



Speisenkarte

www.zauberhuette.com



Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir überwiegend saisonale, regionale Produkte.

Die Garnitur der Speisen kann teilweise Farb- bzw. Konservierungsstoffe beinhalten.
Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.



Die „Standard - Karte“

von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

von 17:00 Uhr bis 20:30 Uhr

Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein / Pommes frites / Preiselbeeren kleiner Salat	14,90 €
Cordon Bleu vom Schwein / Pommes frites / kleiner Salat	15,60 €
Schweinefilet / Rahmsauce / Spätzle / Röstzwiebeln / kleiner Salat	17,50 €
Gulasch „Ungarische Art“ / Bratkartoffeln / kleiner Salat	14,90 €
Zanderfilet gebraten / Kräuterbutter / Petersilienkartoffeln / kleiner Salat	19,90 €

Für die „Kids“

Spätzle mit Soße / Portion Pommes frites	4,80 €
Kleines Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein / Pommes frites	8,50 €
Hähnchen-Nuggets / Pommes frites	8,20 €

Brotzeiten

von 11:30 Uhr bis 20:30 Uhr

Schweizer Wurstsalat* (mit Käse, Zwiebeln, Paprika, Essiggurken)	9,50 €
Bayerischer Wurstsalat* (mit Paprika, Essiggurken, Zwiebeln)	8,90 €
Currywurst / Pommes frites	9,20 €
Zwei Spiegeleier auf Schinken / Bratkartoffeln	8,50 €
„Zauberhüttenttoast“ (Minutensteak vom Rind mit feuriger Sauce auf Toast, Salatgarnitur)	11,80 €

*enthält Phosphate

Suppen / Salate

Grießnockerlsuppe	5,80 €
Leberspätzlesuppe	5,80 €
Gulaschsuppe mit Brot	6,50 €
Kleiner gemischter Beilagensalat	4,90 €
Salatteller „Zauberhütte“ Großer gemischter Salat / Schinken / gekochtes Ei	14,50 €
Griechische Salatschüssel Eisbergsalat / Tomate / Gurke / Feta / Oliven / Zwiebeln / Knoblauch	13,80 €
Blattsalate mit gebratenen Putenstreifen / Balsamicodressing	14,90 €
Bunter Blattsalat mit Falafel (Erbsen, Kichererbsen, Minze) marokkanische Paprikasalsa / Zitronen-Olivenöldressing	14,80 €



„Und die „Süßen Sachen“ am Nachmittag

Zum Nachmittagskaffee empfehlen wir unsere
hausgemachten Kuchen und Torten.

(Bitte beachten Sie unser wechselndes Tagesangebot)

Eisschokolade / Eiskaffee	6,50€
mit Vanilleeis und Sahne	
Gemischtes Eis mit / ohne Sahne	6,20 € / 5,90€
3 Kugeln Eis nach Wahl	
Walnußbecher	9,10 €
3 Kugeln Walnußeis / Eierlikör / Sahne	
Bananen-Split	8,80 €
Vanille- und Schokoladeneis / Mandeln / Schokosauce / Sahne	
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,20 €
„Nuss-Genuss“	9,10 €
Walnuß- / Haselnuß- / Pistazieneis / karamellisierte Nüsse / Sahne	
„Hot Spot“	7,50 €
Ein Tässchen heißer Espresso / Kaffee- und Vanilleeis / Sahne	
„Jo-Mango“	9,20 €
Joghurteis / Mangosorbet / Joghurt / Sahne / Mangopüree	
„Froschkönig“ / „Eisprinzessin“	5,- €
2 Kugeln Eis nach Wahl / bunte Streusel / Gummibärchen	

Unsere Eissorten:

**Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere, Walnuß,
Haselnuß, Pistazie, Mangosorbet, Joghurt, Kaffee**

Warme Getränke

...Kaffee & Co.

Espresso	2,50 € / 3,90 € einfach/doppelt
„Affogato“ doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,90 €
Cappuccino	3,- € / 3,80 € Tasse / Haferl
Latte Macchiato	3,80 €
Tasse Kaffee	2,80 €
Haferl Kaffee	3,80 €
Haferl Milchkaffee	3,80 €
Heisse Schokolade	3,80 €

...spritzige Starter / Aperitifs

„Sanbitter Blutorange“ <u>alkoholfrei</u>	Sanbitter, Blutorangensaft, Soda
„Kräuterblümchen“ <u>alkoholfrei</u>	Martini Floreale, Almdudler, Minze, Thymian und Zitrone, Soda
„Lemon Spritz“	Secco, Limoncello, Soda, Zitrone
„Aperol Spritz“	Secco, Aperol, Soda, Orange
„Gin Chilla“	Secco, Lantenhammer's Gin Chilla, Rosmarin, Gurke, Tonic Water
„Hugo“	Secco, Holundersirup, Minze, Limette
„Lillet Wildberry“	Secco, Lillet rosé, Beeren, Schweppes Russian Wildberry
„Rosato Mio“	Secco, Basilikum, Tonic Water, Ramazzotti Apéritivo Rosato
„Marscherol“	Secco, Maracujasaft, Aperol, Soda

je Aperitif (0,3l)- eisgekühlt -
€ 6,90

...alkoholfreie Bierspezialitäten

Paulaner Weißbier - Zitrone alkoholfrei (0,5l)	4,10 €
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei (0,5l)	4,10 €
Hacker Pschorr Helles / Natur-Radler alkoholfrei (0,5l)	4,00 €

