

Menü „Signatur“

2 Gänge Wirtshauskuchl & 2 Gänge Genussmomente

Starter

Seeforelle in Lardo
Kimizu | Linsen | Reherl | Zwieberl

25

Dazwischen

Schaumsuppe von Kürbissen
Steirisches Kernöl | Kürbis-Speck Crostini

12

Hauptsache

Geschmorte, knusprige Lugeder Ente
Erdäpfel-Teigknödel | Blaukraut

34
oder

Pleiskirchner Rehrücken

Brombeeren | Rona-
46 (Aufpreis 10 EUR)

Abschluss

Happy Balloon
Passionsfrucht & Vanille | Mango | Bitterschokoladencrumble

19
oder

Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann

17

Alexander Hubers Mix&Match Menü 89

Weinbegleitung 40

#GENUSS.KULTUR.LEBENSFREUDE



Lunch_Menü

Unser wechselndes Lunchmenü finden Sie auf unserer
kleinen Tafel

Das regionale Businessmenü
2 Gänge 33 | 3 Gänge 38

Kleinigkeiten für den Mittagsgenuss

Beef Tatar „Huberwirt“ Wachtelspiegelei marinierte Reherl Kräutermayo	19 25
Ceasars Salad „1612“ Romanaherzen Bauernhendl Bergkäse	18
Rindssuppe „1612“ Tafelspitzwürferl & hausgemachte Nudeln feines Gemüse	10
Kalbslüngerl #ah1612 Topfen-Serviettenknöderl feines Gemüse	16
„Forellenfilet blau“ Petersilienerdäpfel eingelegtes Gemüse br. Butter	32
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Erdäpfel-Vogelersalat Preiselbeeren Zitrone	29
Poltinger Lammhuft aus dem Big Green Egg Pommes Frites Schmorzwieberl Saitlinge & Broccoli	45
Zwetschgen Datschi #ah1612 Fior di Latte Eis Rum Zimt Schlag	17
Wiener Palatschinken Wachauer Marille Vanilleeis	12
Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann	17

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