

LANDHOTEL & RESTAURANT Huber am See

Hausgemachte Pizza aus dem Steinofen

„Margherita“ 8.-

„Monte e Mare“ gebeizter Lachs, Südtiroler Speck 13.-

„Diavola“ scharfe Salami 10.50

„Tonno“ Thunfisch, Zwiebelringe 11.-

„Huber's Hauspizza“ etwas von allem 12.-

„Rustica“ Parmaschinken, Rucola, gehobelter Parmesan 12.50

„Pescatore“ hausgemachte Meeresfrüchte 13.50

„Vegetarisch“ Gemüse, Oliven, Kirschtomaten 11.-

„Spezialität des Hauses“

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

Grosse Portion 24.-

Vorspeisenportion 12.-

Suppen

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

Pikante hausgemachte Goulaschsuppe,
dazu Bauernbrot 7.50

Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen &
frischem Schnittlauch 5.50

Vegetarisch

Braune Linsen mit pikanten Indischen Gewürzen, Kartoffeln & Ingwer
in Tomaten-Joghurtsauce, dazu Fladenbrot 14.50

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

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 16.-

„Frisch aus der Räucherei“

Ganze Starnberger See Renke 18.90

Ganzer Saibling 19.50

Filet von der Starnberger Seerenke 13.-

Filet vom Saibling 14.50

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

Vorspeisen

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

„Selbstgemacht“ frischer Meeresfrüchtesalat pikant angemacht, Knoblauchbrot 13.-

Ziegenmilchkäse mit Honig gebraten, frische Marktsalate in altem Balsamico, gerösteten Pinienkernen & Huber's Knoblauchbrot 12.50

Büffelmozzarella „Caprese“

mit Tomaten & frischem Basilikum in Balsamico und Olivenöl 11.-

Honigmelone mit Parma Schinken 10.90

Aus dem Wursttopf

2 Paar Wiener mit Bauernbrot €5.90

Original Münchner Weißwurst Stück 2.20

Brez'n 1.40

Frisch gekochte Pasta

Spaghetti mit hausgemachter Bolognese, Parmesan & frische Marktsalate 9.90

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

mit Pommes Frites & frische Marktsalate 14.90

ohne Beilage 9.50



*Hausgemachtes Renkenmatjes,
an Hausfrauensoße, rote
Zwiebelringe &
Schwenkkartoffeln 15.90*

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 21.-

Filet von der Starnberger Seerenke
in Olivenöl gebraten auf Blattsalat mit Kirschtomaten in Balsamico,
dazu Schwenkkartoffeln 22.-

Aus dem Netz

„Ambacher Backfisch“ Barschfilet im Weißbiersteig gebacken,
Remouladensauce & hausgemachter lauwarmer Kartoffelsalat 16.-

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

Barschfilet in der Kürbiskernkruste gebraten an Schnittlauchrahmsauce,
dazu Schwenkkartoffeln & frische Marktsalate 19.50

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.-

„Vitaminus-Salatteller“

gegrillte Lendenstreifen vom Jungbullen auf frischen Marktsalaten mit
Früchten & gerösteten Kürbiskernen bedeckt in Senfdressing,
Huber's Knoblauchbrot 19.-

„Caesar Salad“

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

Gemischter Salatteller in Hausdressing klein 6.- / groß 9.90



LANDHOTEL & RESTAURANT Huber am See

Fleischeslust

"Huber's Grillteller"

Gegrilltes Schweinekotelette, Grillwurst'l, Speckscheibe, pikante Dips, hausgemachte Kräuterbutter, Pommes Frites & frische Marktsalate 18.50

„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

„Huber's Knoblauchsteak“

Rinderlendensteak (250gr.) mit frischem Knoblauch gegrillt, Ofenkartoffel mit pikantem Schmand & frische Marktsalate 26.-

Bayrisches Schmankerl

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

Kälberne Fleischpflanzerl

mit Natursoße & hausgemachten lauwarmen Kartoffelsalat 11.90

Wild aus heimischen Wäldern

Hausgemachtes Rehragout

mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle & frische Marktsalate 18.-

Wilderer-Pfandl

hausgemachte Rehpflanzerl Schwammerlsoße, Preiselbeeren, frische Serviettenknödel & Marktsalate 16.-

