

Menü „Signatur“

2 Gänge Wirtshauskuchl & 2 Gänge Genussmomente

Starter

Gebeizte Lachsforelle
Bittersalate | Blini | Sauerrahm | Ronasorbet

18

Dazwischen

Kalbsbacke
Emmerkorn | Herbsttrompeten | Petersilie | schwarzer Trüffel

27

Hauptsache

Nordseekabeljau in brauner Butter
rote Zwiebelsauce | Schwarzwurzeln | Ricottagnocchi

29

oder

„Kirtaente vom Lugeder“

Blaukraut | Schmorgemüse | Erdäpfel-Teigknödel

28

Abschluss

Christkindldessert
Christstollenmousse | Rumtopf | Karamell | Nougateis

16

oder

Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann

14

Alexander Hubers Mix&Match Menü 70

Weinbegleitung 30

#GENUSS.KULTUR.LEBENSFREUDE



Lunch_Menü

Unser wechselndes Lunchmenü finden Sie auf unserer
kleinen Tafel

Das regionale Businessmenü

2 Gänge 27 | 3 Gänge 32

Kleinigkeiten für den Mittagsgenuss

In Asia Chili Dressing marinierte Blattsalate Gambas Sesam Mango	15
Rindssuppe „1612“ Leberknödel & Frittaten feines Gemüse	8
Kalbslüngerl #ah1612 Topfen-Serviettenknödel feines Gemüse	15
Beef Tatar „Huberwirt“ & Wachtelspiegelei Habeneromayo Paprika Perlzwiebel	18 24
Wiener Schnitzel vom Kalb getrübelter Erdäpfelsalat Preiselbeeren Zitrone	29
Ungarisches Gulasch vom Ochsen hausgemachte Tagliatelle	23
Rib Eye Steak vom Holzland-OX auf dem Big Green Egg gegrillt Grillgemüse wilder Broccoli hausgemachte Pommes 3erlei Dips (Aufpreis im Menü 12 €)	42
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.