



## \*\*\* Standardkarte \*\*\*

### Vorspeise

2 Stück Weißwürste mit Brez'n oder 2 Paar Wiener mit Brot	€ 5,20
Honigmelone mit Parmaschinken	€ 9,50
„Spezialität des Hauses“ selbstgemachter Meeresfrüchtesalat, dazu Knoblauchbrot	€ 11,00
Hausgebeizter Lachs an frischen Blattsalaten, Sahnemeerrettich, rote Zwiebelringe & Huber's Knoblauchbrot	€ 11,00

### Suppe

„Pfannkuchensuppe“ Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen	€ 4,20
Pikante hausgemachte <i>Goula</i> suppe, dazu Bauernbrot von Agnes Holzer	€ 6,50
„Radlfahrersuppe“ Tafelspitzbrühe mit Brat- und Breznknödeleckerl	€ 4,80

### Fleisch

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		
„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		
Spaghetti mit hausgemachter <i>Bolognese</i> , Parmesan & frische Marktsalate	€ 9,50		
„Schlemmerpfand'l“ gegrilltes Schweinefilet an Pfefferrahmsauce, dazu Bratkartoffeln und frische Marktsalat	€ 19,80		

### Wild

Hausgemachtes <i>Rehragout</i> mit Schwammerlsauce, dazu Preiselbeeren, Serviettenknödel und Salat	€ 16,50
<i>Wilderer Pfand'l</i> „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 Salat“ gebratene Hühnchenbruststreifen 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
„Ambacher Backfisch“ Barschfilet in Bierteig gebacken, dazu Sauce Remoulade und hausgemachter, lauwarmer Kartoffelsalat	€ 14,00		
Huber's Fischsalatteller „Roseninsel“ verschiedene gegrillte Fischfilets & Scampi auf frischen Marktsalaten an Zitronendressing	€ 17,00		
Fangfrischer <i>Saibling</i> „Müllerin Art“ oder im Wurzelsud gegart, dazu Schwenkkartoffeln, frische Marktsalate & zerlassene Butter	€ 18,90		

### Vegetarisch

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

### Dessert

<i>Crème Brûlée</i> mit marinierten Früchten	€ 5,00
Frische <i>Erdbeeren</i> mit <i>Vanille Eis</i> und Sahne	€ 6,50
Hausgemachter <i>Kaiserschmarrn</i> mit Apfelmus	€ 9,90
Stück hausgemachter Kuchen	€ 3,50
Stück hausgemachte Torte	€ 3,80