

Herzlich Willkommen in der Arlhofhütte

Wir freuen uns, Sie begrüßen zu dürfen.

Unser Anliegen ist es Ihnen mit gutem Essen & Getränken
sowie der gemütlichen Atmosphäre der Hütte
einen schönen Abend zu bereiten.

Qualität ist uns in allen Bereichen ein Anliegen. So stammt das
Fleisch aus der Bio-Rinderzucht vom Arlhof,
dem „Heimathaus“ der Arlhofhütte.

Am Abend bieten wir Ihnen eine Karte mit ausgewählten
Speisen sowie das „Hutessen“

Bei allen drei Hut-Variationen wird als Vorspeise
frischer Salat und Gebäck serviert.

Danach kann der Tatarenhut nach Lust und Laune belegt
werden. Als Beilagen servieren wir Ofenkartoffeln, Pommes,
Gemüse und verschiedene Saucen.

Wir wünschen Ihnen einen gemütlichen Abend,
das Arlhofhütten-Team

Suppen

Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons 7,80

Rinderbouillon mit Fritatten oder Kaspressknödel 5,90 // 5,80

Salate

Gemischter Salat 5,80

Backhendlsalat 15,20

Kartoffel-Gurken-Salat mit Kürbiskernöl & Hühnerbruststreifen in
Kürbispanade

SUPPEN & SALATE

Hauptspeisen

Thaicurry mit Basmatireis

wahlweise vegetarisch oder mit Putenstreifen 13,20 // 15,20

Pongauer Kasnocken

13,80

Hausgemachte Spinatknödel

wahlweise mit Gorgonzolasauce oder Butter und Parmesan 13,40

Wienerschnitzel

vom Schwein, mit Pommes 17,80

Cordon Bleu

vom Schwein, gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Pommes 19,60

Arlhofburger

Patty aus Rinderfaschiertem mit Salat, Tomaten, Cheddar Käse,
karamellisierten Zwiebeln und BBQ Sauce, dazu Pommes 17,80

Grillteller

Gegrilltes von Rind, Schwein und Pute,
dazu Pommes und Grillgemüse 21,50

Hauspfandl

Schweinerückensteak mit Champignonsauce und Spätzle,
in der Pfanne serviert 17,80

Saiblingsfilet vom Walchhof

auf Kräuerpolenta, dazu Zuckererbsenschoten
und Rieslingsauce 19,80

HAUPTSPEISEN

Pizza & Pinsa

Margherita 11,50

Tomatensauce, Käse, Oregano
// Tomatoes, cheese, oregano

Salami 12,90

Tomatensauce, Käse, Salami, Oregano
// Tomatoes, cheese, salami, oregano

Schinken 12,90

Tomatensauce, Käse, Schinken, Oregano
// Tomatoes, cheese, ham, oregano

Cardinale 13,40

Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Oregano
// Tomatoes, cheese, ham, mushrooms, oregano

Hauspizza 14,40

Tomatensauce, Käse, Speck, Lauch, Champignons,
Tomatenwürfel, Oregano
// Tomatoes, cheese, ham, leek, mushrooms, oregano

Diavolo (scharf // spicy) 14,40

Tomatensauce, Käse, Salami, Pfefferoni, Oregano
// Tomatoes, cheese, salami, chillis, oregano

Thunfisch 13,40

Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel, Oliven, Oregano
// Tomatoes, cheese, tuna, onions, olives, oregano

Pizza & Pinsa

Schinken & Salami 13,40

Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Oregano
// Tomatoes, cheese, ham, salami, oregano

Funghi 12,00

Tomatensauce, Käse, Champignons, Oregano
// Tomatoes, cheese, mushrooms, oregano

Gorgonzola 13,00

Tomatensauce, Käse, Gorgonzola, Ananas, Oregano
// Tomatoes, cheese, gorgonzola, pineapple, oregano

Parma 16,40

Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Oregano
// Tomatoes, cheese, parma ham, oregano

Dusko Speziale 14,40

Tomatensauce, Käse, gebratenes Hähnchen, Oregano
// Tomatoes, cheese, roasted chicken, oregano

Aufpreis für jede weitere Zutat 1€

Alle Pinsen sind auch mit Pinsateig erhältlich - Aufpreis 1€

Der klassische Hut

Gedeck & knackiger Salat als Vorspeise

Rind, Schwein und Geflügel,
dazu Bratkartoffeln, Gemüse, Pommes und Knoblauchbrot
sowie fünf verschiedene Saucen

