

**Vorspeise**

2 Stück Weißwürste mit Brez'n oder 2 Paar Wiener mit Brot	€ 5,20
Honigmelone mit Parmaschinken	€ 9,50
Büffelmozzarella „Caprese“ mit Tomaten & frischem Basilikum in Balsamico und Olivenöl	€ 10,80
„Spezialität des Hauses“ selbstgemachter Meeresfrüchtesalat, dazu Knoblauchbrot	€ 11,00
Geräuchertes Renken, Lachsforellenfilet und gebeizter Lachs an frischen Marktsalaten, Sahnemeerrettich und Knoblauchbaguette	€ 13,00

**Suppe**

„Pfannkuchensuppe“ Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen	€ 4,20
Hausgemachte Leberknödelsuppe mit Schnittlauch	€ 4,90
„Bayrische Schmankerlsuppe“ Tafelspitzbrühe mit verschiedenen Einlagen	€ 6,00
Pikante hausgemachte Goulaschsuppe, dazu Bauernbrot von Agnes Holzer	€ 6,50

**Fleisch**

Saures Lüngerl mit Semmelknödel	€ 7,50
Huber's Burger (100% Rindfleisch) mit Pommes Frites und frischen Marktsalaten € 14,00 ohne Beilagen	€ 8,50
Schweineschulterbraten frisch aus dem Rohr, resches Kruster'l, Franziskaner-Biersoße, handgedrehte Kartoffelknödel und Salat	€ 12,50
Kalbsrahmgoulasch, dazu hausgemachte Spätzle und Salat	€ 15,90
„Knoblauchsteak“ von der bayrischen Rinderlende (250gr.) mit frischem Knoblauch gegrillt, Offenkartoffel mit Schmand & frische Marktsalate	€ 26,00
„Wiener Schnitzel“ aus der Kalbsoberschale mit Preiselbeeren & Röstkartoffeln	€ 19,00
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und frische Marktsalate	€ 15,50
Hähnchenbrustfilet pikant gewürzt vom Lavasteingrill, dazu Kräuterbutter, Offenkartoffel mit Schmand und Grillgemüse	€ 16,90
Spaghetti mit hausgemachter Bolognese, Parmesan & frische Marktsalate	€ 9,50
„Schlemmerpfand'l“ gegrilltes Schweinefilet an Pfefferrahmsauce, dazu Bratkartoffeln und frische Marktsalat	€ 19,80

**Wild**

Hausgemachtes Rehragout mit Schwammerlsauce, dazu Preiselbeeren, Serviettenknödel und Salat	€ 16,50
Wilderer Pfand'l „aus heimischen Wäldern“ Rehpflanzerl an Schwammerlsauce, dazu Preiselbeeren und hausgemachte Spätzle und frische Marktsalate	€ 14,50

**Salat**

„Der Vegetarische“ frische Marktsalate mit Schafsmilchkäse, Oliven und Zwiebelringe bedeckt in Kräuter dressing, dazu Baguette	€ 11,50
„Cesars Salad“ gebratene Hähnchenbruststreifen auf Romanasalat in French Dressing mit Kirschtomaten, Croutons und frisch gehobeltem Parmesan bedeckt, dazu Baguette	€ 13,50
„Vitaminus-Salatteller“ gegrillte Lendenstreifen vom Jungbullen auf frischen Marktsalaten mit Früchten & gerösteten Kürbiskernen bedeckt in Senfdressing, Huber's Knoblauchbrot	€ 16,00

**Fisch**

„Spezialität des Hauses“ Huber's Fischsuppe mit verschiedenen Edelfischen Riesengarnelen, Tomaten, Gemüse und Safran im Weinsud, dazu Knoblauchbaguette große Portion € 21,00 Vorspeisenportion	€ 9,90
Hausgemachter Renkenfiletmatjes „Hausfrauen Art“, dazu Schwenkkartoffeln	€ 15,00
Huber's Fischsalatteller „Roseninsel“ verschiedene gegrillte Fischfilets & Scampi auf frischen Marktsalaten an Zitronendressing	€ 17,00
Starnberger Seerenke <u>oder</u> fangfrischer Lachsforelle € 21,00 in Butter gebraten oder im Wurzelsud gegart, dazu Schwenkkartoffeln und frische Marktsalate	€ 18,50
Filet von der Starnberger Seerenke in der Kürbiskernkruste gebraten auf frischen Marktsalaten in Kräuter dressing, dazu Schwenkkartoffeln	€ 19,80
„Schmankerl aus dem See“ Filet vom fangfrischen Waller im Wurzelsud gegart auf Grillgemüse an Rieslingsauce, dazu Schwenkkartoffeln	€ 22,50

**Vegetarisch**

Braune Linsen mit pikanten indischen Gewürzen, Kartoffeln und Ingwer in Tomaten-Joghurtsauce, dazu Fladenbrot	€ 12,90
Frisches Gemüse in Olivenöl gebraten mit gehobeltem Parmesan, Basilikum und mit Kräutern bedeckt, dazu frische Marktsalate	€ 12,00

**Dessert**

Crème Brulee mit marinierten Früchten	€ 5,00
Schokotörtchen mit flüssigen Kern	€ 6,00