

Genuss & Lebensfreude 2022

Starter

Seeforelle in Holundervinaigrette

Gurken | grüne Mandeln

25

Erster Genussmoment

Wammerl „mei liabste Weis“

Schweinebauch von der Wollsau | Weinbergpfirsich | Büsumer Krabben | Vogelmiere

25

Zwischengenuss

Loup de mer in Pfefferbutter

Vadouvansauce | Aubergine & Bohne

29

Kleine Genussmomente

Perlhuhnbrust

wilder Blumenkohl | Reherl | schwarzer Knoblauch

35

Große Genussmomente

Bayerischer OX _ Short Rib & Steak

Spitzkraut | Sauce Rouille | Kimchi

46

Pre Dessert

Summer Spagliato

Campari Orange Sorbet | Pink Grapefruit | Blue Gin

15

Abschluss

Femmes de Virunga Bitterschokolade

fränkische Haselnuss | Kirschen | Creme Fraiche

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)

Vegetarische Lebensfreude

Starter

Gartenkresse
Radieserlbrot | Wasserkressesorbet
20

Kleinigkeit

Schlutzkrapfen
geräuchertes Erdäpfelspuma | braune Butter | Bergkäse von Jamei
19

Kleine Genussmomente

Spicy Kräutersaitlinge
gebrannter Lauch | Bohne | Sojasud
23

Hauptsache

Karotten-Kräuter Bulgur
Pimentos & wilder Broccoli | milder Dattel-Chilisud
32

Pre Dessert

Summer Spagliato
Campari Orange Sorbet | Pink Grapefruit | Blue Gin
15

Dessert

Schnitte von Joghurt & Vanille
Waldfrucht & Pfirsich | Joghurt Basilikumeis
18

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

Wirtshausfreude 1612

Vorspeise

Beef Tatar „Huberwirt“

Wachtelspiegelei | hausgemachte Essiggurkerl | Röstzwiebelmayo

19 | 25

oder

Spanferkelsülzchen

Radi & Radieserl | Schnittlauchsauce

19

Kleinigkeit

Schlutzkrapfen

geräuchertes Erdäpfespuma | braune Butter | Bergkäse von Jamei

19

Zwischengang

Knuspergarnele

Zucchini Tomatenchutney | Räucherfisch Beurre Blanc

22

Hauptsache

„Speckfisch“

Bachsaibling in Speck | Linsen | Spinat & wilder Broccoli

32

oder

Kalbsschulterscherz 32/68°

Naturjus | Reherl & Rübchen | Breznknöderl

32

oder

Steak nach Tagesfang – aus dem Big Green Egg

grüner Spargel | Schmorzwiebel | Parmesankrapferl | 2erlei Saucen

(Angebot auf Holztafel - Aufpreis 10 EUR)

Dessert

Heiße Liebe

Vanillie & Pistazien Eis | Himbeeren | Blätterteig

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

Klassiker 1612

Rindssuppe „1612“ Leberknöderl & Grießnockerl feines Gemüse	9
Ceasars Salad „1612“ Romanaherzen Bauernhendl Bergkäse	18
Alexanders Kalbslüngerl Topfen-Serviettenknöderl feines Gemüse	16
Gebackener Kalbskopf Erdäpfel-Kopfsalat Schnittlauchsauce	17
Ungarisches Gulasch vom Bayerischen OX Butternudeln	25
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Erdäpfel-Kopfsalat Preiselbeeren Zitrone	29
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.



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