



Zeit für den Huberwirt 2.0 ab Juni 2025

Auf zu neuen Ufern & zurück zu den Wurzeln !

Liebe Gäste !

wir möchten Ihnen mit großer Freude mitteilen, dass wir in Zukunft ein neues Konzept für unser Wirtshaus entwickelt haben.

Ab dem **3. Juni 2025** wird der Huberwirt als gemütliches Wirtshaus mit einer umfangreichen À-la-carte-Karte und klassischen Spezialitäten für Sie da sein.

Darüber hinaus freuen wir uns, Ihnen unser neues Fine Dining „Restaurant Alexander Huber“ vorstellen zu dürfen.

Hier erwarten Sie exquisite Menüs, die wahlweise aus 5 oder 7 Gängen bestehen, sowie besondere Spezialitäten, die Ihr kulinarisches Erlebnis bereichern werden.

„Wirtshaus Huberwirt“

Lebensfreude . Geliebtes . Traditionelles . Bayerisches Soulfood

„Restaurant Alexander Huber“

Kreatives . Lukulles . Bayerische Avantgarde . Genussvoll #1612

Selbstverständlich bleibt unsere umfangreiche Weinkarte, als auch das Getränkeangebot, sowohl im „Wirtshaus Huberwirt“ als auch im „Restaurant Alexander Huber“ erhalten.

Sie entscheiden bei der Reservierung einfach ob Sie ins „Wirtshaus Huberwirt“ oder in das „Restaurant Alexander Huber“ möchten - gerne bieten wir auf Vorbestellung auch ein vegetarisches Menü an.

Unsere Herzlichkeit, toller Service und der Genuss werden weiterhin im Mittelpunkt unseres Schaffens stehen.

Wir freuen uns darauf, Sie bald begrüßen zu dürfen und Ihnen unser neues Konzept vorzustellen!

Mit kulinarischen Grüßen
Sandra & Alexander Huber
& das Huberwirt-Team