

Genusskreationen 2019

Starter

Goldforelle
Molkedashi | Zwieberl & Poree | Miso
19.50

Erster Genussmoment

Zander
Sauerei | Blaukraut
23.50

Zwischengenuss

Münchner Garnelen „Super Food“
Wilder Blumenkohl | Fenchel | Kapern
23.50

Kleine Genussmomente

Kalbshaxe & Räucheraal
Rona | Apfel | Junger Mangold
24.50 | 34.50

Große Genussmomente

Entenbrust in Perigord Trüffeljus
Umboshi Pflaume | Schwarzwurzeln | Dampfnudel
36.50

oder
Kompott vom Ochsenchwanz
Filet | Sellerietascherl | schwarze Champignoncreme
36.50

Pre Dessert

„After Eight“
Bitterschokolade & Schokominze
14.50

Abschluss

„Pure White“
Weiße Schokolade | Alztaler Joghurt | Pina Colada
16.90

4 Gang Menü 75.00 | Weinbegleitung 37.00
5 Gang Menü 95.00 | Weinbegleitung 47.00
6 Gang Menü 110.00 | Weinbegleitung 53.00
(Menü immer inkl. Starter, Pre Dessert & Abschluss)

All Inclusive

Aperitif des Tages, Wasser 0,7 l, Weinreise & Kaffee | 6 Gang Menü | 170.00

Vegetarisches Menü 1612

Vorspeise

Topinamburtatar
Schafsjoghurt | Nußsablet | Löwenzahneis
18.50

Romana & Vogerlsalat
Schwarzbrotknöderl | Belper Knolle | Croutons & Ei
12.00

Zwischengang

Tarte von Chicoree & Poverade
Gnocchi | | Schweinsohrpilze | Trüffelsauce
20.90

Hauptsache

Ofenkartoffel 2.0
Geschmorte Beete | Petersilie
26.50

Dessert

„Pure White“

Weißer Schokolade | Alztaler Joghurt | Pina Colada
16.90

oder

Käse von der Alztaler Hofmolkerei & Affineur Waltmann
Chutney | Alztaler Butter
13.50

3 Gang Menü 48.00 | Weinbegleitung 20.00
4 Gang Menü 58.00 | Weinbegleitung 25.00
(Menü immer inkl. Salat)

Wirtshausmenü 1612

Vorspeise

Beef Tatar "Huberwirt"
Wachtelspiegelei | eingelegte Tomaten | Avocado-creme
oder
Spanferkelsülzchen
Essiggemüse | Vogerlsalat | Schnittlauchsauce

Kleiner, mariniertes Salat | Parmesan | Croutons

Zwischengang

Bayerische Bouillabaise
Maultascherl | Hanfölcrostini
oder
Alexanders Kalbslünge
Semmelknöderl | feines Gemüse

Hauptsache

Gekochtes, bayerisches Rindfleisch
Rindermark | Cremespinat | Petersilienkartoffeln
oder
Poltinger Lammschulter 24h/63°
Schwarzwurzel | Lauchpüree | Speckchip
oder
Kabeljaurücken
Gulaschsaft | geschmortes Kraut | Topfennockerl

Dessert

Orangensavarin
Kakaosorbet | Tonkabohnenschaum
oder
Schokoladen-Pistazien-Schnitte
Zwetschgen | Sauerrahmeis
oder
Käse von der Alztaler Hofmolkerei & Affineur Waltmann
Chutney

3 Gang Menü 48.00 | Weinbegleitung 20.00

4 Gang Menü 58.00 | Weinbegleitung 25.00

(Menü immer inkl. Salat)

Wirtshauskuchl 1612

Vorspeisen & Suppen

Beef Tatar „Huberwirt“ Wachtelspiegelei eingelegte Tomaten Avocadocreme	15.00 18.00
Spanferkelsülzchen Essiggemüse Vogerlsalat Schnittlauchsauce	17.00
Bayerische Bouillabaise Maultascherl Hanfölcrostini	13.00
Romana & Vogerlsalat Schwarzbrotknöderl Ei & Belper Knolle	12.00

Kleinigkeiten & Zwischengang

Saure Kalbsnierndl Rösterdäpfel	16.00
Alexanders Kalbslüngerl Semmelknöderl feines Gemüse	13.00
Hausgemachte Kalbsbries-Milzwurst gebacken Erdäpfel-Gurkensalat Bradlsoß	12.00

Hauptsache

Gekochtes, bayerisches Rindfleisch & Mark Cremespinat Petersilienkartoffeln	25.50
Poltinger Lammschulter 24/63° Schwarzwurzeln Lauchpüree Speckchip	27.00
Wiener Backhendl Erdäpfel-Gurkensalat Zitrone Preiselbeeren	21.50
Kabeljaurücken Gulaschsaft geschmortes Kraut Topfennockerl	27.00
Steak, nach Tagesfang vom Big Green Egg Grillgemüse Erdäpfelgratin zerlei Saucen	a. A

Käse von der Alztaler Hofmolkerei & Affineur Waltmann

Heimischer Querschnitt	13.50
Internationale Auswahl	13.50
Käse wird serviert mit Chutney	

Dessert

Orangensavarin Kakaosorbet Tonkabohnenschaum	12.80
Schokoladen Pistazienschnitte Zwetschgen Sauerrahmeis	12.80
5erlei Sorbets auf dem Eisblock	11.00
Joghurt Creme Brulee weißes Schokoladeneis Feigen	12.80
Wiener Palatschinken Wachauer Marille Vanilleeis	8.00