

Menü „Signatur“

2 Gänge Wirtshauskuchl & 2 Gänge Genussmomente

Starter

Störsülzchen
Kraut & Rüben | Schnittlauchsauce

20

10g N25 Kaviar on Top

20

Dazwischen

Zander & Wammerl
Blumenkohl | Weizengras | Kapern & Rosinenjus

29

Hauptsache

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

35

oder

Perlhenderl & schwarzer Trüffel aus dem Perigord
Chicoree | geröstete Topinambur | schwarze Champignoncreme

45 (Aufpreis 10 €)

Abschluss

Schokoladenbanane #ah1612
schwarzer Holunder | Bananeneis | Buttermilchespuma

21

oder

Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann

18

Alexander Hubers Mix&Match Menü 95

Weinbegleitung 45

#GENUSS.KULTUR.LEBENSFREUDE



Lunch_Menü

Unser wechselndes Lunchmenü finden Sie auf unserer
kleinen Tafel

Das regionale Businessmenü
2 Gänge 35 | 3 Gänge 40

Kleinigkeiten für den Mittagsgenuss

Beef Tatar „Huberwirt“ Wachtelspiegelei Rösti Röstzwiebelmayonnaise	20 26
Vogel- & Romanasalat gebratene Schwammerl & Gambas Parmesan	18
Rindssuppe „1612“ Tafelspitzwürferl & hausgemachte Nudeln feines Gemüse	11
Kalbslüngerl #ah1612 Topfen-Serviettenknöderl feines Gemüse	18
Kalbsrahmgulasch hausgemachte Butternudeln	26
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Petersilien - Erdäpfel gerührte Preiselbeeren	30
Dry Aged gereiftes Kotelett vom bayerischen Kalb Pommes Frites Broccoli & Pilze kleiner Ceasars Salat Rotweinjus & Kräuterbutter	48
Topfen aus dem Alztal Cannelon & Knöderl Mandarine & Blutorange	18
Wiener Palatschinken Wachauer Marille Vanilleeis	13
Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann	18

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