gegrillte Beiried Schnitte auf Toastbrot, Zwiebel, Speckscheiben

Salatgarnitur A/G/M/O

Grilled rump steak on toast, with bacon, onion, and salad garnish € 25,90

International und Trendig

Beef Burger 200g im Sesambrötchen

Knuspriger Speck, Zwiebel und Pikanter Sauce, Tomaten
Pommes A/C/G/M/N € 18,90

Beef Burger in sesame bread, crispy bacon, onions, burger sauce,
tomatoes with French fries

Burger „Spicy Chicken“



Hühnerfilet gegrillt im Sesam-Brötchen, Tomaten,
Mozzarella, dazu Pommes A/C/G € 19,90

Burger "Spicy Chicken" in sesame-bread
grilled chicken filet, tomato, mozzarella, with French fries

Pikante Schweinsripperl

mit Ofenkartoffel, Grillsaucen G/L/M/O € 19,90

Spareribs with oven-potatoes and sauce dips

Rinderfilet-Wok

mit Chili und Ingwer, dazu Jasminreis A/B/C/D/F/G/L/O € 26,90

Beef-Filet „Wok“ with chili, ginger and jasmine rice

Rinderfilet Steak 220g

€ 42,90

Ofenkartoffel, Grillgemüse, Pfefferrahmsauce A/G/L/M/O

Beef Steak with oven-potatoes, grilled-vegetables, pepper-sauce

Chicken Cesar

gegrilltes Hendlfilet auf Eisberg-Salat, Cherrytomaten, Croutons,
Parmesanblätter, Cesar-Dressing A/G/L/M/O € 18,90

grilled chicken fillet on lettuce, cherry tomatoes, croutons,
parmesan-chavings, Cesar dressing


Cesar mit gegrillten Garnelen (5 Stück)

gegrillte Garnelen auf Eisberg-Salat, Cherrytomaten, Croutons,
Parmesanblätter, Cesar-Dressing A/G/L/M/O € 27,50


gilled shrimp on lettuce, cherry tomatoes, croutons,
parmesan-chavings, Cesar dressing

Beilagen Änderung €1,00/Side dishes changing €1,00

Vegetarisch-Vegan/Vegetarian-vegan

Gemüse-Grünkorn-Burger mit Pommes  € 18,90
Avocado-Dip, Tomate, Salat, Zwiebel A/C/G/L
Vegetable-Burger with Avocado dip, tomato, lettuce, onions, French fries

Kasnock´n mit Steirerkäse, 
dazu Krautsalat A/C/G/O € 18,50
“Kasnock´n” dumplings with Ennstaler Styrian Cheese and white cabbage salad

Ofenkartoffel mit Grillgemüse  € 13,90
mit Käse überbacken, dazu Sauerrahmdip G/L/O
Baked potatoes with grilled vegetables, cheese and sour cream

Hütten Spezial & Kids

Bernerwürstl mit Pommes A,G € 14,90
Bernese sausages with French fries

Spaghetti Bolognese € 14,90
mit frischen Parmesan A,C,G,L
Spaghetti Bolognese with fresh Parmesan

Kinder Wiener vom Schwein A/C/G € 12,90
mit Pommes und Ketchup
Small pork “schnittel” with French fries

2 Stk. Grillwürstel mit Pommes A € 10,90
Grilled sausage with French Fries

Portion Pommes € 6,80

Dessert & Eis

Apfelstrudel/mit Schlag A/E/G € 5,20/ € 5,90
Apple Strudel / with cream

Marillen - Palatschinken A/C/G pro Stk. € 3,80
Apricot Pancake

Kaiserschmarren A/C/G/O € 13,50
mit Apfelmus with applesauce

Eispalatschinke A/C/G € 7,80
mit Schokoladesauce und Schlag
Pancakes with ice cream, chocolate sauce and cream



Gemischtes Eis A/C/E/F/G/H € 5,10
(Erdbeer, Schoko, Vanille)
mit Schlag € 5,80
Mixed ice cream (Strawberry, Chocolate., Vanille)



Coupe Danmark A/C/G € 7,50
Kugel Vanilleeis, Schlagobers, Schokosauce
Vanilla ice cream with chocolat sauce and cream



Allergeninformation lt. LIV-Gesetz

A Weizen, Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere, **C** Eier, **D** Fisch, **E** Erdnüsse
F Soja, **G** Milch, Lactose, **H** Schalenfrüchte, **L** Sellerie
M Senf, **N** Sesamsamen, **O** Schwefeldioxid und Sulfite
P Lupine und Lupinenerzeugnisse, **R** Weichtiere

Bitte informieren Sie uns vor der Bestellung über Unverträglichkeiten!!

Please inform us of any intolerances before ordering!!

