



Herzlich Willkommen im Restaurant “ZUM HÜTTENHAUS”

EHRlich • REGIONAL • GENIESSEN

Herzlich Willkommen

„Zwischen Stahl, Geschichte und echter Gastfreundschaft verbinden wir klassische deutsche Küche mit hochwertigen Zutaten, regionaler Braukultur und moderner Atmosphäre.“

*Verschenken Sie Genussmomente im Hüttenhaus -
unsere Gutscheine sind das perfekte Geschenk für besondere Anlässe.*

*Mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail
bereiten wir unsere Speisen stets frisch für Sie zu.*

*Unsere Küche verbindet ehrliche deutsche Klassiker
mit hochwertigen Zutaten und moderner Gastlichkeit.*

*Da alle Gerichte frisch zubereitet werden,
kann es gelegentlich zu Wartezeiten kommen.*

*Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Verständnis
und wünschen Ihnen genussvolle Stunden
im Hüttenhaus.*

ZUM EINSTIMMEN

Sarti Spritz	7,00 €
Kir Royal	5,70 €
Sekt mit Aperol	7,00 €
Sekt mit Holunderblütensirup	5,70 €
Sekt "Schloss Biebrich "	5,10 €
Campari Orange	6,00 €
Sherry dry oder medium	4,70 €
Martini trocken oder Bianco	4,70 €
Portwein rot	4,70 €
Portwein weiß	4,70 €
Sekt mit Aperitivo Rosato/Ramazzotti	6,00 €
Lillet mit Wildberry Schweppes	7,00 €
Limoncello Spritz	7,00€

AUS DER HÜTTENKÜCHE

Klare Rindfleischsuppe

mit Gemüsestreifen

acht €

Karamellisierte Ziegenfrischkäse

auf Tomatenkonfitüre und Ofenbrot

zwölf €

Serrano Schinken & Gala Melone

klassisch serviert

dreizehn €

Gebeizter Lachs

*hausgebeizter Lachs auf Reibekuchen mit Blattsalat
und Leichter Honig-Senf-Vinaigrette*

dreizehn €

Vegetarische Antipasti "Hüttenhaus"

zwölf €

GARTEN & FELD

Große Salatvielfalt:

mit gebackenem Schafskäse

sechzehn €

mit Hähnchenbruststreifen

siebzehn €

mit Rinderfiletspitzen

neunzehn €

mit Garnelen

dreiundzwanzig €

mit gebratenen Pilzen

fünfzehn €

Ofenkartoffel mit gebeiztem Lachs

dazu Kräuterquark

vierzehn €

Gnocchi Gemüsepfanne

mit Hirtenkäse

sechzehn €

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln

fünfzehn €

Im Ofen gebackener Schafskäse

Mit mediterranem Gemüse, Knoblauch und hausgebackenes Brot

achtzehn €

AUS DEM PASTATOPF

Red Curry Cocos

*Tagliatelle in einer pikanten Cocos-Curry-Sauce
dazu Hähnchenstreifen*

siebzehn €

Tagliatelle mit Lachswürfeln

neunzehn €

SCHNITZELJAGD IM HÜTTENHAUS

Pfefferrahmschnitzel

einundzwanzig €

Champignonrahmschnitzel

einundzwanzig €

Zwiebelschnitzel

einundzwanzig €

Hüttenschnitzel

*Hähnchenschnitzel mit Tomate, Ziegenfrischkäse überbacken
und Tomaten-Basilikum-Sauce*

zweiundzwanzig €

Siegerländer Krüstchen

Brot und Spiegelei

einundzwanzig €

Alle Schnitzelgerichte servieren wir mit einem kleinen Salat und wahlweise
frittierten Kartoffelstäbchen, Kartoffelkroketten oder Bratkartoffeln (+2,50)

HÜTTENHAUS KLASSIKER

Medaillons vom Schweinefilet

im Speckmantel mit Karottenlauchgemüse und Herzoginkartoffeln auf Pfeffersauce

vierundzwanzig €

Hochofen Pfanne

Filetspitzen abgelöscht in Jus, Gemüse und Spätzle

vierundzwanzig €

Hüttenteller

Rumpsteak, Schweinefilet, Bacon und Hähnchenbrust mit Kräuterbutter,

dazu Bratkartoffeln und ein Beilagensalat

siebenundzwanzig €

STEAKS AUS DER GLUTKÜCHE

Rumpsteak (250g)

siebenundzwanzig €

Filetsteak (250g)

dreißig €

Wählen Sie Ihre Beilagen selbst:

Ofenkartoffel

vier €

Bratkartoffeln

vier €

Pommes Frites

drei €

Kräuterbutter

zwei €

Pfeffersauce

drei €

Beilagensalat

vier €

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Vertrauen Sie auf die Kreativität unserer Küche und genießen Sie ein Überraschungsmenü aus saisonalen Spezialitäten und ausgewählten Zutaten.

