

Menü „Signatur“

2 Gänge Wirtshauskuchl & 2 Gänge Genussmomente

Starter

Störsülzchen

Karotten | Castel Franco | Senf–Apfel Vinaigrette

21

10 g Caviar extra 20 €

Dazwischen

Waller & Schweinebauch

Jalapenosud | Porree | Eiszapfen

33

Hauptsache

Gebratene Seeforelle

Kalbskopfgraupen | Kohlrabi | junger Mangold

Zitronenbuttersauce

35

oder

Pleiskirchner Entenbrust

Blaukraut | Selleriepüree | gefüllter Erdäpfelknöderl

45 (Aufpreis 12 €)

Abschluss

Weißer Edelweiß Schokolade & Joghurt

Mirabelle | Sauerklee

23

oder

Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann

18

Alexander Hubers Mix&Match Menü 99

Weinbegleitung 49

#GENUSS.KULTUR.LEBENSFREUDE



Lunch_Menü

Unser wechselndes Lunchmenü finden Sie auf unserer
kleinen Tafel

Das regionale Businessmenü
2 Gänge 38 | 3 Gänge 48

Kleinigkeiten für den Mittagsgenuss

Beef Tatar „Huberwirt“ Wildkräutermayo Wachtelei eingelegte Schwammerl	21 29
Rindssuppe #ah1612 Nudeln Tafelspitzwürfel Gemüse	12
Vogerl- & Romanasalat Steinpilze Speck Croutons Bergkäse	19
Gebackener Kalbskopf Erdäpfel-Häuptlsalat Sauce Tatar	19
Kalbslüngerl #ah1612 Topfen-Serviettenknödel feines Gemüse	19
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Erdäpfel Gurkensalat Zitrone Preiselbeeren	31
Kalbsleber „sauer“ Butterreis marinierter Romanasalat & gepickelter Kürbis	29
BBQ – Steak aus dem Big Green Egg Auswahl nach Tagesfang auf der Holztafel Kartoffelgratin Wilder Broccoli & Kräuterseitlinge Röstzwiebeljus	(Preise lt. Tafel)
Apfel Tarte Mohnis Vanillesauce	19
Wiener Palatschinken Wachauer Marillenmarmelade Eis	13
Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann	18

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

Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise abschließen können.