

Menü „Signatur“

2 Gänge Wirtshauskuchl & 2 Gänge Genussmomente

Starter

Beef Tatar „Huberwirt“
Wachtelspiegelei | hausgemachte Essiggurkerl | Röstzwiebelmayo
19 | 25

Dazwischen

Loup de mer in Pfefferbutter
Vadouvansauce | Aubergine & Bohne
29

Hauptsache

„Speckfisch“
Bachsaiibling in Speck | Linsen | Spinat & Wilder Broccoli
32
oder
Steak nach Tagesfang – aus dem Big Green Egg
Gr. Spargel | Schmorzwiebel | Parmesankrapferl | zerlei Saucen
(Angebot auf Holztafel - Aufpreis 10 EUR)

Abschluss

Femmes de Virunga Bitterschokolade
Fränkische Haselnuß | Kirschen | Creme Fraiche
19
oder
Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann
15

Alexander Hubers Mix&Match Menü 85
Weinbegleitung 40

#GENUSS.KULTUR.LEBENSFREUDE



Lunch_Menü

Unser wechselndes Lunchmenü finden Sie auf unserer
kleinen Tafel

seit 1612

Das regionale Businessmenü
2 Gänge 32 | 3 Gänge 37

Kleinigkeiten für den Mittagsgenuss

Ceasars Salad „1612“ Romanaherzen Bauernhendl Bergkäse	18
Rindssuppe „1612“ Maultascherl von Kalb & Rind feines Gemüse	8
Kalbslüngerl #ah1612 Topfen-Serviettenknöderl feines Gemüse	16
Schlutzkrapfen geräuchertes Erdäpflespuma braune Butter Bergkäse	19
Schweinebauch Weinbergpfirsich Krabben Vogelmiere	25
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Erdäpfel-Kopfsalat Preiselbeeren Zitrone	29
Kalbsschulterschierzl 32/68° Naturjus Reherl & Rübchen Breznknöderl	32
Heiße Liebe Vanillie & Pistazien Eis Himbeeren Blätterteig	16
Wiener Palatschinken Wachauer Marille Vanilleeis	12
Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann	15

Bei Allergien/Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.