

Menü „Signatur“

2 Gänge Wirtshauskuchl & 2 Gänge Genussmomente

Starter

Gebeizte Seeforelle

Rote Beete | schwarze Linsen | Kopfsalat | Apfel-Krensorbet

18

Dazwischen

„Erntedank“

Heukarotte | Kuckeruz | Hefe | lauwarmer Huchen

27

Hauptsache

Nordseelachs in brauner Butter

Porreegraupen | wilder Broccoli | Dukkahschaum

29

oder

„Kirtaente vom Lugeder“

Blaukraut | Schmorgemüse | Serviettenknöderl

28

Abschluss

Gravensteiner Apfel #ah1612

Ingwer Tea | Topfeneis

19

oder

Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann

14

Alexander Hubers Mix&Match Menü 69

Weinbegleitung 30

#GENUSS.KULTUR.LEBENSFREUDE



Lunch_Menü

Unser wechselndes Lunchmenü finden Sie auf unserer
kleinen Tafel

Das regionale Businessmenü
2 Gänge 25 | 3 Gänge 30

Kleinigkeiten für den Mittagsgenuss

In Honigdressing mariniertes Vogelsalat
geflämmtter Ziegenkäse | Birne | Croutons 13

Rindssuppe „1612“
Leberknödel & Frittaten | feines Gemüse 8

Kalbslüngerl #ah1612
Topfen-Serviettenknödel | feines Gemüse 14

Beef Tatar „Huberwirt“ & Wachtelspiegelei
Habeneromayo | Paprika | Perlzwiebel 18 | 24

Wiener Schnitzel vom Kalb
getrüffelter Erdäpfelsalat | Preiselbeeren | Zitrone 29

Ungarisches Gulasch vom Ochsen
hausgemachte Tagliatelle 23

Steak nach Tagesfang vom Big Green Egg
Schwammerl & Bohnen | Erdäpfelschnitte | Trüffeljus
(Angebot auf der Tafel | Aufpreis im Menü 12 €)

5erlei Sorbets auf dem Eisblock 11

Wiener Palatschinken | Wachauer Marille | Vanilleeis 11

Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann 14

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