

Genuss & Lebensfreude 2022

Starter

Geräucherter Aal & Gänseleber
Knollen- & Englisch Sellerie | Gravensteiner Apfel | Gänseleber
25

Erster Genussmoment

Zander
Chicoree | Goldrübe | gelbe Escabeche
27

Zwischengenuss

Schwarzwurzeln in Ghee
Kerbelrübe | Vacherin | Klezn | Erdäpfelhörndl | schwarzer Trüffel
32

Kleine Genussmomente

Kalbsbackerl 30 / 72°
Schalotte | Topinambur | Estragon
32

Große Genussmomente

Beef Briskett aus dem Big Green Egg
Herbsttrompeten | Kürbis
46

Pre Dessert

Rüblikuchen
ACE | Buttermilch
16

Abschluss

Kaffee | Femmes de Virunga Milkschokolade
Feigen | Dulce de Leche | Fior de Latte
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

Blumenkohl
Passionsfrucht | Sojasauce #ah1612 vom Emmer
20

Kleinigkeit

Rote Beete Nockerl
Knollenzist | Spinat | Perlwiebel | Beurre Blanc
22

Kleine Genussmomente

Schwarzwurzeln in Ghee
Kerbelrübe | Vacherin | Klezn | Erdäpfelhörndl | schwarzer Trüffel
32

Hauptsache

Sellerie_Knolle & Englisch
Apfel & Miso
30

Pre Dessert

Rüblükuchen
ACE | Buttermilch
16

Dessert

Mit Nougat gefülltes Grießknöderl
Wachauer Marille | Bitter Schokoladen Pralineneis
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 | Mixed Pickels | Krenmayonnaise

19 | 25

oder

Gebeizte Lachsforelle
Krapferl | eingelegter Muskatkürbis | Vogerlsalat | Belper Knolle

19

Kleinigkeit

Bayerische Bouillabaisse
Forelle. Saibling. Zander | Fenchel | Hanfölröulle

12

Zwischengang

Drahde Wixpfeiferl
Kalbsbries | Good Gamba | Schalottenbutter

23

Hauptsache

„Donauwaller Vienna Calling“
Petersilienerdäpfel | Cremespinat | Semmelkren | Wurzelgemüse

32

oder

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

Dessert

Schnitte von heller & dunkler Schokolade
Maroneneis | Zwetschgen | Salzkaramellschaum

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
Vogel- & Romanasalat gebratene Schwammerl & Gambas Parmesan	18
Alexanders Kalbslünge Topfen-Serviettenknöderl feines Gemüse	16
Gebackener Kalbskopf Erdäpfel-Häuptlsalat Schnittlauchsauce	18
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
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