

LANDHOTEL & RESTAURANT  
**Huber am See**

---



**SPEISEN & GETRÄNKE**

# LANDHOTEL & RESTAURANT Huber am See

## Vorspeisen

Geräuchertes Saiblingsfilet mit Sahnemeerrettich, frische Marktsalate & Baguette € 17.90

Carpaccio vom hausgebeizten Lachsfilet an frischen Blattsalaten,  
Sahnemeerrettich, rote Zwiebelringe & Huber's Knoblauchbrot € 15.90

Büffelmozzarella „Caprese“  
mit Tomaten & frischem Basilikum in Balsamico und Olivenöl € 14.-

Honigmelone mit Parma Schinken € 13.90

## Suppen

„Radlfahrersuppe“ Tafelspitzbrühe mit Brat- und Breznknödeleckerl € 7.50

Pikante hausgemachte Goulaschsuppe, dazu Bauernbrot € 9.50

Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen & frischem Schnittlauch € 6.50

## Fleischeslust

„Ambacher Schlemmerpfand'l“  
Schweinefilet vom Grill, hausgemachte Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce,  
Bratkartoffeln & frische Marktsalate € 27.50

Wiener Schnitzel  
aus der Kalbsoberschale mit Preiselbeeren & Röstkartoffeln € 26.-

Schweineschnitzel „Wiener Art“  
aus der Lende, dazu Pommes Frites & frische Marktsalate € 19.80

Bayrisches Schmankerl  
„Spezialität des Hauses“ Schweineschulterbraten frisch aus dem Rohr,  
resches Kruster'l, Franziskaner - Biersoße, handgedrehte Kartoffelknödel &  
Speckkrautsalat € 16.90

Kälberne Fleischpflanzerl  
mit Natursoße & hausgemachtem lauwarmen Kartoffelsalat € 14.90

Spaghetti mit hausgemachter Bolognese, Parmesan & frische Marktsalate € 13.90

2 Paar Wiener mit Bauernbrot € 7.50

# LANDHOTEL & RESTAURANT Huber am See

## Salate

Huber's Fischsalatteller „Roseninsel“  
verschiedene gegrillte Fischfilets &  
Scampi auf frischen Marktsalaten an Zitronendressing € 24.50

„Der Vegetarische“  
frische Marktsalate mit Schafsmilchkäse, gerösteten Pinienkernen, Oliven  
und Zwiebelringe bedeckt in Kräuterdressing, dazu Baguette € 17.50

„Caesar Salad“  
gebratene Hähnchenbruststreifen auf Romanasalat in Frenchdressing mit  
Kirschtomaten, Croutons & frisch gehobeltem Parmesan bedeckt,  
Baguette € 18.50

## Aus dem Netz

Zanderfilet in Butter gebraten mit gerösteten Mandelblättchen bedeckt,  
dazu Petersiliekartoffeln & frische Marktsalate € 27.50

## Von der Fischerei Sebald:

Fangfrischer Saibling „Müllerin Art“ oder im Wurzelsud gegart,  
dazu Schwenkkartoffeln, frische Marktsalate & zerlassene Butter € 29.50

Sternberger See Renke „Müllerin Art“ oder im Wurzelsud gegart, frische  
Marktsalate, Salzkartoffeln & zerlassene Butter € 26.-

## „Spezialität des Hauses“

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

Grosse Portion € 29.-

Vorspeisenportion € 15.-

## Vegetarisch

Frisches Gemüse in Olivenöl gebraten mit gehobeltem Parmesan &  
Basilikum, dazu frische Marktsalate € 17.-

## Dessert

Hausgemachte Creme Brûlée & marinierte Früchte € 8.50

Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne € 7.90

Hausgemachte Kuchen (Stück € 4,20) & Torten (Stück € 4,70) aus der Vitrine

# LANDHOTEL & RESTAURANT Huber am See

## Getränke

### Aperitif

Lillet Wild-Berry 7.9o  
Aperol Spritz 7.9o  
Hugo 7.9o  
Campari Soda oder Orange 7.5o  
Sherry trocken / halbtrocken 5cl 5,-  
Martini 5cl 5,-

### Biere

Franziskaner Weißbier 0.5l 4.7o  
Franziskaner Weißbier klein 0.3l 3.8o  
Franziskaner leichtes Weißbier 0.5l 4.7o  
Franziskaner dunkles Weißbier 0.5l 4.7o  
Franziskaner alkoholfrei Weißbier 0.5l 4.7o  
Franziskaner Russnhälbe 0.5l 4.7o  
Löwenbräu Helles 0.5l 4.5o  
Löwenbräu Hell klein 0.25l 3.3o  
Löwenbräu Radler 0.5l 4.5o  
Löwenbräu Helles alkoholfrei 0.5l 4.5o  
Löwenbräu Export dunkel 0.5l 4.5o  
Löwenbräu Pils 0.3l 3.8o  
Tafernwirt urige Hoibe 0.5l 4.7o