Beilagen Änderung €1,00/Side dishes changing €1,00

Schnäpse, Bitters & Liköre 2cl

| | | | |
|---------------------------|---|---|------|
| Williams |  | € | 3,80 |
| Marille | | € | 3,80 |
| Schroffen Enzian | | € | 4,20 |
| Nuss Likör | | € | 3,80 |
| Zirben (hausgemacht) | | € | 3,80 |
| Grappa | | € | 4,20 |
| Willi mit Frucht | | € | 4,50 |
| Ramazzotti | | € | 3,80 |
| Averna | | € | 3,80 |
| Ramazzotti & Averna sauer | | € | 4,20 |
| Jägermeister | | € | 3,80 |
| Berliner Luft | | € | 3,50 |
| Alter Apfel |  | € | 4,80 |
| Hirschbirne | | € | 5,40 |
| Vogelbeere | | € | 8,20 |

Longdrinks

| | | |
|-----------------|---|------|
| Bacardi Cola | € | 5,50 |
| Bacardi Orange | € | 5,50 |
| Whisky Cola | € | 6,00 |
| Whisky Red Bull | € | 6,50 |
| Gin Tonic | € | 6,00 |
| Vodka Orange | € | 5,50 |
| Vodka Lemon | € | 6,00 |
| Vodka Red Bull | € | 6,50 |
| Flying Hirsch | € | 5,50 |
| Vodka Skiwasser | € | 5,50 |

Weißweine offen & Flasche 0,75

| | | |
|--|----------------|-------------------|
| Grüner Veltliner Weinviertel DAC Weingut Hagn, Weinviertel | € 26,90 | 1/8 € 4,50 |
| Grüner Veltliner Ried Hundschupfen Weingut Hagn, Weinviertel | € 31,90 | 1/8 € 5,40 |
| Amadé Weiß Riesling DAC 2023 Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal | € 30,90 | 1/8 € 5,10 |
| Welschriesling Steiermark DAC Weingut Primus Polz / Grassnitzberg / Südsteiermark | € 26,90 | 1/8 € 4,50 |
| Weissburgunder " Südsteiermark DAC" Weingut Gerngross / Kitzeck / Südsteiermark | € 29,90 | 1/8 € 5,10 |
| Gelber Muskateller "Südsteiermark DAC" Weingut Primus Polz / Grassnitzberg / Südsteiermark | € 31,90 | 1/8 € 5,40 |
| Morillon " Leutschach DAC" Weingut Oberer Germuth, Südsteiermark | € 29,90 | 1/8 € 5,10 |
| Sauvignon blanc " Südsteiermark DAC" Weingut Primus Polz / Grassnitzberg / Südsteiermark | € 31,90 | 1/8 € 5,40 |

Weißweine Flasche 0,75

| | |
|---|----------------|
| Riesling "Smaragd -Süßenberg" Weingut Eder / Mautern / Wachau | € 54,90 |
| Sauvignon Blanc " Grassnitzberg" Weingut Primus Polz / Leutschach / Südsteiermark | € 38,90 |
| Grüner Veltliner "Green Hunter" Weingut Hagn/Weinviertel | € 38,90 |
| Grüner Veltliner "Smaragd -Steinertal" Weingut Alzinger / Unterloiben / Wachau | € 59,90 |

Rotweine offen & Flasche 0,75

| | | | |
|--|---------|-----|--------|
| Zweigelt Weingut Primus Polz/Grassnitzberg/Südsteiermark | € 27,90 | 1/8 | € 4,80 |
| Amadé Rot Ried Neuberg(ZW/BF/ME) Weingut Philipp Grassl, Carnuntum | € 30,90 | 1/8 | € 5,20 |
| Blaufränkisch Weingut Paul Kerschbaum, Mittelburgenland | € 29,90 | 1/8 | € 5,10 |
| Heideboden(ZW/BF/SL) Weingut Keringer /Neusiedlersee | € 31,90 | 1/8 | € 5,40 |

Rotweine Flaschen 0,75

| | |
|---|---------|
| Merlot Weingut Reeh /Neusiedlersee | € 31,90 |
| Big John (ZW, CS, PN) Weingut Scheiblhofer/Andau/ Neusiedlersee | € 38,90 |
| Cabernet Sauvignon " Reserve" Weingut Salzl / Illmitz / Neusiedlersee | € 38,90 |
| Das Phantom (BF, CS, ME, SY) Weingut Kirnbauer/ Deutschkreutz/ Mittelburgenland | € 52,90 |
| Riscal Reserva Weingut Marques de Riscal/ Rioja/ Spanien | € 42,90 |

Die Kulinarwerk Familie!!



Beilagen Änderung €1,00/Side dishes changing €1,00