

# Menü „Signatur“

2 Gänge Wirtshauskuchl & 2 Gänge Genussmomente

## Starter

Geräucherter Aal & Gänseleber  
Knollen- & Englisch Sellerie | Gravensteiner Apfel | Gänseleber

25

## Dazwischen

Zander  
Chicoree | Goldrübe | gelbe Escabeche

27

## Hauptsache

Rosa gebratene Brust von der Lugeder Ente  
gefüllter Erdäpfel-Teigknöderl | Blaukraut | Sellerie  
42 (Aufpreis 10 EUR)

oder

Geschmortes Rinderbackerl in Rotweinjus  
Schwammerlrisotto | Karotten | Schwarzwurzel

32

## Abschluss

Mit Nougat gefülltes Grießknöderl  
Wachauer Marille | Bitter Schokoladen Pralineneis

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   Mixed Pickels   Krenmayonnaise	19   25
Vogel- & Romanasalat gebratene Schwammerl & Gambas   Parmesan	18
Rindssuppe „1612“ Tafelspitzwürferl & hausgemachte Nudeln   feines Gemüse	10
Kalbslüngerl #ah1612 Topfen-Serviettenknöderl   feines Gemüse	16
„Donauwaller Vienna Calling“   Petersilienerdäpfel Cremespinat   Semmelkren   Wurzelgemüse	32
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken getrüffelter Erdäpfelsalat   Zitrone	34
Dry Aged Rib Eye Steak vom Bayerischen Fleckvieh Pommes Frites   gebratene Pilze   kleiner Ceasars Salat Rotweinjus & Kräuterbutter	47
Schnitte von heller & dunkler Schokolade Maroneneis   Zwetschgen   Salzkaramellschaum	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.