

LANDHOTEL & RESTAURANT Huber am See

Salate

Huber's Fischsalatteller „Roseninsel“
verschiedene gegrillte Fischfilets &
Scampi auf frischen Marktsalaten an Zitronendressing 19.50

„Der Vegetarische“
frische Marktsalate mit Schafsmilchkäse, gerösteten Pinienkernen, Oliven
und Zwiebelringe bedeckt in Kräuterdressing, dazu Baguette 14.-

„Caesar Salad“
gebratene Hühnchenbruststreifen auf Romanasalat in Frenchdressing mit Kirschtomaten,
Croutons & frisch gehobeltem Parmesan bedeckt,
Baguette 15.50

Aus dem Netz

Zanderfilet in Butter gebraten mit gerösteten Mandelblättchen bedeckt,
dazu Petersiliekartoffeln & frische Marktsalate 22.-

Von der Fischerei Sebald
Fangfrischer Saibling „Müllerin Art“ oder im Wurzelsud gegart,
dazu Schwenkkartoffeln, frische Marktsalate & zerlassene Butter 23.50

Starnberger See Renke „Müllerin Art“ oder
im Wurzelsud gegart, frische Marktsalate, Salzkartoffeln &
zerlassene Butter 21.-

„Spezialität des Hauses“

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

Grosse Portion 24.-

Vorspeisenportion 12.-

Vegetarisch

Frisches Gemüse in Olivenöl gebraten mit gehobeltem Parmesan & Basilikum,
dazu frische Marktsalate 14.-

Dessert

Hausgemachte Creme Brûlée & marinierte Früchte 6.90

Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne 6.20

Hausgemachte Kuchen aus der Vitrine

LANDHOTEL & RESTAURANT Huber am See

Vorspeisen

Geräuchertes Saiblingsfilet mit Sahnemeerrettich, frische Marktsalate & Baguette 14.50

Carpaccio vom hausgebeizten Lachsfilet an frischen Blattsalaten,
Sahnemeerrettich, rote Zwiebelringe & Huber's Knoblauchbrot 12.90

Büffelmozzarella „Caprese“
mit Tomaten & frischem Basilikum in Balsamico und Olivenöl 11.-

Honigmelone mit Parma Schinken 10.90

Suppen

„Radfahrersuppe“ Tafelspitzbrühe mit Brat- und Breznknödeleckerl 6.-

Pikante hausgemachte Goulaschsuppe,
dazu Bauernbrot 7.50

Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen &
frischem Schnittlauch 5.50

Fleischeslust

„Ambacher Schlemmerpfand'l“
Schweinefilet vom Grill, hausgemachte Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce,
Bratkartoffeln & frische Marktsalate 22.-

Wiener Schnitzel
aus der Kalbsoberschale mit Preiselbeeren & Röstkartoffeln 21.-

Schweineschnitzel „Wiener Art“
aus der Lende, dazu Pommes Frites & frische Marktsalate 16.80

Bayrisches Schmankerl
„Spezialität des Hauses“ Schweineschulterbraten frisch aus dem Rohr,
resches Kruster'l, Franziskaner - Biersoße, handgedrehte Kartoffelknödel &
Speckkrautsalat 14.-

Kälberne Fleischpflanzerl
mit Natursoße & hausgemachtem lauwarmen Kartoffelsalat 11.90

Spaghetti mit hausgemachter Bolognese, Parmesan &
frische Marktsalate 9.90

2 Paar Wiener mit Bauernbrot 5.90

LANDHOTEL & RESTAURANT Huber am See

Brotzeiten

Huber's Wurstsalat

mit roten Zwiebelringen, Essiggurkerl, Käse, Tomaten & Paprikastreifen,
dazu Bauernbrot 8.90 8

Bayrischer Wurstsalat

Mit roten Zwiebelringen & Schnittlauch, Bauernbrot 8.- 5

Hausmacher Pressack

sauer angemacht, mit roten Zwiebelringen,
Essiggurkerl & Bauernbrot 6.90 2,3,4

Südtiroler Speckbrett'l

fein aufgeschnittener Südtiroler Speck mit Essiggurkerl,
Tomate & Butter 11.50 2,3,4

Huber's Brotzeitbrett'l

Verschiedene kalte Späzialitäten, dazu Tomate, Essiggurkerl,
Bauernbrot & Butter 14.- 2,3,4,8

„Ambacher Bazi“

(hausgemachter, angemachter Camenbert)
mit roten Zwiebeln & mit Bauernbrot 9.50

Ambacher Käseteller

verschiedene ausgesuchte Käsesorten
mit Bauernbrot & Butter 13.-

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