

Wirtshausmenü

Kerndlbrot vom Pleiskirchner Bäcker | Butter & Grammelschmalz

In Kräutern gebeizter Saibling | Kressecreme | Gurke & Radieserl | Buchweizen

*

Beef Tatar „1612“ | Cornichons & Silberzwiebel | Eigelbcreme | getoastetes Brot

*

„Currywurst im Glas“ | gegrillte Chili-Käsekrainer | Tomaten-Currysauce | Madras Curry

*

Maultascherl von Zander & Forelle | Garnelenschaum | Spinat & Kohlrabi

*

Schrobenhausener Spargel | gebratene Seeforelle | Petersilerdäpfel | Bozner Sauce

oder

Schrobenhausener Spargel | Wiener Schnitzel | Petersilerdäpfel | Bozner Sauce

*

Topfenknöderl mit Nougat gefüllt | Rhabarber-Erdbeer-Kompott | Erdbeer-Joghurt-Eis

oder

Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann

3 Gang 69 € | 4 Gang 79 € | 5 Gang 89 €
(inkl. Brot Gedeck)

Weinbegleitung je 0,1l
3 Gang 28 € | 4 Gang 37 € | 5 Gang 45 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur fischweise abschließen können.

Wirtshaus Huberwirt

Vergessenes. Geliebtes. Traditionelles. Bayerische Wirtshausgerichte

Vorne weg

Kerndlbrot vom Pleiskirchner Bäcker | Butter & Grammelschmalz per Person / nur tischweise 3.50 €

Vorspeisen

In Kräutern gebeizter Saibling | Kressecreme | Gurke & Radieserl | Buchweizen 19 €
Salat von Schrobenhausener Spargel & Wildkräuter | Pfeffercreme | gebackenes Ei 17 €
Beef Tatar „1612“ | Cornichons & Silberzwiebel | Eigelbcreme | getoastetes Brot 19 €

Suppe

Rindssuppe „Huberwirt“ | Tafelspitz | hausgemachte Nudeln | feines Wurzelgemüse 8 €
Schaumsuppe von Erdäpfeln & Bärlauch | Frühlingsröllchen 8 €

Zwischengang

Kalbslüngerl | Serviettenknöderl | feines Gemüse 18 €
„Currywurst im Glas“ | gegrillte Chilikäsekrainer | Tomaten-Currysauce | Madras Curry 12 €
Maultascherl von Zander & Forelle | Garnelenschaum | Spinat & Kohlrabi 21 €
Wildkräutergnocchi | Spargelragout | Zuckerschoten | Parmesan 18 €

Hauptgang

Schwammerlknöderl | Brunnenkressespinat | Salzzitronen Beurre Blanc | Tanzpilz 26 €
Schrobenhausener Spargel | Petersilerdäpfel | Bozner Sauce 24 €
Schrobenhausener Spargel | gebratene Seeforelle | Petersilerdäpfel | Bozner Sauce 31 €
Schrobenhausener Spargel | Wiener Schnitzel | Petersilerdäpfel | Bozner Sauce 32 €
Backfisch vom Kabeljau | Erdäpfel-Bärlauchsalat | Gurkensalat | Sauce Tatar 31 €
Wiener Zwiebelrostbraten von der Dry Aged Rinderlende | Serviettenknöderl 32 €
Geschmorte Rindsroulade | Erdäpfelpüree | grüner Spargel & Karotten 29 €
Poltinger Lammhaxerl in Rosmarinjus | Erdäpfelgulasch | Bohnengröstl 29 €
Maishendlbrust | Peperoni-Spinatgemüse | Bärlauchgraupen 28 €

Extra Beilage

Kleiner Blattsalat mit Radieserl, Tomaten & Gurke 6 €

Dessert

Topfenknöderl mit Nougat gefüllt | Rhabarber-Erdbeer-Kompott | Erdbeerjoghurteis 16 €
Mousse von weißer & Karamellschokolade | Himbeeren | Mohnreis | Knusperhippe 16 €
Wiener Palatschinken mit Wachauer Marillenmarmelade | Vanilleeis 15 €
Nocke hausgemachtes Eis oder Sorbet 3 €

Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann 19 €

Aperitif 0,1

Aperitif des Tages		9 €
Winzersekt brut blanc, Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz		13 €
Alkoholfreier Prisecco, Manufaktur Geiger, Schlat, Württemberg		8,50 €
Alkoholfreier Sparkling TEA, Copenhagen Sparkling Tea Company		8,50 €

Exklusive Biere

Obertrumer Original Zwickl vom Fass	0,30l 0,50l	4.00 4.80 €
Trumer Pils Pfiff vom Fass	0,20l	3.80 €
Trumer Pils vom Fass	0,30l	4.80 €
Trumer Pils Freispiel - alkoholfrei	0,33l	4,80 €
Hopf Weißbier	0,50l	4.80 €
Hopf Weißbier - leichtes	0,50l	4.80 €
Hopf Weißbier - alkoholfrei	0,50l	4.80 €
Hopf Weißbier - dunkel	0,50l	4.80 €
Tegernseer Hell vom Fass	0,30l 0,50l	4.20 5.00 €
Tegernseer - dunkel	0,50l	5.00 €
Tegernseer - alkoholfrei	0,50l	5.00 €
Giesinger Bräu Erhellung	0,33l	4.80 €

Wasser

Wasser Aqua Monaco still / prickelnd	0,70l	7.00 €
Wasser Aqua Monaco still / prickelnd	0,33l	3.50 €
Tafelwasser prickelnd	0,70l	4.50 €
Leitungswasser	0,70l	3.00 €

Säfte & Limonaden

Saft Schorlen Wolfra Säfte	0,30l 0,50l	3.20 4.70€
Apfel Traube Johannisbeere Orange Mango		
Säfte von Van Nahmen	0,25l	5.00 €
Riesling Morellenfeuer Weißer Pfirsich Aprikose Apfel-Quitte Rhabarber Boskop		
Fritz Cola Cola light Orange	0,20l	3.80 €
Monaco Tonic Water Bitter Lemon	0,20l	3.80 €
Rauch Eistee Zitrone Bio Limo Zitrone	0,33l	4.50 €
Paulaner Spezi	0,33l	3.50 €

Kaffee & Tee

<u>Kaffeerösterei Klaus Rechenauer, Schechen</u>		
Tasse Kaffee		3.70 €
Espresso		3.20 €
Espresso Macchiato		3.70 €
Espresso Doppio		5.00 €
Espresso Doppio Macchiato		5.40 €
Cappuccino		4.70 €
Gerne bieten wir Ihnen unsere Kaffees auch koffeinfrei an.		
Trinkschokolade, Zotter		4.20 €
<u>Tee BIOTEAQUE, Chiemgauer Tee Manufaktur</u>		4.70 €
Earl Grey Darjeeling Grüner Tee Rooibos Früchte Pfefferminz Kamille Kräuter		

Offene Weine 0,1

weiß

n.V. Grüner Veltliner Messwein „Des Stiftes Zwettl“ Weingut Gobelsburg, Langenlois, Kamptal	6 €
2024 Silvaner Escherndorfer Lump Weingut Horst Sauer, Escherndorf, Franken	7 €
2024 Grüner Veltliner Axpoint Weingut Franz-Josef Gritsch, Spitz a.d. Donau, Wachau	8 €
2024 Weißburgunder TON & MERGEL Weingut Tement, Berghausen, Südsteiermark	9 €
2021 Riesling Wachenheim R Weingut Dr. Bürklin Wolf, Wachenheim, Pfalz	10 €
2024 Chardonnay Weingut Vinnaioli Jermann, Dolegna del Collio, Görz, Friaul	11 €

rot

2022 Cuvee Black Print (M/CD/CS/BF/SY) Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz	8 €
2022 Opus Eximium Nr. 35 (BF/SL/ZW) Weingut Albert Gesellmann, Deutschkreuz, Burgenland	12 €

rose

2024 Rose Saigner Cuvee Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz	7 €
--	-----

süß

2017 Riesling „Hirschin“ Weingut Johannes Hirsch, Kammern, Kamptal	12 €
---	------