

LANDHOTEL & RESTAURANT  
Huber am See



SPEISEN & GETRÄNKE

# LANDHOTEL & RESTAURANT Huber am See

## *Hausgemachte Pizza aus dem Steinofen*

- „Margherita“ € 10.-
- „Monte e Mare“ gebeizter Lachs, Südtiroler Speck € 16,50.-
- „Diavola“ scharfe Salami € 12.50
- „Tonno“ Thunfisch, Zwiebelringe € 14.-
- „Huber's Hauspizza“ etwas von allem € 15.-
- „Rustica“ Parmaschinken, Rucola, gehobelter Parmesan € 15.50
- „Pescatore“ hausgemachte Meeresfrüchte € 16.50
- „Vegetarisch“ Gemüse, Oliven, Kirschtomaten € 14.-

### „Spezialität des Hauses“

Huber's Fischsuppe mit verschiedenen Edelfischen  
Riesengarnelen, Tomaten, Gemüse und Safran im Weinsud,  
dazu Knoblauchbrot

Große Portion € 29.-      Vorspeisenportion € 15.-

### **Suppen**

- „Radlfahrersuppe“ Tafelspitzbrühe mit Brat- und Brez'nknödeleckerl € 7.50
- Pikante hausgemachte Goulaschsuppe, dazu Bauernbrot € 9.50
- Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen & frischem Schnittlauch € 6.50

### **Vegetarisch**

Braune Linsen mit pikanten Indischen Gewürzen, Kartoffeln & Ingwer  
in Tomaten-Joghurtsauce, dazu Fladenbrot € 17.50

Frisches Gemüse in Olivenöl gebraten, mit gehobeltem Parmesan & Basilikum  
bedeckt, dazu frische Marktsalate € 17.-

# LANDHOTEL & RESTAURANT Huber am See

Spezialitäten aus der hauseigenen Räucherei

„Huber's Fischvorspeisenplatte“

vom Küchenchef geräuchertes Renken-, Saiblings, gebeiztes Lachsfilet,  
Meeresfrüchtesalat, dazu Sahnemeerrettich, Marktsalate &  
Huber's Knoblauchbrot € 19.50

„Frisch aus der Räucherei“

Ganze Starnberger See Renke	€ 22.90
* Ganzer Saibling	€ 24.50
* Filet von der Starnberger Seerenke	€ 16.50
* Filet vom Saibling	€ 17.90



Zu den Räucherfischen servieren wir, Sahnemeerrettich, frische Marktsalate & Baguette

Vorspeisen

Carpaccio vom hausgebeiztes Lachsfilet an frischen Blattsalaten,  
Sahnemeerrettich, rote Zwiebelringe & Huber's Knoblauchbrot € 15.90

„Selbstgemacht“ frischer Meeresfrüchtesalat pikant angemacht, Knoblauchbrot € 16.50

Ziegenmilchkäse mit Honig gebraten, frische Marktsalate in altem Balsamico,  
gerösteten Pinienkernen & Huber's Knoblauchbrot € 15.50

Büffelmozzarella „Caprese“ mit Tomaten & frischem Basilikum  
in Balsamico und Olivenöl € 14.-

Honigmelone mit Parma Schinken € 13.90

Aus dem Wursttopf

2 Paar Wiener mit Bauernbrot € 7.50  
Original Münchner Weißwurst Stück € 2.90  
Brez'n € 1.80

*Hausgemachtes Renkenmatjes  
an Hausfrauensoße,  
rote Zwiebelringe &  
Schwenkkartoffeln € 19.90*

Frisch gekochte Pasta

Spaghetti mit hausgemachter Bolognese, Parmesan & frische Marktsalate € 13.90

Huber's-Spezial-Burger „100% Rindfleisch“

mit Pommes Frites & frische Marktsalate € 18.50  
ohne Beilage € 11.90



# LANDHOTEL & RESTAURANT Huber am See

## Das Schmankerl aus dem Starnberger See

Starnberger See Renke „Müllerin Art“ oder  
im Wurzelsud gegart, frische Marktsalate, Salzkartoffeln & zerlassene Butter € 26.-