Drei Gang Überraschungsmenü

siebenunddreißig € pro Person

Vier Gang Überraschungsmenü

sechsendvierzig € pro Person

FLUSS & MEER

Gebratenes Lachsfilet

mit Zucchini-Kirschtomatengemüse und Gnocchis

vierundzwanzig €

Variation von Edelfischen

mit Saisongemüse

fünfundzwanzig €

Garnelen Gemüsepfanne

mit Knoblauch und hausgebackenem Brot

dreiundzwanzig €

BURGER AUS DEM HÜTTENWERK

Hochofen Burger

*200 gramm Rindfleischpatty, Cheddar, Tomate, Gurke, Salat,
Schmorzwiebeln und Haussauce*

neunzehn €

Vegetarischer Burger

Hirtenkäse, Tomatenchutney und Salat

siebzehn €

Thunfisch Burger

Steak vom Thunfisch mit Avocadocreme, Salat, Tomate, Gurke

zwanzig €

**Alle Burger werden mit Pommes oder wahlweise Süßpommes (+3€)
serviert**

SÜSSES AUS DER GENUSSWERKSTATT

Weißes Gold

Mousse von der weißen Schokolade

acht€

Hausgemachtes Schokoladensouffle

acht €

Eispalette Zum Hüttenhaus

verschiedene Eissorten

sieben €

Affogato

klassisch mit einer Kugel Vanilleeis

sechs€

Kaffee

Tasse Kaffee	3,10 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	5,10 €
Espresso Macchiato	3,30 €
Cappuccino	3,70 €
Milchkaffee	3,70 €
Latte Macchiato	3,80 €
Heiße Schokolade	3,80 €

Biere

Erzquell Pils 0,2 l	2,20 €
Erzquell Pils 0,3 l	3,20 €
Erzquell Pils 0,5l	5,00 €
Siegtaler Landbier 0,3l	3,30€
Zunkt Kölsch 0,2 l	2,20 €
Zunft Kölsch 0,3 l	3,20 €
Schneider Weisse hell 0,5 l	5,00 €
Schneider Weisse alkoholfrei 0,5 l	5,00 €

Erzquell alkoholfrei 0,33 l	3,70 €
Malzbier 0,33 l	3,70 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite 0,2 l	3,20 €
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite 0,3 l	3,60 €
Apfelsaft 0,2 l	3,50 €
Apfelsaftschorle 0,3 l	3,70 €
Orangensaft 0,2 l	3,50 €
Maracujasaft 0,2 l	3,50 €
Maracujaschorle 0,3 l	3,70 €
Rhabarbersaft 0,2 l	3,20 €
Rhabarberschorle 0,3 l	3,70 €
Johannisbeersaft 0,2 l	3,50 €
Johannisbeerschorle 0,3 l	3,70 €
Iced Tea: Lemon, Peach 0,25 l	3,50 €
Bitter Lemon 0,2 l	4,00 €
Ginger Ale 0,2 l	4,00 €

Mineralwasser

Tönissteiner Gourmet Mineralwasser 0,25 l	3,20 €
Tönissteiner Medium 0,25 l	3,20 €
Tönissteiner Naturell 0,25 l	3,20 €
Tönissteiner Gourmet Mineralwasser 0,75 l	7,70 €
Tönissteiner Gourmet Medium 0,75 l	7,70 €
Tönissteiner Gourmet Naturell 0,75 l	7,70 €

Schnäpse und Brände

Korn 2 cl	2,50 €
Linie Aquavit 2 cl	3,90 €
Malteser 2 cl	3,90 €
Birkenhof Alte Williams-Birne 2 cl	4,10 €
Birkenhof Alte Himbeere 2 cl	4,10 €
Birkenhof Alte Marille 2 cl	4,10 €
Birkenhof Haselnuss 2 cl	4,10 €
Wodka 2 cl	3,90 €
Wodka Lemon	6,70 €
Ramazotti 2 cl	3,30 €
Fernet Branca 2 cl	3,60 €
Jägermeister 2 cl	3,30 €
Sambuca 2 cl	3,30 €
Baileys 2 cl	4,30 €
Whiskey 2 cl	5,70 €
Whiskey Cola	8,20 €
Asbach 2 cl	4,40 €
Grappa 2 cl	5,00 €

Unsere Weine aus Deutschland-Rheinhessen

Weißwein

Grauer Burgunder trocken 0,25 l	7,70 €
Müller-Thurgau trocken 0,25 l	7,70 €
Auslese lieblich 0,25 l	7,70 €
Weisser Burgunder 0,25 l	7,80 €
Grauburgunder 0,75 l	25,10 €
Weisser Burgunder 0,75 l	28,70 €

Weißherbst Rose`

Rose trocken 0,25 l	7,70 €
Rosamunde halbtrocken 0,25 l	7,70 €

Rotweine

Dornfelder Rotwein trocken 0,25 l	7,70 €
Dornfelder Rotwein halbtrocken 0,25 l	7,70 €
Dornfelder lieblich 0,25 l	7,70 €
Saint Laurent Rotwein trocken 0,25 l	9,20 €
Spätburgunder 0,25 l	9,20 €
Saint Laurent Rotwein trocken 0,75 l	32,10 €
Spätburgunder 0,75 l	32,10 €
Barolo Marchesi di Barolo 0,75 l	58,70 €
Ruvei Barbera dè Alba 0,75 l	45,10 €

Aus Italien und Frankreich

Merlot trocken 0,25 l	7,20 €
Primitivo trocken 0,25 l	7,20 €
Pinot Grigio trocken 0,25 l	7,20 €

Sie können gerne unsere Service-Mitarbeiter auf allergene Stoffe (Sulfite) ansprechen.

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe kann vor Ort beim Service angefordert und eingesehen werden