

# Genuss & Lebensfreude 2024

## Starter

OX „Frutti di Mare“  
Kürbis | milde Jalapeno | Umami  
29  
(10 g Caviar extra 22 €)

\*\*\*

## Erster Genussmoment

Lauwarme Lachsforelle  
Gewürz-Karotte | Tamarillo | Saitlinge | Curry-Sojasud  
33

\*\*\*

## Zwischengenuss

Rote Beete Knödel  
Knollenzist | geräucherter Aal | Spinat  
33

\*\*\*

## Kleine Genussmomente

Glasiertes Kalbsbries  
Blumenkohl | Topinambur | schwarze Nüsse | Trüffeljus  
37

\*\*\*

---

## Große Genussmomente

Bauernhendl \_ Brust . Keule . Leber  
Bao | geschmortes Kraut | Williams  
50

\*\*\*

## Pre Dessert

Bellini #2024  
19

## Abschluss

Weißer Zotterschokolade  
Bio Joghurt | Cassis | Dill  
28

4 Gang Menü 139	Weinbegleitung 65
5 Gang Menü 159	Weinbegleitung 75
6 Gang Menü 179	Weinbegleitung 85

(Menü immer inkl. Starter, Pre Dessert & Abschluss)

# Vegetarische Lebensfreude

## Starter

Wilder Blumenkohl & Pok Choi  
Edamame | Passionsfrucht & Sojamarinade  
28

\*\*\*

## Kleinigkeit

Spicy Kräuterseitlinge  
gebrannter Lauch | Bohne | Sojasud  
25

\*\*\*

## Kleine Genussmomente

Gebackene Chicoreeschnitte  
Topinambur | Ravioli | Mimolette Sauce  
29

\*\*\*

## Hauptsache

Kürbis - Karotten Bulgur  
Samosas | wilder Broccoli | Purplecurry  
36

\*\*\*

---

## Pre Dessert

Bellini #2024  
19

\*\*\*

## Dessert

Creme Caramel  
Mandarinen | Tonkabohneneis | gebackene Maus  
26

4 Gang Menü 100  
5 Gang Menü 110  
6 Gang Menü 120

Weinbegleitung 45  
Weinbegleitung 55  
Weinbegleitung 60

# Wirtshausfreude 1612

## Vorspeise

Beef Tatar „Huberwirt“  
Wildkräutersauce | Wachtelei | gepickelte Gurkerl | Röstischnitte  
25 | 34  
(10 g Caviar extra 22 €)

oder

Gebeizte Seeforelle  
Zungenwurst | Rona | grüner Apfel | Senfsauce  
25

\*\*\*

## Kleinigkeit

Gebratener Bachsaibling  
Beurre Rouge | Erdäpfelgrösl | Rosenkohlsalat  
26

\*\*\*

## Zwischengang

Schwammerlknöderl  
Rahmbroccoli | Schnittlauchsauce  
27

\*\*\*

## Hauptsache

In brauner Butter gebratener Waller & Maultascherl  
Spitzkraut | Kohlrabi | Senf – Honigsauce

39

oder

Geschmorte Ochsenbackerl  
Luftiges Lauchpüree | Karotten & Kräuterseitlinge

39

oder

Kalbsrücken in Trüffeljus  
Schwarzwurzeln | Schalotten | Toc´in Braide  
(Aufpreis 10 €)

50

\*\*\*

## Dessert

Wiener Sacher & Wachauer Marille  
Salzkaramellschaum

22

oder

Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann

20

4 Gang Menü 100

5 Gang Menü 110

6 Gang Menü 120

Weinbegleitung 45

Weinbegleitung 55

Weinbegleitung 60

# Klassiker 1612

Rindssuppe #ah1612   hausgemachte Nudeln   Tafelspitzwürfel   Gemüse	14
Romanasalat   gebratene Gambas & Kräuterseitlinge   Honigvinaigrette	20
Alexanders Kalbslünge   Topfen-Serviettenknöderl   feines Gemüse	21
Gebackener Kalbskopf   Erdäpfel-Hauptlsalat   Sauce Tatar	21
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken   Perigord Trüffel   getrüffelter Kartoffelsalat   Zitrone	38
Szegediner Gulasch vom Schweinsschopf   Petersilienerdäpfel   Sauerrahm leger	27
Dry Aged Roastbeef vom Big Green Egg Bohngemüse   Erdäpfelgratin   Schmorzwiebeln   2erlei Saucen	55
5erlei Sorbets auf dem Eisblock	16
Topfenknöderl mit Zotter Nougat gefüllt   Vanilleeis   Zwetschgenröster	19
Käse von Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann	20

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](http://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