Genuss & Lebensfreude 2022

Starter

Holzlandkalb
fermentierte Schwarzwurzel | Erbse | Semmelkren
25

***

Erster Genussmoment

Bachsaibling
Brunnkresse | Schwarzbrot | bunte Radieserl
25

***

Zwischengenuss

Geschmorter Chicoree
gerösteter Topinambur | Perigord Trüffel | Champignons
25

***

Kleine Genussmomente

Zander & Speck #ah1612
Puntarella | weißer Spargel | Mignonette
34

***

Große Genussmomente

Pleiskirchner Reh _ Rücken & Tascherl
Gelbe Beete | Physalis | Purple Curry
45

***

Pre Dessert

Unsere Maibowle
Waldmeister | Erdbeeren | Sloeberry Gin
15

Abschluss

Beni Wild Bitterschokolade
Preiselbeeren | Kerbel
19

4 Gang Menü 95 | Weinbegleitung 49
5 Gang Menü 115 | Weinbegleitung 59
6 Gang Menü 135 | Weinbegleitung 69
(Menü immer inkl. Starter, Pre Dessert & Abschluss)

Lubeswirt seit 1612

Vegetarische Lebensfreude

Starter

Mousse von Ricotta
Peperoni | Kalamata Olive | Rucola
19

***

Kleinigkeit

Tomaten Pinien Tasche
Zucchini & Fenchel | Wildkräutersud
21

***

Kleine Genussmomente

Geschmorter Chicoree
gerösteter Topinambur | Perigord Trüffel | Champignons
25

***

Hauptsache

Bayerischer Spargel im Big Green Egg geschmort
Wixpfeiferl | braune Butter | Buchenpilz-Dashi
32

***

Pre Dessert

Unsere Maibowle
Waldmeister | Erdbeeren | Sloeberry Gin
15

***

Dessert

Rhabarber Topfentarte
karamellisiertes weißes Schokoladeneis | Himbeeren
18

4 Gang Menü 77 | Weinbegleitung 34
5 Gang Menü 87 | Weinbegleitung 39
6 Gang Menü 97 | Weinbegleitung 44

Hubeswirt seit 1612

Wirtshausfreude 1612

Vorspeise

Beef Tatar „Huberwirt“
Wachtelspiegelei | Schnittlauchbrot & Radieserl | Romanaherzen
19 | 25
oder
Schlemmerschnitte von der Lachsforelle
Senfgurken | Sorbet | Zitronencreme
19

***

Kleinigkeit

Lauwarmer Spargel | fränkische Haselnüsse
Salsa Verde | Parmigiano Reggiano | Wildkräuter
18

***

Zwischengang

Grammelknöderl | Paprikakraut
18

***

Hauptsache

Bayerischer Spargel
mit Petersilien Erdäpfel | Olivenöl & Bozener Sauce
Seeforelle mit seinem Kaviar
32
oder
Bayerischer Spargel
mit Petersilien Erdäpfel | Olivenöl & Bozener Sauce
„Surf & Turf“ Kalbsfilet & Bayerische Garnele
39 (Aufpreis 10 €)
oder
Niedertemperatur gegarte Poltinger Lammschulter
Bärlauchgraupen | Letscho #ah1612| Parmigiano Reggiano
32

***

Dessert

Wiener Sacher & Wachauer Marille
Salzkaramell
16
oder
Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann
15

4 Gang Menü 77 | Weinbegleitung 34
5 Gang Menü 87 | Weinbegleitung 39
6 Gang Menü 97 | Weinbegleitung 44

Huberwirt seit 1612

Klassiker 1612

Rindssuppe „1612“ | Maultascherl von Kalb & Rind | feines Gemüse	8
Marinierter Vogerl & Romanasalat | Ziegenkäseknöderl | Feigen | Balsamdressing	15
Alexanders Kalbslüngerl | Topfen-Serviettenknöderl | feines Gemüse	15
Hausgemachte Kalbsbries-Milzwurst gebacken | Erdäpfel-Gurkensalat | Bradlsoß	14
Bayerischer Spargel	
mit Petersilien Erdäpfel | Olivenöl & Bozener Sauce	25
mit Hausgemachter Rohschinken	29
mit Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Zitrone	34
Roastbeef vom Holzlandochsen auf dem Big Green Egg gegrillt grüner Spargel | Kartoffel-Parmesankrapfen | 2erlei Saucen	44
5erlei Sorbets auf dem Eisblock	12
Wiener Palatschinken | Wachauer Marille | Vanilleeis	12
Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann	15

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.

Huberwirt seit 1612

KOCHSCHULE
Alexander Huber

Infos & Termine auf www.huber-wirt.de

Lebensfreude – Shop

Handsigniertes Kochbuch von Alexander Huber „Bayerische Küche vom feinsten“

Alexander Huber Gewürz Selektion sowie unsere Dahoam Produkte
Auswahl & Preise an den Vitrinen