

Genuss & Lebensfreude 2021

Starter

Bachsaibling

Molkedashi | Perlzwiebel | Porree | Miso

22

Erster Genussmoment

Wagyu „Frutti di Mare“

Topinambur & milde Habanero

28

Zwischengenuss

Zander

Kürbis | Karotte | Physalis | Liebstöcklfond

26

Kleine Genussmomente

Kalbsbacke

Emmerkorn | Herbsttrompeten | Petersilie | schwarzer Trüffel

27

Große Genussmomente

Hirschrücken in Vanille & Lorbeer gebraten
gefüllter Grießknöderl | schwarze Nuss | Rona

42

Käse

Alztaler Ricotta

Zwetschgen | 7 Kräuter

14

Abschluss

Bitterschokolade

Williams | Fichtenwipferl | Bauernhonig

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

Maronenschaumsuppe mit Rumult | schwarzer Trüffel
knusprige Erdäpfelcroquette

13

Kleine Genussmomente

Spinatknöderl #ah1612
braune Butter | Parmigiano Reggiano | schwarze Trüffel

20

Hauptsache

Knollensellerie_Variation
Nikolausäpfel | Miso | schwarze Nuss

28

Käse

Alztaler Ricotta
Zwetschge | 7 Kräuter

14

Dessert

Mit Nougat gefüllte Topfenknöderl
Rotweineis | eingekochte Kirschen | Vanillesauce

16

4 Gang Menü 69 | Weinbegleitung 28
5 Gang Menü 79 | Weinbegleitung 34
6 Gang Menü 89 | Weinbegleitung 39

Wirtshausfreude 1612

Vorspeise

Beef Tatar „Huberwirt“
Wachtelspiegelei | Habaneromayo | marinierte Spitzpaprika | Perlzwiebel
18 | 24

oder

Gebeizte Lachsforelle
Bittersalate | Blini | Sauerrahm | Ronasorbet
18

Kleinigkeit

Maronenschaumsuppe mit Rumult | schwarzer Trüffel
knuspriges OX-Tascherl
13

Zwischengang

Spinatknöderl #ah1612
braune Butter | Parmiggiano | schwarze Trüffel
20

Hauptsache

Nordseekabeljau in brauner Butter
rote Zwiebelsauce | Schwarzwurzeln | Ricottagnocchi
29

oder

„Kirtaente vom Lugeder“
Blaukraut | Schmorgemüse | Erdäpfel Teigknöderl
28

oder

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Herrgottsbscheisserle
Petersilienwurzeln | Krosne | Trüffeljus
(39 | Aufpreis im Menü 12 €)

Dessert

Christkindldessert
Christstollenmousse | Rumtopf | Karamell | Nougateis
16

oder

Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann
14

4 Gang Menü 69 | Weinbegleitung 28
5 Gang Menü 79 | Weinbegleitung 34
6 Gang Menü 89 | Weinbegleitung 39

Klassiker 1612

Rindssuppe „1612“ Leberknöderl & Frittaten feines Gemüse	8
In Asia Chili Dressing marinierte Blattsalate Gambas Sesam Mango	15
Alexanders Kalbslängerl Topfen-Serviettenknöderl feines Gemüse	15
Hausgemachte Kalbsbries-Milzwurst gebacken Erdäpfel-Gurkensalat Bradlsoß	14
Wiener Schnitzel vom Kalbrücken getrüffelter Erdäpfelsalat Preiselbeeren Zitrone	29
Rib Eye Steak vom Holzland-OX auf dem Big Green Egg gegrillt Grillgemüse wilder Broccoli hausgemachte Pommes 3erlei Dips	42
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