Filet von der Starnberger Seerenke  
in Olivenöl gebraten auf Blattsalat mit Kirschtomaten in Balsamico,  
dazu Schwenkkartoffeln € 27.50

## Aus dem Netz

„Ambacher Backfisch“ Barschfilet im Weißbiersteig gebacken,  
Remouladensauce & hausgemachter lauwarmer Kartoffelsalat € 20.-

Zanderfilet in Butter gebraten mit gerösteten Mandelblättchen bedeckt,  
dazu Petersiliekartoffeln & frische Marktsalate € 27.50

Von der Fischerei Sebald: Fangfrischer Saibling „Müllerin Art“ oder im Wurzelsud  
gegart, dazu Schwenkkartoffeln, frische Marktsalate & zerlassene Butter € 29.50

Barschfilet in der Kürbiskernkruste gebraten an Schnittlauchrahmsauce,  
dazu Schwenkkartoffeln & frische Marktsalate € 24.50

## Salate

Huber's Fischsalatteller „Roseninsel“  
verschiedene gegrillte Fischfilets & Scampi auf frischen Marktsalaten an  
Zitronendressing € 24.50

„Der Vegetarische“  
frische Marktsalate mit Schafsmilchkäse, gerösteten Pinienkernen, Oliven  
und Zwiebelringe bedeckt in Kräuterdressing, dazu Baguette € 17.50

„Vitaminus-Salatteller“  
gegrillte Lendenstreifen vom Jungbullen auf frischen Marktsalaten mit  
Früchten & gerösteten Kürbiskernen bedeckt in Senfdressing,  
Huber's Knoblauchbrot € 23.50

„Caesar Salad“  
gebratene Hühnchenbruststreifen auf Romanasalat in Frenchdressing mit  
Kirschtomaten, Croutons & frisch gehobeltem Parmesan bedeckt,  
Baguette € 18.50

Gemischter Salatteller in Hausdressing klein € 6.90 / groß € 11.90



# LANDHOTEL & RESTAURANT Huber am See

## Fleischeslust

### "Huber's Grillteller"

Gegrilltes Schweinekotelette, Grillwurst'l, Speckscheibe, pikante Dips, hausgemachte Kräuterbutter, Pommes Frites & frische Marktsalate € 22.90

### „Ambacher Schlemmerpfand'l"

Schweinefilet vom Grill, hausgemachte Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln & frische Marktsalate € 27.50

### Wiener Schnitzel

aus der Kalbsoberschale mit Preiselbeeren & Röstkartoffeln € 26.-

### Schweineschnitzel „Wiener Art"

aus der Lende, dazu Pommes Frites & frische Marktsalate € 19.80

### „Huber's Knoblauchsteak"

Rinderlendensteak (250gr.) mit frischem Knoblauch gegrillt, Ofenkartoffel mit pikantem Schmand & frische Marktsalate € 32.-

### Bayrisches Schmankerl

„Spezialität des Hauses“ Schweineschulterbraten frisch aus dem Rohr, resches Kruster'l, Franziskaner - Biersoße, handgedrehte Kartoffelknödel & Speckkrautsalat € 16.90

### Kälberne Fleischpflanzerl

mit Natursoße & hausgemachten lauwarmen Kartoffelsalat € 14.90

## Wild aus heimischen Wäldern

### Hausgemachtes Rehragout

mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle in Schwammerlsauce & frische Marktsalate € 22.50

### Wilderer-Pfandl

hausgemachte Rehpflanzerl Schwammerlsauce, Preiselbeeren, frische Serviettenknödel & Marktsalate € 19.90

### Zarter Rehrücken

rosa gebraten, Rotwein-Schwammerlsoße, Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle & frisches Saisongemüse € 39.90

## „Süße hausgemachte Spezialität"

Luftiger Kaiserschmarrn im Reind'l serviert & Apfelmus € 15.50

## Dessert

Hausgemachte Creme Brûlée & marinierte Früchte € 8.50

„Süße Spezialität des Hauses“ kleiner luftiger Kaiserschmarrn & Apfelmus € 10.50

Apfelstrudel, Vanilleeis & Sahne € 7.90

Hausgemachte Kuchen (Stück € 4,20) & Torten (Stück € 4,70) aus der Vitrine

# LANDHOTEL & RESTAURANT Huber am See

## Brotzeiten

### Huber's Wurstsalat

mit roten Zwiebelringen, Essiggurkerl, Käse, Tomaten & Paprikastreifen,  
dazu Bauernbrot 10.90 8

