

# Genuss & Lebensfreude 2023

## **Starter**

Huchen nach Matjes Art  
Schwarzwurzeln | Williams | Umami Dashi | Buttermilchperlen  
26

\*\*\*

## **Erster Genussmoment**

Russische Eier #ah1612  
geflämmt Stör | Wasserkresse | N25 Kaviar  
32  
10g N25 Kaviar on Top  
Aufpreis 20

\*\*\*

## **Zwischengenuss**

Zander & Wammerl  
Blumenkohl | Weizengras | Kapern & Rosinenjus  
29

\*\*\*

## **Kleine Genussmomente**

Kalbsrücken BBQ  
Bries | rote Zwiebel | Salzwetschge | Topinambur  
35

\*\*\*

## **Große Genussmomente**

Pleiskirchner Ente  
Brust | Erdäpfel - Walnuss Steine | Kerbelpüree | Spitzkraut | Trüffeljus  
46

\*\*\*

## **Pre Dessert**

Kir Royal  
Cassisorbet | Champagnersüppchen | Limone  
18

## **Abschluss**

Unser Gravensteiner Apfel  
Hefeis | Butterstreusel & Buchweizen | Salzkaramell  
23

4 Gang Menü 109 | Weinbegleitung 59  
5 Gang Menü 129 | Weinbegleitung 69  
6 Gang Menü 149 | Weinbegleitung 79  
(Menü immer inkl. Starter, Pre Dessert & Abschluss)

# Vegetarische Lebensfreude

## **Starter**

Blumenkohl  
Passionsfrucht | Sojasauce #ah1612 Blend  
22

\*\*\*

## **Kleinigkeit**

Spinat - Wildkräuternockerl  
Topinambur | Schalotte | Beurre Blanc  
24

\*\*\*

## **Kleine Genussmomente**

Schwarzwurzeln in Ghee  
Kerbelrübe | Vacherin | Klezn | Erdäpfelhörndl | Perigord Trüffel  
36

\*\*\*

## **Hauptsache**

Sellerie\_ Knolle & Englisch  
Apfel & Miso  
30

\*\*\*

## **Pre Dessert**

Kir Royal  
Cassissorbet | Champagnersüppchen | Limone  
18

\*\*\*

## **Dessert**

Schokoladenbanane #ah1612  
Schwarzer Holunder | Bananeneis | Buttermilchespuma  
21

4 Gang Menü 85 | Weinbegleitung 40  
5 Gang Menü 95 | Weinbegleitung 45  
6 Gang Menü 105 | Weinbegleitung 50

# Wirtshausfreude 1612

## Vorspeise

Beef Tatar „Huberwirt“  
Wachtelspiegelei | Rösti | Krenmayonnaise  
20 | 26

oder

Störsülzchen  
Kraut & Rüben | Schnittlauchsauce  
20

10g N25 Kaviar on Top  
Aufpreis 20

\*\*\*

## Kleinigkeit

Gebratener Bachsaibling  
Rosenkohlsalat | Frisée | Rotweibutter  
22

\*\*\*

## Zwischengang

Ravioli vom Ochsenfleisch  
Saitlinge | Nussspinat | Oxjus  
25

\*\*\*

## Hauptsache

Steinköhler | Muscheln & Krabben  
Erdäpfelpüree | Fenchel & Gurke | Sylter Sauce  
35

oder

Poltinger Lamm | Haxerl & Pflanzlerl  
Römische Nockerl | Bohnen „Grün Weiß“  
35

oder

Perlhenderl & schwarzer Trüffel aus dem Perigord  
Chicorée | geröstete Topinambur | schwarze Champignoncreme  
45 (Aufpreis 10 €)

\*\*\*

## Dessert

Topfen aus dem Alztal  
Cannelon & Knöderl | Mandarine & Blutorange  
18

oder

Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann  
18

4 Gang Menü 85 | Weinbegleitung 40

5 Gang Menü 95 | Weinbegleitung 45

6 Gang Menü 105 | Weinbegleitung 50

# Klassiker 1612

Rindssuppe „1612“   Tafelspitzwürferl & hausgemachte Nudeln   feines Gemüse	11
Vogerl & Romanasalat   gebratene Schwammerl & Gambas   Parmesan	18
Alexanders Kalbslängerl   Topfen-Serviettenknöderl   feines Gemüse	18
Gebackene Kalbsbries-Milzwurst   Erdäpfelsalat   Naturjus	17
Kalbsrahmgulasch   hausgemachte Butternudeln	26
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken   Petersilien - Erdäpfel   gerührte Preiselbeeren	30
Dry Aged gereiftes Kotelett vom Bayerischen Kalb Pommes frites   wilder Broccoli & Pilze   kleiner Ceasars Salat   Rotweinjus & Kräuterbutter	48
5erlei Sorbets auf dem Eisblock	13
Wiener Palatschinken   Wachauer Marille   Vanilleeis	13
Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann	18

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.



**KOCHSCHULE**  
Alexander Huber

Infos & Termine auf [www.huber-wirt.de](http://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