

# Genusskreationen 2020

## **Starter**

Tatar von der blauen Garnele & Kalbsrücken  
Briesmousse | Kopfsalat & Sellerie  
23.50

\*\*\*

## **Erster Genussmoment**

Huchen  
Kürbis | Chicoree | Sandorn  
25.00

\*\*\*

## **Zwischengenuss**

Ronaknöderl  
Aal | Kerbelknolle | Spinat  
24.00

\*\*\*

## **Kleine Genussmomente**

Zander & Wammerl  
Blumenkohl | Kapern-Rosinenjus  
26.50

\*\*\*

## **Große Genussmomente**

Rehrücken & Ganserleber  
Gewürzpovese | Essigholler | Topinambur | schwarze Nuß  
40.50

\*\*\*

## **Pre Dessert**

Joghurt | Quitte | Yuzu

## **Abschluss**

Roter Apfel  
Hefe | Streusel | Salzkaramell  
17.90

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

Topinambur & Erdäpfel  
Brillat Savarin | schwarzer Knoblauch

19.60

\*\*\*

## Suppe

Schaumsuppe von Kürbissen & gelbem Curry  
Tempura | Marillen Chilisauce

10.50

\*\*\*

## Kleine Genussmomente

Spinatknöderl  
braune Butter | schwarzer Trüffel | Parmesan

18.60

\*\*\*

## Hauptsache

Auberginen Cous Cous  
Gewürzkarotten | wilder Broccoli | Datteljus

28.50

\*\*\*

## Dessert

---

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
Knusper | Kirsch-Sauerrahmeis

16.90

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“  
Mixed Pickels | Gewürzmayo | Wachtelei  
16.50 | 21.50

oder

Gebeizte Seeforelle  
Zungenwurst | Gravensteiner Apfel | Rona | Kren  
17.50

\*\*\*

## Kleinigkeit

Bayerische Bouilliabaisse „the real one“  
Forelle\_Saibling\_bayerische Garnele | Fenchel & Karotte | Kernöl Crostini  
14.50 | 25.00

\*\*\*

## Zwischengang

Alexanders Kalbslüngerl | Semmelknöderl | feines Gemüse  
13.50

\*\*\*

## Hauptsache

Gebratener Kabeljaurücken  
Senfpüree | Schwarzwurzeln | Schnittlauchsauce  
29.90

oder

Ente vom Lugederhof  
Blaukraut | Serviettenknöderl  
28.90

oder

Steak nach „Tagesfang“ aus dem Big Green Egg  
Erdäpfelgratin | Schmorzwiebel | Schwammerl | Portweinjus  
(Angebot auf Holztafel - Aufpreis 10 EUR)

\*\*\*

## Dessert

Amarettini-Maronenschnitte  
glasierte Birnen | Zwetschgensorbet  
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

Schaumsuppe von Kürbissen & gelbem Curry   Tempura   Marillen Chilisauce	10.50
Romanasalat „Ceasars Style“   Rinderfiletspitzen   Parmesan   Croutons	18.60
Hausgemachte Kalbsbries-Milzwurst gebacken   Erdäpfel-Gurkensalat   Bradlsoß	12.50
Wiener Schnitzel vom Kalb   getrüffelter Erdäpfelsalat   Zitrone	28.90
Geschmorte Ochsenbackerl   Erdäpfel-Sellerie Püree   Karotten & Lauch	28.90
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