Zarter Rehrücken

rosa gebraten, Rotwein-Schwammerlsoße, Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle & frisches Saisongemüse 32.-

„Süße hausgemachte Spezialität“

Luftiger Kaiserschmarrn im Reind'l serviert & Apfelmus 11.-

Dessert

Hausgemachte Creme Brûlée & marinierte Früchte 6.90

„Süße Spezialität des Hauses“ kleiner luftiger Kaiserschmarrn & Apfelmus 7.50

Apfelstrudel, Vanilleeis & Sahne 6.20

Hausgemachte Kuchen aus der Vitrine

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 Spzialitäten, 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.-

Allergenkezeichnung 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 7.50
Hugo 7.50
Campari Soda oder Orange 7.-
Sherry trocken / halbtrocken 5cl 4,80
Martini 5cl 4.-

Biere

Franziskaner Weißbier 0.5l 4,60
Franziskaner Weißbier klein 0.3l 3,60
Franziskaner leichtes Weißbier 0.5l 4,60
Franziskaner dunkles Weißbier 0.5l 4,60
Franziskaner alkoholfrei Weißbier 0.5l 4,60
Franziskaner Russnhalbe 0.5l 4,60
Löwenbräu Helles 0.5l 4.40
Löwenbräu Hell klein 0.25l 2,90
Löwenbräu Radler 0.5l 4.40
Löwenbräu Helles alkoholfrei 0,5l 4.40
Löwenbräu Export dunkel 0.5l 4.40
Löwenbräu alkoholfreies Bier 0.5l 4.40
Tafernwirt urige Hoibe 0.5l 4.60

Spirituosen

Williamsbirne, Kirschwasser, Himbeergeist,
Marillenbrand, Obstler 40% 2cl 3.80
Prinz alte Birne, Marille, Zwetschge (Holzfaß)
41% 4.90
Grappa 40% 2cl 3,50
Sambuca 40% 2cl 3,50
Haselnußlikör 36% 2cl 3.-
Hennessy 40% 2cl 4.50
Asbach 40% 2cl 3,90
Ballantines Scotch Whisky 43% 2cl 6.-

Bitter

Hirschkuss 2cl 4,-
Underberg 2cl 4,-
Averna/ Ramazzotti 3,80
Fernet Branca 4,-
Jägermeister 4,-

Weinschorle

Schorle Weiß süß/sauer 0.25l 3,9 0.5l 5,80
Schorle Rot süß/sauer 0.25l 3,9 0.5l 5,80

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser still 0.25l 2,20 0.5l 3,20
Tafelwasser spritzig 0.25l 2,40 0.5l 3,40
Petrusquelle spritzig 0.75l 5,-
Petrusquelle medium 0.25l 3,20
Teinacher still 0.25l 3,20 0.75l 5,30
Teinacher medium 0.75l 5,30

Fruchtschorlen

Johannisbeer-, Apfel-, Holunder-, Traubensaft-,
Orangensaft, Rhabarber 0,25l 3,30
0,5l 4,60
Mango, Maracuja 0,25l 3,50 0,5l 4,90

Säfte

Johannisbeer-, Trauben-, Apfel
Orange, Rhabarber 0,25l 3,40 0,5l 4,70
Maracujasaft, Mango 0,25l 3,50 0,5l 4,90

Soft Drinks

Coca Cola Light 0.25l 3,-
Cola 0.2l 3,-
Fanta 0.2l 3,-
Spezi 0.25l 3,- 0.5l 3,80
Zitronenlimonade 0.25l 3,- 0.5l 3,80
Schweppes Bitter Lemon 0.2l 3,50
Alpen-Kräuterlimonade 0.25l 3,- 0.5l 3,90

Warme Getränke

Tasse Kaffee/ Haag 2,80
Portion Kaffee/ Haag 4,70
Haferl Kaffee 3,80
Latte macchiato 4,-
Espresso 2,20
Doppelter Espresso 4,30
Cappuccino 4,-
Haferl heiße Schokolade 3,60
Glas Milch 2,50
Glühwein 3,80
Grog 3,90

Tee

Glas 2,70 / Portion 4,-
Earl Grey, Assam, grüner Tee, Kräuter,
Hagebutten,
Roibusch, Kamille, Fenchel, Pfefferminze
Hausgemacht:
Stück Kuchen 3,50 / Torte 3,80