

Genuss & Lebensfreude 2022

Starter

Seeforelle in Lardo
Kimizu | Linsen | Reherl | Zwieberl
25

Erster Genussmoment

Kaninchen & Flusskrebse
Kürbis | süß-saure Marille | Sojajus
27

Zwischengenuss

Zanderfilet & Kalbskopf
Saubohne | Steinpilze | Umami-Liebstockfond
29

Kleine Genussmomente

Schulter vom Poltinger Lamm
Dukkah | Maisbrot | Tomate | Avocado | Buttermilch
32

Große Genussmomente

Pleiskirchner Rehrücken
Brombeeren | Rona
46

Käse

Baby Bel von Jamei Laibspeis
Schüttelbrot | rote Pimento | Frischkäseis
16

Abschluss

Edelweiß _ weiße Schokolade
Bio Joghurt | Cassis | Dill
20

4 Gang Menü 99 | Weinbegleitung 49
5 Gang Menü 119 | Weinbegleitung 59
6 Gang Menü 139 | Weinbegleitung 69
(Menü immer inkl. Starter, Pre Dessert & Abschluss)

Vegetarische Lebensfreude

Starter

Gartenkresse
Radieserbrot | Wasserkresse-Sorbet
20

Kleinigkeit

„Onsen Bio Ei“
Reherl | wilder Blumenkohl | Petersilie | Sommertrüffel
22

Kleine Genussmomente

Spicy Kräutersaitlinge _ im Big Green Egg geschmort
gebrannter Lauch | Bohne | Sojasud
24

Hauptsache

Knöderl von Kürbissen
wilder Broccoli | milder Karotten-Ingwersud
33

Käse

Baby Bel von Jamei Laibspeis
Schüttelbrot | rote Pimento | Frischkäsees
16

Dessert

Happy Balloon
Passionsfrucht & Vanille | Mango | Bitterschokoladencrumble
19

4 Gang Menü 79 | Weinbegleitung 35

5 Gang Menü 89 | Weinbegleitung 40

6 Gang Menü 99 | Weinbegleitung 45

Wirtshausfreude 1612

Vorspeise

Beef Tatar „Huberwirt“
Wachtelspiegelei | marinierte Reherl | Wildkräutermayonnaise
19 | 25
oder

Mild geräucherter Bachsaibling
Krensaucе | mariniertes Kohlrabi & Erdäpfel
19

Kleinigkeit

Schaumsuppe von Kürbissen
Steirisches Kernöl | Kürbis-Speck Crostini
12

Zwischengang

Gefülltes Reh-Semmelknöderl in Butter gebraten
Beurre Rouge | Rehsauce | Apfelkraut
23

Hauptsache

„Forellenfilet blau“
Petersilienerdäpfel | eingelegte Radieserl & Rübchen | braune Butter
32

oder

Geschmorte, knusprige Lageder Ente
Erdäpfel-Teigknöderl | Blaukraut
34

oder

Schwammerl-Rostbraten vom Dry Aged OX Roastbeef
Schalottenjus | Zucchini pasta | Sommertrüffel
42 (Aufpreis 10 EUR)

Dessert

Zwetschgen Datschi #ah1612
Fior di Latte Eis | Rum Zimt Schlag
17
oder
Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann
17

4 Gang Menü 79 | Weinbegleitung 35
5 Gang Menü 89 | Weinbegleitung 40
6 Gang Menü 99 | Weinbegleitung 45

Klassiker 1612

Rindssuppe „1612“ Tafelspitzwürferl & hausgemachte Nudeln feines Gemüse	10
Ceasars Salad „1612“ Romanaherzen Bauernhendl Bergkäse	18
Alexanders Kalbslüngerl Topfen-Serviettenknöderl feines Gemüse	16
Gebackener Kalbskopf Erdäpfel-Kopfsalat Schnittlauchsauce	17
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Erdäpfel-Gurkensalat Preiselbeeren Zitrone	29
Poltinger Lammhufst steak aus dem Big Green Egg Pommes Frites Schmorzwiebel Saitlinge & wilder Broccoli zerlei Saucen	45
5erlei Sorbets auf dem Eisblock	12
Wiener Palatschinken Wachauer Marille Vanilleeis	12
Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann	17

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

Handsigniertes Kochbuch von Alexander Huber „Bayerische Küche vom feinsten“ 49.90

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