### Bayrischer Wurstsalat

Mit roten Zwiebelringen & Schnittlauch, Bauernbrot 9.90 5

### Hausmacher Pressack

sauer angemacht, mit roten Zwiebelringen,  
Essiggurkerl & Bauernbrot 8.50 2,3,4

### Südtiroler Speckbrett'l

fein aufgeschnittener Südtiroler Speck mit Essiggurkerl,  
Tomate & Butter 14.50 2,3,4

### Huber's Brotzeitbrett'l

Verschiedene kalte Spezialitäten, dazu Tomate, Essiggurkerl,  
Bauernbrot & Butter 17.50 2,3,4,8

### „Ambacher Bazi“

(hausgemachter, angemachter Camenbert)  
mit roten Zwiebeln & mit Bauernbrot 11.90

### Ambacher Käseteller

verschiedene ausgesuchte Käsesorten  
mit Bauernbrot & Butter 16.-

Allergenkennzeichnung bitte beim Service Fragen  
Kennzeichnung der Zusatzstoffe in Lebensmittel

1 Farbstoff	6 geschwefelt	11 chininhaltig
2 Konservierungstoff	7 geschwärzt	12 Säuremittel
3 Nitritpökelsalz	8 Phosphat	13 jodiertes Speisesalz
4 Antioxidationsmittel	9 Milcheiweiß	14 Tanin
5 Geschmacksverstärker	10 Koffeinhaltig	15 gewachst



# LANDHOTEL & RESTAURANT Huber am See

## Getränke

### Aperitif

Lillet Wild-Berry 7.90  
Aperol Spritz 7.90  
Hugo 7.90  
Campari Soda oder Orange 7.50  
Sherry trocken / halbtrocken 5cl 5,-  
Martini 5cl 5,-

### Biere

Franziskaner Weißbier 0.5l 4.70  
Franziskaner Weißbier klein 0.3l 3.80  
Franziskaner leichtes Weißbier 0.5l 4.70  
Franziskaner dunkles Weißbier 0.5l 4.70  
Franziskaner alkoholfrei Weißbier 0.5l 4.70  
Franziskaner Russnhälbe 0.5l 4.70  
Löwenbräu Helles 0.5l 4.50  
Löwenbräu Hell klein 0.25l 3.30  
Löwenbräu Radler 0.5l 4.50  
Löwenbräu Helles alkoholfrei 0.5l 4.50  
Löwenbräu Export dunkel 0.5l 4.50  
Löwenbräu Pils 0.3l 3.80  
Tafernwirt urige Hoibe 0.5l 4.70

### Spirituosen

Williamsbirne, Kirschwasser, Himbeergeist,  
Marillenbrand, Obstler 40% 2cl 4.20  
Prinz alte Birne: Marille, Himbeer, Kirsche,  
Zwetschge (Holzfaß) 41% 2cl 4.90  
Grappa 40% 2cl 4.50  
Sambuca 40% 2cl 4.20  
Haselnußlikör/-Schnaps 36% 2cl 4.20  
Hennessy 40% 2cl 4.50  
Asbach 40% 2cl 4.20  
Ballantines Scotch Whisky 43% 4cl 7.20

### Bitter

Hirschkuss 2cl 4.50  
Underberg 2cl 4.20  
Averna/ Ramazzoti 2cl 4.20  
Fernet Branca 2cl 4.20  
Jägermeister 2cl 4.20  
Enzian 2cl 4.20

### Weinschorle

Schorle Weiß süß/sauer 0.25l 4.5 0.5l 7.50  
Schorle Rot süß/sauer 0.25l 4.5 0.5l 7.50

### Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser still 0.25l 2.30 0.5l 3.30  
Tafelwasser spritzig 0.25l 2.50 0.5l 3.50  
San Pellegrino spritzig 0.75l 6.50  
Teinacher medium 0.25l 3,20  
Teinacher still 0.25l 3,20 0.75l 6.50  
Teinacher medium 0.75l 6.50

