

Genuss & Lebensfreude 2023

Starter

Marinierte Lachsforelle
Kürbis | Knollenziest | Physalis | Ponzu
25

Erster Genussmoment

„Herbstmilli“
Entenleber | Weinbeerl & Erdäpfel
29

Zwischengenuss

Zander in brauner Butter gebraten
Rona | Gepickelter Rhabarber | Pumpernickel | Beurre Rouge
30
10 g Caviar extra 20 €

Kleine Genussmomente

Waller & Schweinebauch
Jalapenosud | Porree & Eiszapfen
35

Große Genussmomente

Pleiskirchner Rehrücken
Kletznravioli | Steinpilze | Schwarzwurzeln | Gewürzjus
47

Pre Dessert

Frühapfelsorbet | Zitronenverbene | Hefe
18

Abschluss

Beni Wild Schokolade (66%)
Zwetschgen | Cassis | Rote Sisho
24

4 Gang Menü 119 | Weinbegleitung 65
5 Gang Menü 139 | Weinbegleitung 75
6 Gang Menü 159 | Weinbegleitung 85
(Menü immer inkl. Starter, Pre Dessert & Abschluss)

Vegetarische Lebensfreude

Starter

Croquette von Ziegenfrischkäse & Schwarzbrot

Rona | Spitzkrautsalat | Kreuzkümmel

24

Kleinigkeit

Schaumsuppe von Kürbissen
Crostini, Chutney & Hüttenkäse

12

Kleine Genussmomente

Onsen Ei & Cremespinat
Knusper | Steinpilze | Sauce Mignonette

24

Hauptsache

Geschmorter Fenchel
Geräucherter Tomatenfond | Couscous | Zwiebel

30

Pre Dessert

Frühapfelsorbet | Zitronenverbene | Hefe

18

Dessert

Weißer Edelweiss Schokolade & Joghurt

Mirabellen | Sauerklee

23

4 Gang Menü 90 | Weinbegleitung 45
5 Gang Menü 100 | Weinbegleitung 55
6 Gang Menü 110 | Weinbegleitung 60

Wirtshausfreude 1612

Vorspeise

Beef Tatar „Huberwirt“
Wildkräutermayonnaise | Wachtelei | eingelegte Schwammerl
21 | 29
oder
Störsülzchen
Karotten | Castel Franco | Senf-Apfel Vinaigrette
21
10 g Caviar extra 20 €

Kleinigkeit

Schaumsuppe von Kürbissen
Crostini | Chutney | Hüttenkäse

12

Zwischengang

Maultascherl von der Blutwurst
Rahmsauerkraut | Schalottenschmelze | Dunkelbierjus

24

Hauptsache

„Poltinger Lamm“ Schulter & Bries
Linsen | Petersilienwurzel | Specksauce
35
oder
Gebratene Seeforelle
Kalbskopfgraupen | Kohlrabi | junger Mangold | Zitronenbuttersauce

35

oder

Pleiskirchner Entenbrust
Blaukraut | Selleriepüree | gefüllter Erdäpfelknöderl
45 (Aufpreis 12 €)

Dessert

Apfel Tarte
Mohnis | Vanillesauce
19
oder
Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann
18

4 Gang Menü 90 | Weinbegleitung 45
5 Gang Menü 100 | Weinbegleitung 55
6 Gang Menü 110 | Weinbegleitung 60

Klassiker 1612

Rindssuppe #ah1612 hausgemachte Nudeln Tafelspitzwürfel Gemüse	12
Vogel- & Romanasalat gebratene Steinpilze Speck Croutons Bergkäse	19
Alexanders Kalbslüngerl Topfen-Serviettenknöderl feines Gemüse	19
Gebackener Kalbskopf Erdäpfel-Häuptlsalat Sauce Tatar	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 kräftige Ochsenjus	
5erlei Sorbets auf dem Eisblock	13
Wiener Palatschinken Wachauer Marillenmarmelade Vanilleeis	13
Käse von 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.

Bitte beachten Sie das wir Rechnungen nur tischweise abschließen können.



KOCHSCHULE
Alexander Huber

Infos & Termine auf www.huber-wirt.de

Handsignierte Kochbücher von Alexander Huber
„Bayerische Küche vom Feinsten“ 49.90 | „Dahoam“ 29.90

Alexander Huber Gewürz Selektion & Sojasauce, sowie unsere Dahoam Produkte.
Auswahl & Preise an den Vitrinen.