

# Genuss & Lebensfreude 2021

## **Starter**

Marinierte Chiemseerenke  
Gurke | rote Zwiebel | Schwarzbrot | Austernkraut  
21

\*\*\*

## **Erster Genussmoment**

OX & Kaviar  
Spinat | Tomate | Perlwiebel | Sauce Choron  
28

\*\*\*

## **Zwischengenuss**

Zanderfilet in eigener Jus  
Schweinskopf | Brennesseltascherl | Kohlrabi & Erbse  
27

\*\*\*

## **Kleine Genussmomente**

Pastrami vom Perlhuhn  
Artischocke | Liebstöckel | Karotte | Physalis  
26

\*\*\*

## **Große Genussmomente**

---

Pleiskirchner Rehrücken & Croquette  
Heidelbeeren | Reherl | wilder Spargel  
40

\*\*\*

## **Käse**

Jamei Laibspeis Bergkäs | Fichtensproßen | Vogelbeere  
14

## **Abschluss**

Herzkirsche  
Haselnuß | Lupinenmiso | Creme Fraichesorbet  
17

4 Gang Menü 85 | Weinbegleitung 45  
5 Gang Menü 105 | Weinbegleitung 53  
6 Gang Menü 125 | Weinbegleitung 59  
(Menü immer inkl. Starter, Käse & Abschluss)

# Vegetarische Lebensfreude

## Starter

„Green Taco“

Ziegenfrischkäse | Superfoodsalat | Jalapeno | Tomate

19

\*\*\*

## Suppe

Kaltschale von Gurken & Kren  
gebackenes Bio Ei | Erdäpfel-Senfsalat

12

\*\*\*

## Kleine Genussmomente

Calamarata aus Gragnano

Spitzpaprika | Artischocke | Spinatsalat | Parmiggiano Reggiano 36 Ani'

22

\*\*\*

## Hauptsache

Auberginen Cous Cous

Fenchel | Reherl | schwarzer Knoblauch | Kräuterfond

28

\*\*\*

---

## Käse

Jamei Laibspeis Bergkäs | Fichtensproßen | Vogelbeere

14

\*\*\*

## Dessert

Formidable #AH1612

Brownie von der Beni Wild Schokolade | Erdnuss & Passionsfruchteis | Banane | Jordan Olivenöl

17

4 Gang Menü 67 | Weinbegleitung 28

5 Gang Menü 77 | Weinbegleitung 34

6 Gang Menü 87 | Weinbegleitung 39

# Wirtshausfreude 1612

## Vorspeise

Beef Tatar „Huberwirt“  
Wachtelspiegelei | Avocadocreme | marinierte Schwammerl

17 | 22

oder

Ceviche von der Seeforelle  
Radieserl | Bierradi | Pumpernickeleis

18

\*\*\*

## Kleinigkeit

Kaltschale von Gurken & Kren  
gebackenes Bio Ei | Erdäpfel-Senfsalat

12

\*\*\*

## Zwischengang

„Drahde Wixpfeiferl“  
Bayerische Garnele | Kalbsbries | Schalottenbutter | Wildkräuter

19

\*\*\*

## Hauptsache

Gebratener Bachsaibling in Macadamiacrunch Butter  
Bayerischer Reis | Brunnenkressefond | Schmortomate | junger Mangold

29

oder

Geschmorte OX Backe in Rotweinjus  
Erdäpfel-Selleriepüree | Karotte | Poreegemüse

28

oder

Steak nach Tagesfang vom Big Green Egg  
Grillgemüse | Ofenzwieberl | Steakhouse Pommes | 3erlei Dips  
(Angebot auf der Tafel | Aufpreis im Menü 10 €)

\*\*\*

## Dessert

Zitronencrepes  
Marinierte Erdbeeren | Basilikum-Joghurtsorbet

14

oder

Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann

14

4 Gang Menü 67 | Weinbegleitung 28

5 Gang Menü 77 | Weinbegleitung 34

6 Gang Menü 87 | Weinbegleitung 39

# Klassiker 1612

Rindssuppe „1612“   Grießnockerl & Leberknöderl   feines Gemüse	8
Romanasalat „Surf Style“   Rinderfilettournedo & Gambas   Bergkäse   Croutons	19
Alexanders Kalbslängerl   Topfen-Serviettenknöderl   feines Gemüse	14
Hausgemachte Kalbsbries-Milzwurst gebacken   Erdäpfel-Gurkensalat   Bradlsoß	13
Wiener Schnitzel vom Kalb   Erdäpfel-Gurkensalat   Preiselbeeren   Zitrone	26
In Butter gebratene Kalbsleber   Polenta   Essigzwetschgen   Kalbsjus	28
5erlei Sorbets auf dem Eisblock	11
Naschereien & Petit Fours   Rechenauer Espresso	12
Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann	14

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Diese können Ihnen detaillierte Auskünfte zu den einzelnen Gerichten geben, bzw. Ihnen Alternativen anbieten.

seit 1612



**KOCHSCHULE**  
Alexander Huber

Infos & Termine auf [www.huber-wirt.de](http://www.huber-wirt.de)

## Lebensfreude – Shop

Bücher | Saucen | Gewürze | Messer | Grills | Geschirr & Gläser  
Auswahl & Preise an den Vitrinen