



LANDHOTEL & RESTAURANT
Huber am See

„Huber’s Schmankerl To-Go“

„Spezialität des Hauses“

Huber’s Fischsuppe mit verschiedenen
Edelfischfilets & Garnele
in Tomaten-Safran-Weinsud, dazu
Knoblauchbrot

Vorspeisenportion 9,50
große Portion 19,50

Fischsemmel mit hausgebeizt
Lachs , rote Zwiebeln und
Sahnemeerrettich

6,50

Schnitzelsemmel

6,--

Hausgemachte pikante
Goulaschsuppe mit Brot

6,50

Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich, rote Zwiebelringe, Salat und Knoblauchbrot	11,--
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	4,--
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl	5,50
„Huber’s Burger“ aus 100% Rindfleisch mit Pommes Frites	10,50
ohne Beilagen	8,--
Spaghetti Bolognese mit Parmesan und Salat	9,50
Hausgemachte Kälberne Fleischpflanzerl mit frischem lauwarmen Kartoffelsalat	9,80
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und frische Marktsalate	11,50
„Ambacher Schlemmerpfand'l“ Schweinefilet vom Grill, hausgemachte Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln & frische Marktsalate	20,30

„Huber's Grillteller“ gegrilltes
Schweinekotelette, Grillwurst'l, Speckscheibe,
pikante Dips, hausgemachte Kräuterbutter,
Pommes Frites & frische Marktsalate 15,--

„Wiener Schnitzel“ aus der Kalbsoberschale mit
Preiselbeeren & Röstkartoffeln 17,--

„Knoblauchsteak“
von der bayrischen Rinderlende (250 g) mit
frischem Knoblauch gegrillt, Offenkartoffel mit
Schmand & frische Marktsalate 24,-

Samstag und Sonntag

**Schweineschulterbraten frisch aus dem Rohr,
resches Kruster'l, Franziskaner-Biersoße,
handgedrehte Kartoffelknödel und
Krautsalat 11,50**

Salate

„Der Vegetarische“
frische Marktsalate mit Schafsmilchkäse, Oliven
und Zwiebelringe bedeckt in Kräuterdressing,
dazu Baguette 10,50

„Caesar Salat“
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen auf
Romanasalat in French Dressing mit
Kirschtomaten, Croutons und frisch gehobeltem
Parmesan bedeckt, dazu Baguette 12,--

„Vitaminus-Salatteller“
gegrillte Lendenstreifen vom Jungbullen auf
frischen Marktsalaten mit Früchten &
gerösteten Kürbiskernen bedeckt in
Senfdressing, Huber's Knoblauchbrot 15,50

Wild

Rehragout mit Schwammerl, dazu
Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle
und Salat 14,50

„Wildererpfand'l“
hausgemachte frische Rehpflanzerl an
Schwammerlsauce, dazu Serviettenknödel,
Preiselbeeren und Blaukraut 14,50

Fisch

„Ambacher Backfisch“

Barschfilet in Bierteig gebacken, dazu Sauce Remoulade und hausgemachter lauwarmer Kartoffelsalat

14,--

Huber's Fischsalatteller „Roseninsel“

verschiedene gegrillte Fischfilets & Scampi auf frischen Marktsalaten an Zitronendressing

15,--

Barschfilet in der Kürbiskruste gebraten an Kräutersauce, dazu Schwenkkartoffeln und Salat

15,--

Filet vom fangfrischen Starnberger See Hecht im Wurzelsud gegart an Riesling

Sauerrahmsauce, dazu Schwenkkartoffeln und frische Marktsalate

18,50

Vegetarisch

Frisches Gemüse in Olivenöl gebraten mit gehobeltem Parmesan, Basilikum und mit Kräutern bedeckt, dazu frische Marktsalate 11,--

Braune Linsen mit pikanten indischen Gewürzen, Kartoffeln und Ingwer in Tomaten-Joghurt-Sauce, Fladenbrot 12,--

Brotzeit

„Ambacher Bazi“ (hausgemachter angemachter Camembert) mit roten Zwiebeln & Bauernbrot 7,50

Wurstsalat mit Bauernbrot 7,--

Huber's Brotzeit mit Bauernbrot 11,--

Süß

Hausgemachter karamellisierter
Kaiserschmarrn mit Apfelmus 9,--

Hausgemachte Kuchen 3,--

Torte 3,30

Pizza

aus dem Steinofen

„Margherita“ 7,50

„Diavola“
scharfe Salami 9,50

„Tonno“
Thunfisch, Zwiebelringe 9,50

„Huber's Hauspizza“
etwas von allem 9,50

