

# Genuss & Lebensfreude 2024

## **Starter**

Marinierter Kingfish  
bunte Radieserl | Brunnenkresse | Schwarzbrot  
(10 g Caviar extra 22 €)

\*\*\*

## **Erster Genussmoment**

Dry Aged Roastbeef vom Kalb & Langostino  
Erbse | rote Zwiebel | Liebstöckel

\*\*\*

## **Zwischengenuss**

Geflämmte Jacobsmuschel  
grüner Spargel | Englisch Sellerie | Umeboshimayo | Sauerrahmdashi

\*\*\*

## **Kleine Genussmomente**

Lackierte, bayerische Wachtel  
Schrobenhausener Spargel | Puntarella | Sauce Mignonette

\*\*\*

## **Große Genussmomente**

---

Poltinger Lammrücken  
Poverade | Bohne | schwarzer Knoblauch | Chorizofond

\*\*\*

## **Pre Dessert**

Maibowle  
Waldmeister | Himbeeren | Sloeberry Gin

## **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  
Misomayo | Erbsencroquette

\*\*\*

## Kleine Genussmomente

Calamarata Pasta aus Gragnano  
Poveraden | Spinat | rote Spitzpaprika | Parmiggiano 36 Ani

\*\*\*

## Hauptsache

Schrobenhausener Spargel im Big Green Egg gegrillt  
Drahde Wixpfeiferl | gebratene Schwammerl | Umamifond

\*\*\*

---

## Pre Dessert

Maibowle  
Waldmeister | Himbeeren | Sloeberry Gin

\*\*\*

## Dessert

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

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

Weinbegleitung 45  
Weinbegleitung 55  
Weinbegleitung 65

# Wirtshausfreude 1612

## Vorspeise

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

\*\*\*

## Kleinigkeit

Schaumsuppe von Erbsen & Minze  
Misomayo | Erbsencroquette

\*\*\*

## Zwischengang

Gebratener Bachsaibling  
Bärlauchcremesauce | „Kälberzähne“ Schnittlauchgraupen | Kohlrabi

\*\*\*

## Hauptsache

Geschmortes Kalbsbackerl  
Brezenknöderl | gebackener Blumenkohl | Karottenpüree  
oder  
Schrobenhausener Spargel  
Petersilienerdäpfel | Bozener Sauce | Seeforelle & sein Kaviar  
oder  
Filetsteak vom Bayerischen OX  
Röstzwiebeljus | geröstete Pilze | gratinierte Tomate | Erdäpfelschnitte  
(Aufpreis 14 €)

\*\*\*

## Dessert

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

4 Gang Menü 100

5 Gang Menü 110

6 Gang Menü 110

Weinbegleitung 45

Weinbegleitung 55

Weinbegleitung 65

# DAHOAM 1612

## Bayerische Wohlfühlküche & Lebensfreude

Salat von weißem & grünem Spargel  
Schinken & gebackenes Ei | Romanaherzen  
Honig Pfeffervinaigrette

23

Feines Kalbslüngerl  
Topfen-Serviettenknödel | feines Gemüse

21

Schrobenhausener Spargel  
Petersilerdäpfel | Bozener Sauce mit:

„Surf & Turf“ Rinderfilettournedo & Hummerschwanz

58

(Aufpreis in Menü 16)

Rib Eye Steak vom US Beef

55

(Aufpreis in Menü 14)

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken & Zitrone

39

Marinierte Erdbeeren | Lemon Curd | Joghurteis

18

Vergessenes . Geliebtes . Traditionelles  
Bayerische Signaturgerichte #AH

**Gerne können Sie diese Gerichte in eines unserer Menüs bestellen bzw. Gänge austauschen.**



## 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

\*\*\*

### 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.