

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

Wilder Blumenkohl & Pok Choi
Edamame | Passionsfrucht & Sojamarinade

24

Kleinigkeit

Schaumsuppe von Topinambur & Maronen
Croquette | schwarzer Trüffel

14

Kleine Genussmomente

Kräuterseitlinge & Chicoree gebacken
Ravioli | Mimolette Sauce

24

Hauptsache

Kürbis - Karotten Bulgur
Samosas | wilder Brokkoli | Zwieberl | Purplecurry

30

Pre Dessert

Bratbirne | Sternanissud

18

Dessert

Creme Caramel
Mandarinen | Tonkabohneneis | gebackene Maus

23

4 Gang Menü 90
5 Gang Menü 100
6 Gang Menü 110

Weinbegleitung 45
Weinbegleitung 55
Weinbegleitung 60

Wirtshausfreude 1612

Vorspeise

Beef Tatar „Huberwirt“
Sauce Mignonette | Wachtelei | gepickelte Perlwiebel & Spargel
21 | 29
(10 g Caviar extra 20 €)

oder

Gebeizte Seeforelle
Zungenwurst | Rona | grüner Apfel | Senfsauce
21

Kleinigkeit

Schaumsuppe von Topinambur & Maronen
Croquette | schwarzer Trüffel
14

Zwischengang

Schwammerlknöderl
Rahmbrokkoli | Schnittlauchsauce
24

Hauptsache

Gebratener Kabeljaurücken
Dotschnravioli | Spitzkraut | Kren & Speck
37

oder

Pleiskirchner Ente
Blaukraut | Selleriepüree | Erdäpfelknöderl
35

oder

Hirschrücken
Schwammerlpüree | Rosenkohl & Seitling | drahde Wixpfeiferl | Nussjus
(Aufpreis 12 €)
46

Dessert

Schaumbussi von Milch & Bitterschokolade
Macadamiaeis | Rumtopf | Punschabayon
19

oder

Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann
18

4 Gang Menü 90
5 Gang Menü 100
6 Gang Menü 110

Weinbegleitung 45
Weinbegleitung 55
Weinbegleitung 60

Klassiker 1612

Rindssuppe #ah1612 hausgemachte Nudeln Tafelspitzwürfel Gemüse	12
Romanasalat gebratene Gambas Asiadressing	19
Alexander Hubers Kalbslüngerl Topfen-Serviettenknöderl feines Gemüse	19
Gebackener Kalbskopf Erdäpfel-Häuptlsalat Sauce Tatar	19
Wiener Schnitzel vom Kalb getrüffelter Kartoffelsalat Zitrone	34
Hirschragout Schwammerlpasta	28
Dry Aged Roastbeef aus dem Big Green Egg Kartoffelgratin wilder Brokkoli Schmorzwiebel Sauce Café de Paris	50
5erlei Sorbets auf dem Eisblock	13
Wiener Palatschinken Wachauer Marille 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“ 29.95 €
Alexander Huber Gewürz Selektion & Sojasauce sowie unsere Dahoam Produkte
Auswahl & Preise an den Vitrinen