### Fruchtschorlen

Johannisbeer-, Apfel-,Holunder-,Traubensaft-  
Orangensaft, Rhabarber  
Mango, Maracuja 0,25l 3.60 0,5l 4.90

### Säfte

Traubensaft 0,2l 3.80  
Johannisbeer-,Apfel,Orange, Rhabarber  
Maracujasaft, Mango 0,25l 3.80 0,5l 5.50

### Soft Drinks

Coca Cola Light 0.2l 3.50  
Cola 0.2l 3.20 0.5l 4.20  
Fanta 0.2l 3.50  
Spezi 0.25l 3.20 0.5l 4.20  
Zitronenlimonade 0.25l 3.20 0.5l 4.20  
Schweppes Bitter Lemon/ Tonic 0.2l 3.50  
Trade Islands Eistee (versch.Sorten) 0.33l 4,50

### Warme Getränke

Espresso 2.30  
Doppelter Espresso 4.30  
Tasse Kaffee/ Haag 3,-  
Portion Kaffee/ Haag 4.70  
Haferl Kaffee 4.30  
Milchkaffee 4.70  
Latte macchiato 4.90  
Cappuccino 4.90  
Haferl heiße Schokolade ohne/ mit Sahne  
4.50 / 5.20  
Glas Milch 3.90  
Grog 4.50 / Tee mit Rum 6.50

### Tee

Glas 2.90 / Portion 4.20  
Earl Grey, Assam, Darjeeling, Roibusch  
Grüner Tee, Kräuter, Kamille, Pfefferminze  
Waldbeere

### Hausgemacht:

Stück Kuchen 4.20 / Torte 4,70

# LANDHOTEL & RESTAURANT Huber am See

## Weine

### Offene Weine 1/4l

Hauswein weiß grüner Veltliner Wachau 6.80

Hauswein Rot Zweigelt Wachau 6.90

### Weiß 1/4l

Riesling trocken Herxheimer Kobnert, Schlipp- Rohrbach / Rheinpfalz 8.90

Riesling Feinherb Herxheimer Himmelreich Schlipp- Rohrbach / Rheinpfalz 7.90

Weißburgunder Steinfelsen trocken Bickensohler, Kaiserstuhl / Baden 8.90

Grauer Burgunder Kabinett trocken, Probst, Achkarren, Kaiserstuhl / Baden 8.90

Chardonnay Rigattiere del Venetie, Italien 7.90

Fumaio Sauvignon & Chardonnay, Banfi, Toskana, Italien 8.50

Scaia Bianco di Veneto, Italien 7.90

### Rot 1/4l

Pfälzer Landwein halbtrocken Schlipp-Rohrbach, Rheinpfalz 6.90

Dornfelder trocken Schlipp Rohrbach – Rheinpfalz 7.90

Col di Sasso Sangiovese & Cabernet, Banfi – Toscana, Italien 8.90

Poggio Nibbiale di Buchheim Morellino di Scansano DOCG, Toscana, Italien 8.90

Merlot IGT Delle Venezie – Verona, Italien 7.50

### Rosé 1/4 l.

Bardolino Chiaretto – Rosé Castelnuovo Garda, Italien 7.90

### Flaschenwein-Empfehlung

Grauer Burgunder Kabinett-Trocken, Achkarrer Castellberg,

Kaiserstuhl – Probst, viel Frucht und Spiel, eleganter Abgang 26.50

Fumaio Chardonnay- Sauvignon, Banfi- Toscana, Italien

Fumaio ist eine herrliche Cuvée zu gleichen Teilen

aus Chardonnay und Sauvignon. Sehr fruchtig und aromatisch  
das Bouquet 25,-

Poggio Nibbiale di Buchheim

MORELLINO DI SCANSANO DOCG Rotwein, Italien

Toskana, mindestens ein Jahr in französischen Eichenfässern 26.50

Col - di - Sasso Sangiovese & Cabernet, Rotwein

Banfi, Toskana Italien- sehr intensiv, voll,  
mit wachsender Reife harmonisch 26,-

-Eine große Auswahl an verschiedenen Weinen finden Sie auf unserer Weinkarte-

Weinkarte

