

Genuss & Lebensfreude 2021

Starter

Gebeiztes Reh & marinierte Krebserl

Kürbis | Champignons

22

Erster Genussmoment

Geflämmte Jacobsmuschel

Umeboshimayonnaise | Englisch Sellerie | Sauerrahmmarinade

24

Zwischengenuss

„Erntedank“

Lauwarmer Huchen | Heukarotte | Kuckeruz | Hefe

27

Kleine Genussmomente

Pleiskirchner Entenbrust

Topinambur | Spitzkraut | Tropea Zwiebel | Haselnuss

29

Große Genussmomente

Short Rib vom heimischen OX

Rona | Steinpilz | Holleressigjus

42

Käse

Baby Bel #ah1612

Jamei Laibspeis Bergkäs | Johannisbeere | fermentierter Pondycherry Pfeffer

14

Abschluss

Gravensteiner Apfel #ah1612

Ingwer Tea | Topfeneis

19

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

Topinambur
Rona | Brillat Savarin

19

Kleinigkeit

Schaumsüppchen von Kürbissen & Madras Curry
Erdäpfel-Kürbiskroketten | Chutney

12

Kleine Genussmomente

Gebräunte Schwammerltascherl
Artischocke | gepickelte Zuckerschoten | Tomatendashi

22

Hauptsache

Gebackener Ziegenrüffelkäse
Brioche | Schwammerl | Schwarzwurzeln

28

Käse

Baby Bel #ah1612

Jamei Laibspeis Bergkäs | Johannisbeere | fermentierter Pondycherrypfeffer

14

Dessert

Creme Caramel "Classic"
Johannisbeersorbet | Mirabelle | Trauberl

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 | Habaneromayo | marinierte Spitzpaprika | Perlzwiebel
18 | 24

oder

Gebeizte Seeforelle
Rote Beete | schwarze Linsen | Kopfsalat | Apfel-Krensorbet
18

Kleinigkeit

Ravioli von Krebsler & Gambas | grüne Tomate | Bisque
19

Zwischengang

Kalbslünge #ah1612 | Topfen-Serviettenknödel | feines Gemüse
14

Hauptsache

Nordseelachs in brauner Butter
Poreegrauben | wilder Broccoli | Dukkahschaum
29

oder

„Kirtaente vom Lugeder“
Blaukraut | Schmorgemüse | Erdäpfel-Teigknödel
28

oder

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

Dessert

Gebackene Apfelradl | Vanillesauce | Topfeneis
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“ Leberknöderl & Frittaten feines Gemüse	8
In Honigdressing mariniertes Vogelsalat geblähter Ziegenkäse Birne Croutons	13
Hausgemachte Kalbsbries-Milzwurst gebacken Erdäpfel-Gurkensalat Bradlsoß	14
Wiener Schnitzel vom Kalb getrüffelter Erdäpfelsalat Preiselbeeren Zitrone	29
Ungarisches Gulasch vom Ochsen hausgemachte Tagliatelle	23
5erlei Sorbets auf dem Eisblock	11
Wiener Palatschinken Wachauer Marille Vanilleeis	11
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

Lebensfreude – Shop

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