

Menü „Signatur“

2 Gänge Wirtshauskuchl & 2 Gänge Genussmomente

Starter

Strammer Max vom Bachsaibling
Kürbis „süß-sauer“ | Buttermilch
17.00

Dazwischen

Kalbsbackerl
Amaranth | geraspelte Gänseleber | Schwarzwurzel | Chicoree | Holleressigsud
23.50

Hauptsache

Geschmorte Weihnachtsgente
Serviettenknöderl | Schmorgemüse | Blaukraut
26.00
oder
Zander
wilder Broccoli | Petersilie | Zitronen-Graupenrisotto
27.00

Abschluss

Butter Brioche
geschmorter Nikolausapfel | Streusel | Milkschokolade & Weihnachtsaromen
16.90

Alexander Hubers Mix&Match Menü 62.00 | Weinbegleitung 30.00



#GENUSS.KULTUR.LEBENSFREUDE



Lunch_Menü

Kräutersalat | Entenleber & Schulterscherz | Datteln

Spanferkelrücken | Erdäpfelpüree | Karottengemüse

Käse von der Alztaler Hofmolkerei & Affineur Waltmann
oder
Schokoladenschnitte | Kirschen | Zweigelteis

Das regionale Businessmenü 2 Gänge 23.00 | 3 Gänge 28.00

MAHLZEIT_1612 – Tägliches Mittagsgericht 12.00

Kleinigkeiten für den Mittagsgenuss

Beef Tatar „Huberwirt“ eingelegte Saitlinge Röstzwiebelmayo	15.00 18.00
Ceasars Salad „1612“ Jahrgangssardine Hendl & Good Gamba	15.00
Nudeltascherl mit Gans & Kalb Naturjus getrüffeltes Gemüse	16.00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken getrüffelter Erdäpfelsalat Zitrone	27.50
Gebratenes Rinderfilet (Simmentaler) Schupfnudeln Bohnen Karotte	35.00
Käse von der Alztaler Hofmolkerei & Affineur Waltmann	12.50
Lauwarmer Kuchen von der Schokolade Rumtopf Fior di Latte Eis	12.80
5erlei Sorbets auf dem Eisblock	10.00
Wiener Palatschinken Wachauer Marille Vanilleeis	7.50

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.