37,00 p.P.

pro Person 150g Fleisch gemischt

Der deluxe Hut

Gedeck & knackiger Salat als Vorspeise

Rind, Schwein und Geflügel sowie Fischepezialitäten,
dazu Bratkartoffeln, Gemüse, Pommes und Knoblauchbrot
sowie fünf verschiedene Saucen

40,00 p.P.

pro Person 150g Fleisch gemischt

Der vegetarische Hut

Gedeck & knackiger Salat als Vorspeise

geräucherter Tofu, Kräuterseitling und Grillkäse mit
Gemüse Consomme in der Hutkrempe,
dazu Ofenkartoffel, Gemüse, Pommes und Knoblauchbrot
sowie fünf verschiedene Saucen

37,00 p.P.

Ripperl

Schweineripperl mit Pommes und zweierlei Dips

19,80 p.P.

*150g extra Fleisch gemischt 9,80€

..... **HUTVARIATIONEN & SPEISEN AUF VORBESTELLUNG**

Kaiserschmarren

mit Zwetschkenröster und Apfelmus

13,40

Hausgemachter Topfen-oder Apfelstrudel

wahlweise mit Sahne oder Vanillesauce

7,20

Grüner Veltliner Wagramterrassen
2023 // Weingut Anton Bauer // Feuersbrunn - Wagram

Dieser Wein ist ein klassischer Grüner Veltliner. Er besticht durch seinen leichten und fruchtigen Genuss mit einer feinen Würze.

1/8l 4,60 // 0,7l 27,60

Grüner Veltliner Am Berg® BIO
2023 // Weingut Bernhard Ott // Feuersbrunn - Wagram

„Lässig und erstaunlich erwachsen“, so beschreibt Winzer Bernhard Ott selbst seinen „Am Berg“. Der Grüne Veltliner besticht durch eine erlesene Leichtigkeit, frisch und knackig, mit feiner Würze, sehr lebendig und mit herrlich fülliger Frucht.

0,7l 34,00

Grüner Veltliner Smaragd
2021 // Rudi Schrey // Ried Kirchweg

Die Riede Kirchweg – einer der ältesten Riedennamen der Wachau - ist großteils von umlagertem Löss geprägt, teilweise auch mit sandigen und steinigen, dafür aber sehr tiefgründigen Böden. Hier ist der Grüne Veltliner zu Hause, und hier befindet sich in unserem ältesten Weingarten der Nährboden, auf dem der Grüne Veltliner Smaragd seine Dichte und Komplexität erhält. Feinwürzig fruchtig mit dezenten Vanillenoten und einer ausbalancierten Säurestruktur, am Gaumen angenehmer Fruchtschmelz und langer Abgang.

0,7l 29,50

Grüner Veltliner Federspiel
2023 // Rudi Schrey // Ried Hochrain

Der Wösendorfer Hochrain ist eine klassische Südlage am Bergansatz zwischen St. Michael und Wösendorf. Die tief verwitterten Paragneise mit sandiger Lößauflage bilden ein ideales Terroir für den Grünen Veltliner. Würzig mineralischer Wein mit Noten vom grünen Apfel und weißen Pfeffer; am Gaumen balanciert mit angenehmer Säure und Länge. Dieser facettenreiche Speisenbegleiter macht immer gute Figur – egal ob zur kalten Jause oder zu warmen Gerichten.

1/8l 4,60 // 0,7l 27,60

Welschriesling Vulkanland DAC

2018 // Weingut Krispel // Hof bei Straden - Vulkanland Stmk

In der Nase verzaubert ein Duft, geprägt von grünem Apfel und Birnen und einer feinen Kräuterwürze. Am Gaumen zeigt sich der Wein mit feinnerviger Säure, jugendlich und erfrischend im Abgang.

0,7l 33,00

Sauvignon Blanc Classic

2022 // Weingut Scheibelhofer // Andau - Neusiedlersee

Im Duft animierende Holunderblüte mit erfrischenden Noten nach taufrischer grüner Paprika. Tolle Frucht am Gaumen, welche einen unbeschweren, fast leichtfüßigen Trinkfluss bereitet. Ein frech-spritziger Wein mit Ambitionen.