...alkoholfreie Durstlöcher

Gartenlimo Pink Grapefruit (0,5l)	4,20 €
Valencia Zitronenlimonade	3,- € / 3,60 € 0,25l / 0,5l
Fanta Orange, Coca Cola, Coca Cola light	3,20 € / 4,80 € 0,3l / 0,5l
Paulaner Spezi	3,10 € / 3,90 € 0,25l / 0,5l
Adelholzener Classic Mineralwasser	3,- € / 4,- € / 5,- € (medium oder still) 0,25l / 0,50l / 0,75l
Tafelwasser (spritzig 0,5l)	3,80 €
Säfte und Nektare (Apfel, Orange, Rhabarber, Traube, Johannis- beere, Maracuja, Ananas, Mango, Kirsche – 0,2l)	3,20 €
Saftschorle	3,10 € / 4,- € 0,25l / 0,5l
Almdudler (0,35l) (Kräuterlimonade)	4,10 €

...etwas Gespritztes

„Kaiser G'spritzter“ (Weißwein, Soda, Holunderblütensirup)	5,20 € 0,3l
Weinschorle (weiß, rot)	4,50 € / 6,10 € 0,25l / 0,5l

...Biere

Helles vom Fass (Hacker Pschorr)	3,10 € / 4,00 € 0,25l / 0,5l
Hefeweizen vom Fass (Hacker Pschorr)	3,30 € / 4,10 € 0,3l / 0,5l
Hacker Pschorr Kellerbier (0,5l)	4,10 €
Hacker Pschorr Stern Weiße (dunkel 0,5l)	4,10 €
Hacker Pschorr Münchner Dunkel (0,5l)	4,10 €
Tegenseer Pils (0,33l)	3,90 €
Paulaner IsarWeisse (Leichte Weiße 0,5l)	4,10 €
Radler	3,10 € / 4,00 € 0,25l / 0,5l
Russen-Halbe (0,5l)	4,10 €
Cola-Weizen (0,5l)	4,10 €

...Weißweine offen

Gau-Odernheimer Herrgottspfad Chardonnay 2020 / 2021

Spätlese trocken / feinherb, Prädikatswein 12,5% / 13%vol., Weingut St. Urban -Rheinhessen (Deutschland)
0,25l / 6,50 € 0,75l / 19,50 €

Gau-Odernheimer Ölberg Grauer Burgunder 2021

Spätlese trocken, Prädikatswein 12%vol., Weingut St. Urban -Rheinhessen (Deutschland)
0,25l / 6,50 € 0,75l / 19,50 €

Cavallo Veltliner 2022 Kamptal DAC*

Helle florale Noten, bisschen Flieder und Limette, herzhafter Veltliner mit viel Frische und pffiffiger Säure
Qualitätswein trocken, 11,5% vol., Weingut Reithmaier - Kamptal (Österreich)
0,25l / 7,00 € 0,75l / 21,00 €

Cavallo Riesling 2021 Kamptal DAC*

Klare Fruchtausprägung nach Pfirsich mit einem Hauch Limette,
feine mineralische Ader mit lebendigem Säurespiel am Gaumen.
Qualitätswein trocken, 12,5% vol., Weingut Reithmaier - Kamptal (Österreich)
0,25l / 7,50 € 0,75l / 22,50 €

Pinot Grigio Trentino D.O.C. 2021

trocken und elegant, frisches und fruchtiges Bukett, 12,5% / 12%vol., Mezzacorona (Italien)
0,25l / 6,50 € 0,75l / 19,50 €

... Rosé-/Rotweine offen

Gau-Odernheimer Petersberg Portugieser Weißherbst 2019

Roséwein - trocken, 10% vol., Weingut St. Urban – Rheinhessen (Deutschland)
0,25l / 6,00 € 0,75l / 18,00 €

Cavallo Zweigelt Rosé 2022*

Ein helles zartes Lachsrosa widerspiegelt den feinen Ausdruck, am Gaumen wirkt die helle Kirsche
mit rosa Grapefruit sehr einladend und charmant.
Qualitätswein trocken, 11,5% vol., Weingut Reithmaier - Niederösterreich (Österreich)
0,25l / 7,00 € 0,75l / 21,00 €

Compositio No.8

Rotwein Cuvée, leicht und trinkfreudig – halbtrocken, 12% vol.,
Weingut St. Urban – Rheinhessen (Deutschland)
0,25l / 6,00 € 0,75l / 18,00 €

