

Genuss & Lebensfreude 2024

Starter

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

Erster Genussmoment

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

Zwischengenuss

Rote Beete Knöderl
Buttermilchdashi | geräucherter Aal | Spinat

Kleine Genussmomente

Glasiertes Kalbsbries
Blumenkohl | Topinambur | schwarze Nüsse | Trüffeljus

Große Genussmomente

Bauernhendl _ Brust . Keule . Leber
Bao Bun | geschmortes Kraut | Williams

Pre Dessert

Bellini #2024

Abschluss

Weißer Zotterschokolade
Bio Joghurt | Cassis | Dill

4 Gang Menü 139	Weinbegleitung 65
5 Gang Menü 159	Weinbegleitung 77
6 Gang Menü 179	Weinbegleitung 89

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

Vegetarische Lebensfreude

Starter

Bio Onsenei
Avocado | Focaccia | Sonnenblumencreme | Citrusgel

Kleinigkeit

Schaumsuppe von Erbsen & Minze
Bärlauchcreme | Erbsencroquette

Kleine Genussmomente

Geschmorter Chicorée
Champignons | Topinambur | Perigord Trüffel

Hauptsache

Karotten Bulgur
Samosa | wilder Broccoli | Purplecurry

Pre Dessert

Bellini #2024

Dessert

Topfenknöderl _ gefüllt mit Haselnussnougat
Rhabarber-Erdbeer-Kompott | Erdbeer-Joghurteis

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

Weinbegleitung 45
Weinbegleitung 55
Weinbegleitung 65

Wirtshausfreude 1612

Vorspeise

Beef Tatar „Huberwirt“
Wildkräutersauce | Wachtelei | gepickelte Gurkerl | Röstischnitte
(10 g Caviar extra 22 €)
und / oder
„Vittello Forello“ vom Weidekalb & Seeforelle
grüner Spargel | Romana

Kleinigkeit

Gebratener Bachsaibling
Bärlauchsauce | Erdäpfelgröstl | Fenchel & Karottensalat

Zwischengang

Grammelknöderl
Paprikakraut | gepickelter Paprika

Hauptsache

In brauner Butter gebratener Waller & Maultascherl
Spitzkraut | Kohlrabi | Senf-Honigsauce
oder
Cordon Bleu vom Strohschwein
Raclette Bergkäse & Grillschinken | Erbsenreis | Preiselbeeren
oder
Dry Aged Rib Eye Steak vom Bayerischen OX
Röstzwiebeljus | Schmorzwiebeln | geröstete Kräuterseitlinge | Erdäpfelschnitte
(Aufpreis 14 €)

Dessert

Schnitte von Bitterschokolade & Kürbiskern
geschmorter Apfel | Sorbet
und / oder
Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann

4 Gang Menü 100	Weinbegleitung 45
5 Gang Menü 110	Weinbegleitung 55
6 Gang Menü 120	Weinbegleitung 65



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

Menü Teilbar _ 12 Genüsse zum Teilen

Wo kann man sich Dienstagabend durch eine Menükarte probieren und feine Kulinarik erleben?
12 feine Gerichte zum Teilen und dabei alles verkosten.
Einfach gemeinsam genießen.

Das können Sie ab Dezember jeden Dienstag bei uns im Huberwirt!

4 Gänge x 3 Gerichte aus 3 Menüs

Alexander Huber und sein Küchenteam kochen den besten Querschnitt aus unseren Menüs und das alles zum Teilen.

Serviert wird alles in der Mitte des Tisches und Sie können alles probieren.

Geniale Weinempfehlungen aus unserem Keller.

Sandra Huber und ihr Serviceteam bereiten Ihnen ihr ganz persönliches Genusserlebnis.

**12 Genüsse zum Teilen inklusive Aperitif des Tages
für 2 Personen für 240 €.**

Buchbar nur Dienstag

Bitte bei der Reservierung Stichwort „MENÜ TEILBAR“ angeben.

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.