1/8l 5,20 // 0,7l 31,20

Gelber Muskateller Südsteiermark DAC

2018 // Weingut Erwin Sabathi, Leutschach - Südsteiermark

Ein fruchtbetonter, expressiver Muskateller mit einem Bukett von Holunderblüten und Zitronenmelisse. Komplexität, knackige Säurestruktur und ein traubiges Aromenbild setzen sich am Gaumen fort.

0,7l 38,50

Rosé vom Zweigelt
2021 // Rudi Schrey // Wachau DAC

Lebendig und spritzig präsentiert sich unser Rosé vom Zweigelt. Er überzeugt in der Nase mit einer feinen Beerenaromatik, im Glas mit einem kräftigen Pinkton und am Gaumen mit einer charmanten und gut eingebundenen Säure. Egal ob als Speisenbegleiter zu Nudelgerichten und Antipasti, oder einfach solo als Aperitif - belebender Trinkspaß ist garantiert!

1/8l 4,80 // 0,7l 28,80

Zweigelt
2021 // Weingut Pöckl // Mönchhof – Neusiedlersee

Voll-fruchtige Kirschnase und Brombeeren. Am Gaumen sehr saftig, kräftig, wieder dunkle Kirschen mit Brombeeren und ein langer schmeichelnder Abgang.

1/8l 5,20 // 0,7l 31,20

Zweigelt Goldberg
2018 // Weingut Werner Achs // Gols – Neusiedlersee

Ein Duft von reifen Herzkirschen, feines Waldbeerkonfit sowie feine Röstaromen mit Gewürznuancen präsentieren sich der Nase. Am Gaumen setzten sich die fruchtigen Aromen fort. Sehr schwungvoller Stil mit feinwürzigem Nachhall.

0,7l 37,00

Blafränkisch
2017 // Weingut Kerschbaum // Horitschon – Mittelburgenland

Dieser saftige Rotwein mit eleganter Textur überzeugt durch Nuancen von schwarzen Kirschen, harmonischer Stilistik und feine Würze im Abgang.

0,7l 34,00

Blafränkisch Reserve BIO
2016 // Weingut Trapl // Stixneusiedl – Carnuntum

In der Nase florale Nuancen, intensive Brombeernoten, Zimt und Lakritze. Am Gaumen eine komplexe Struktur, saftig und elegant mit feinen Cassisnoten im Abgang.

0,7l 39,00

The Butcher Pinot Noir

2017 // Weingut Johann Schwarz // Andau – Neusiedlersee

Zarte Aromen nach Nougat, roter Beerenfrucht, Erdbeeren und Kirschen entfalten sich in der Nase. Saftig, kraftvoll, mit seidig-süßer Textur am Gaumen und Karamelltouch im Rückgeschmack.

0,7l 36,50

Cabernet Sauvignon BIO

2015 // Weingut Leo Hillinger // Jois – Neusiedlersee/Hügelland

In der Nase ein intensives Bouquet nach reifen Johannisbeeren mit leichten Kirschanklängen. Am Gaumen vollmundig mit sehr guter Struktur.

0,7l 44,00

100 Days Cabernet

2016 // Weingut Keringer // Mönchhof – Neusiedlersee

In der Nase ein vielschichtiges Bukett nach Heidelbeeren, Cassis, Cranberries mit fein verwobenen Röstaromen. Am Gaumen opulent, mit harmonischem Trinkfluss, fester Tanninstruktur und fruchtigem Nachhall.

0,7l 48,00

K + K Cuvée

**Blafränkisch – Zweigelt – Merlot – Cabernet – Syrah
2020 // Weingut K+K Kirnbauer // Deutschkreutz – Bgl.**

In der Nase fruchtig und mineralisch mit Noten von Kirschen. Am Gaumen Brombeeren, weich und mollig im Abgang.

1/8l 5,40 // 0,7l 32,40

Big John Cuvée Reserve

**Zweigelt – Cabernet Sauvignon – Pinot Noir
2021 // Weingut Scheiblhofer // Andau – Neusiedlersee**

Im Bouquet dominiert totale Fruchtigkeit und der Duft nach Karamell. Am Gaumen komplex und vielschichtig mit mächtigem Tannin und röstigem Eichenflair.

0,7l 41,00

Das Phantom

**Blafränkisch – Merlot – Cabernet – Syrah
2017 // Weingut K+K Kirnbauer // Deutschkreutz – Bgl.**

Eine vielschichtige, interessante Nase mit Waldbeer-Preiselbeer-Note, feine Röstaromen im Verbund mit zarten floralen Anklängen.

0,7l 51,50