

Menü „Signatur“

2 Gänge Wirtshauskuchl & 2 Gänge Genussmomente

Starter

Beef Tatar „Huberwirt“

Wachtelspiegelei | Avocado creme | marinierte Schwammerl

17 | 22

Dazwischen

Zanderfilet in eigener Jus

Schweinskopf | Brennesseltascherl | Kohlrabi & Erbse

27

Hauptsache

Gebratener Bachsaibling in Macadamiacrunch Butter

Bayerischer Reis | Brunnenkressefond | Schmortomate | Mangold

29

oder

Pleiskirchner Rehrücken & Croquette

Heidelbeeren | Reherl | wilder Spargel

40 (Aufpreis im Menü 5)

Abschluss

Zitronencrepes

marinierte Erdbeeren | Basilikum-Joghurtsorbet

14

oder

Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann

14

Alexander Hubers Mix&Match Menü 69

Weinbegleitung 30.00

#GENUSS.KULTUR.LEBENSFREUDE



Lunch_Menü

Unser wechselndes Lunchmenü finden Sie auf unserer
kleinen Tafel

Das regionale Businessmenü
2 Gänge 25.00 | 3 Gänge 30.00

Kleinigkeiten für den Mittagsgenuss

Romanasalat „Surf Style“ Rinderfilettournedo & Gambas Bergkäse Croutons	19
Rindssuppe „1612“ Grießnockerl & Leberknöderl feines Gemüse	8
Alexanders Kalbslüngerl Topfen-Serviettenknöderl feines Gemüse	14
„Drahde Wixpfeiferl“ Bayerische Garnele Kalbsbries Schalottenbutter Wildkräuter	19
Wiener Schnitzel vom Kalb Erdäpfel-Gurkensalat Preiselbeeren Zitrone	26
In Butter gebratene Kalbsleber Polenta Essigzwetschgen Kalbsjus	28
Steak nach Tagesfang vom Big Green Egg Grillgemüse Ofenzwieberl Steakhouse Pommes 3erlei Dips Angebot auf der Tafel	
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.