Gau Odernheimer Ölberg Merlot 2021

Spätlese trocken, 12,5%vol., Weingut St.Urban – Rheinhessen (Deutschland)
0,25l / 7,00 € 0,75l / 21,00 €

Marzemino Trentino D.O.C.2021

trocken und harmonisch, feine und elegante Struktur, angenehm fruchtig, 12,5% vol., Mezzacorona (Italien)
0,25l / 6,50 € 0,75l / 19,50 €

Cavallo Zweigelt 2021*

Elegante Kirschnase, saftige Fruchtausprägung nach Ribisel und Hagebutten, richtig schön zu trinken.
Qualitätswein trocken, 13% vol., Weingut Reithmaier - Niederösterreich (Österreich)
0,25l / 7,50 € 0,75l / 22,50 €

*Cavallo steht für die Klassiker des Kamptals aus dem Weingut Reithmaier. Grüner Veltliner, Riesling und Zweigelt. Alle drei von bestem Terroir. Sortentypisch vinifiziert sorgen sie mit ihrer Leichtigkeit für einen besonders angenehmen Trinkgenuss.

Unsere Schankweine: Scheurebe (Rheinhessen) / Blauer Zweigelt (Niederösterreich)
0,25l / 5,20 €

... Flaschenweine

Gau-Odernheimer Herrgottspfad Sauvignon Blanc 2018

internationaler Charakter, feines Stachelbeeraroma.

Spätlese trocken, Prädikatswein 12% vol., Weingut St. Urban -Rheinhessen (Deutschland)
0,75l / 24,00 €

Gau-Odernheimer Ölberg Gewürztraminer Auslese 2020

würzig, feiner Duft nach Rosenblüten.

Spätlese trocken, Prädikatswein 10,5% vol., Weingut St. Urban -Rheinhessen (Deutschland)
0,75l / 25,50 €

Roter Veltliner Ried Kremser Steinbad 2018

Zarte Nase von Ribisel und Ringlotte, etwas weißer Pfeffer, schöner Biss. Toller Speisebegleiter.

Qualitätswein trocken, 13,0% vol., Weingut Reithmaier - Kremstal (Österreich)
0,75l / 28,00 €

Riesling Ried Kremser Gebling 2021 Kremstal DAC Reserve

Fast filigran, nobel und elegant in der Nase, Pfirsich, Nektarine und Quitten, etwas Zitrus und Orangen, sanfter Fruchtschmelz und zarte Gewürznoten am Gaumen, Säurespiel und Mineralik machen diesen Riesling aus Steilterrassen sehr lebendig.

Qualitätswein trocken, 13,0% vol., Weingut Reithmaier - Kremstal (Österreich)
0,75l / 30,00 €

Zweigelt Reserve 2020

Dichtes Dunkelrot, üppige Weichselfrucht, auch Brombeere und saftige Zwetschge, sehr einladend,

Schokolade und Tiefe am Gaumen. Qualitätswein trocken, 13,5% vol.,

Weingut Reithmaier - Niederösterreich (Österreich)

0,75l / 29,50 €

Pinot Noir & Friends 2020

Pinot Noir / St.Laurent / Merlot

Super Fülle und Tiefe, viel Frucht, Kirsche, Schwarzbeeren, Kakao und zarte Lakritz Noten, schwarze Oliven,

Granatapfel und elegante Röstnoten im Abgang, Pinot Noir dominierter Cuvée der besonderen Art.

Qualitätswein trocken, 13,5% vol., Weingut Reithmaier - Niederösterreich (Österreich)

0,75l / 32,00 €

...Hochprozentiges

Ramazzotti / Aversa

2cl / 3,60 €

Baileys

2cl / 3,60 €

Obstler / Grassl's Gebirgsenzian / Fernet Branca / Jägermeister / Blutwurz

2cl / 3,60 €

Walcher Grappa / Marillenlikör / Noisetto (Rum-Haselnusslikör) / Williams mit Birne

2cl / 3,80 €

Liebe Gäste,

eine neue EU-Verordnung verpflichtet uns, eine schriftliche Dokumentation über Lebensmittel vorzulegen, die eine Allergie oder eine Unverträglichkeit auslösen können.

Außerdem muss es in den Betrieben an gut sichtbarer Stelle einen Hinweis geben, wie Kunden die Allergeninformation erhalten.

Unser Haus ist bekannt für Qualität und Frische sowie saisonal angepasste und kreative Küche.

Flexibilität und die Zufriedenheit unserer Gäste ist unser Anspruch.

Um sicher zu gehen, dass Allergiker und Gäste mit einer Lebensmittelunverträglichkeit wie bisher bedenkenlos unsere Gerichte genießen können, informieren wir Sie gerne in gewohnter Weise in einem persönlichen Gespräch über Zutaten, die eine allergische Reaktion hervorrufen könnten.

Für Einzelheiten zu vorhandenen Allergenen in unseren Speisen fragen Sie bitte nach unserer speziellen Allergen-Speisenkarte.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Ihr Koch und Ihre Gastgeber

Robert und Eva Astleitner

