

Genusskreationen 2020

Starter

Geflämmte Chiemseerenke
Buchweizen | Tagetes | Kopfsalat | Buttermilch
22.50

Erster Genussmoment

„Wammerl auf mei liabtse Weis“
Tamworth Schweinebauch | Weinbergpfirsich | Crevetten | Vogelmiere
22.50

Zwischengenuss

Lauwarm gebeizter Huchen
Ochsenherztomate | Staudensellerie | Sonnenblume | Gartenkresse
27.00

Kleine Genussmomente

Poltinger Lammhuft in BBQ Lack
Summerroll | knuspriger Bulgur | Reherl | Peperonifond
27.50

Große Genussmomente

Beef Flanksteak von der Dan Morgan Ranch
Kuckeruz | Karotte | Purple Curryjus
40.50

Pre Dessert

Büffelmozzarella | Erdbeere

Abschluss

Knusprige Kakaoröllchen
Edelweißschokolade | Basilikumsorbet | Himbeere
17.50

oder

Käse von der Alztaler Hofmolkerei & Affineur Waltmann
Chutney | Alztaler Butter
13.80

4 Gang Menü 79 | Weinbegleitung 40
5 Gang Menü 99 | Weinbegleitung 48
6 Gang Menü 119 | Weinbegleitung 56
(Menü immer inkl. Starter, Pre Dessert & Abschluss)

Vegetarisches Menü 1612

Starter

Gelierte Schwammerl
Rona | Stauden Sellerie | Schnittlauch | Vogerlsalat
18.60

Kleinigkeit

Gazpacho Andaluz'
Ziegenfrischkäsepraline | Basilikummayo | Pinienkernsablet
10.50

Kleine Genussmomente

Blumenkohl „BBQ“
Kapern & Rosinensauce
16.90

Hauptsache

Niedertemperatur gegarter Artischokenboden
Spinat | bunte Tomaten | heller Tomatenfond
28.50

Dessert

Kaffee Creme Brulee
eingekochte Zwetschgen | Haselnusseis
15.90

oder

Käse von der Alztaler Hofmolkerei & Affineur Waltmann
Chutney | Alztaler Butter
13.80

4 Gang Menü 64 | Weinbegleitung 26
5 Gang Menü 74 | Weinbegleitung 32
6 Gang Menü 84 | Weinbegleitung 38

Wirtshausmenü 1612

Vorspeise

Beef Tatar „Huberwirt“
Tomaten | Pfeffermayo | Peperonisorbet
16.50 | 21.50

oder

Strammer Max von der gebeizten Seeforelle
Wachtelei & Speck | Reherl | Perlzwiebel
18.00

Kleinigkeit

Gebratenes Saiblingsfilet
Erbsenravioli | Zuckerschoten & Kohlrabi | Garnelensauce
18.60

Zwischengang

Alexanders Kalbslüngerl
Topfen-Serviettenknöderl | feines Gemüse
13.50

Hauptsache

Haxe vom bayerischen Kalb
Reherl | junger Mangold | Baby Karotten | Erdäpfelpüree
27.90

oder

Rotbarschfilet in Kapern-Zitronensauce
Petersilienerdäpfel | Spinat | wilder Broccoli | Blumenkohl
28.90

oder

Steak nach „Tagesfang“ aus dem Big Green Egg
Grillgemüse von Spitzpaprika & Zucchini | Bergkäsekrapferl | BBQ Sauce & Knoblauchbutter
(Angebot auf Holztafel – Menü-Aufpreis 10 EUR)

Dessert

Wachauer Marillenknöderl
Sauerrahmeis | Vanillesauce

15.90

oder

Käse von der Alztaler Hofmolkerei & Affineur Waltmann
Chutney

13.80

4 Gang Menü 64 | Weinbegleitung 26
5 Gang Menü 74 | Weinbegleitung 32
6 Gang Menü 84 | Weinbegleitung 38

Klassiker 1612

Rindssuppe „1612“ Leberknöderl & Grießnockerl feines Gemüse Schnittlauch	6.80
“Caprese 1612” Büffel Burrata bunte Tomaten Jordan Olivenöl Basilikum	14.50
Hausgemachte Kalbsbries-Milzwurst gebacken Erdäpfel-Gurkensalat Bradlsoß	12.50
Wiener Schnitzel vom Kalb Erdäpfel–Gurkensalat Preiselbeeren	25.50
Geschmortes Rehragout Reherl Topfserviettenknöderl	23.90
5erlei Sorbets auf dem Eisblock	11.00
Wiener Palatschinken Wachauer Marille Vanilleeis	9.50

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.

Kubewirt

seit 1612