### Spirituosen

Williamsbirne, Kirschwasser, Himbeergeist,  
Marillenbrand, Obstler 40% 2cl 4.2o  
Prinz alte Birne: Marille, Himbeer, Kirsche,  
Zwetschge (Holzfaß) 41% 2cl 4.9o  
Grappa 40% 2cl 4.5o  
Sambuca 40% 2cl 4.2o  
Haselnußlikör/-Schnaps 36% 2cl 4.2o  
Hennessy 40% 2cl 4.5o  
Asbach 40% 2cl 4.2o  
Ballantines Scotch Whisky 43% 4cl 7.2o

### Bitter

Hirschkuss 2cl 4.5o  
Underberg 2cl 4.2o  
Averna/ Ramazzotti 2cl 4.2o  
Fernet Branca 2cl 4.2o  
Jägermeister 2cl 4.2o  
Enzian 2cl 4.2o

### Weinschorle

Schorle Weiß süß/sauer 0.25l 4.5 0.5l 7.5o  
Schorle Rot süß/sauer 0.25l 4.5 0.5l 7.5o

### Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser still 0.25l 2.3o 0.5l 3.3o  
Tafelwasser spritzig 0.25l 2.5o 0.5l 3.5o  
San Pellegrino spritzig 0.75l 6.5o  
Teinacher medium 0.25l 3.2o  
Teinacher still 0.25l 3.2o 0.75l 6.5o  
Teinacher medium 0.75l 6.5o

### Fruchtschorlen

Johannisbeer-, Apfel-, Holunder-, Traubensaft-,  
Orangensaft, Rhabarber  
Mango, Maracuja 0,25l 3.6o 0,5l 4.9o

### Säfte

Traubensaft 0,2l 3.8o  
Johannisbeer-, Apfel-, Orange, Rhabarber  
Maracujasaft, Mango 0,25l 3.8o 0,5l 5.5o

### Soft Drinks

Coca Cola Light 0.2l 3.5o  
Cola 0.2l 3.2o 0.5l 4.2o  
Fanta 0.2l 3.5o  
Spezi 0.25l 3.2o 0.5l 4.2o  
Zitronenlimonade 0.25l 3.2o 0.5l 4.2o  
Schweppes Bitter Lemon/ Tonic 0.2l 3.5o  
Trade Islands Eistee (versch. Sorten) 0.33l 4,50

### Warme Getränke

Espresso 2.30  
Doppelter Espresso 4.3o  
Tasse Kaffee/ Haag 3,-  
Portion Kaffee/ Haag 4.7o  
Haferl Kaffee 4.3o  
Milchkaffee 4.7o  
Latte macchiato 4.9o  
Cappuccino 4.9o  
Haferl heiße Schokolade ohne/ mit Sahne  
4.5o / 5.2o  
Glas Milch 3.9o  
Grog 4.5o / Tee mit Rum 6.5o

### Tee

Glas 2.9o / Portion 4.2o  
Earl Grey, Assam, Darjeeling, Roibusch  
Grüner Tee, Kräuter, Kamille, Pfefferminze  
Waldbeere

### Hausgemacht:

Stück Kuchen 4.20 / Torte 4,70

# LANDHOTEL & RESTAURANT Huber am See

## Weine

### Offene Weine 1/4l

Hauswein weiß grüner Veltliner Wachau 6.80

Hauswein Rot Zweigelt Wachau 6.90

### Weiß 1/4l

Riesling trocken Herxheimer Kobnert, Schlipp- Rohrbach / Rheinpfalz 8.90

Riesling Feinherb Herxheimer Himmelreich Schlipp- Rohrbach / Rheinpfalz 7.90

Weißburgunder Steinfelsen trocken Bickensohler, Kaiserstuhl / Baden 8.90

Grauer Burgunder Kabinett trocken, Probst, Achkarren, Kaiserstuhl / Baden 8.90

Chardonnay Rigattiere del Venezie, Italien 7.90

Fumaio Sauvignon & Chardonnay, Banfi, Toskana, Italien 8.50

Scaia Bianco di Veneto, Italien 7.90

### Rot 1/4l

Pfälzer Landwein halbtrocken Schlipp-Rohrbach, Rheinpfalz 6.90

Dornfelder trocken-Schlipp Rohrbach – Rheinpfalz 7.90

Col di Sasso Sangiovese & Carbernet, Banfi – Toscana, Italien 8.90

Poggio Nibbiale di Buchheim Morellino di Scansano DOCG, Toscana, Italien 8.90

Merlot IGT Delle Venezie – Verona, Italien 7.50

### Rosé 1/4 l

Bardolino Chiaretto – Rosé Castelnuovo Garda, Italien 7.90

### Flaschenwein-Empfehlung

Grauer Burgunder Kabinett-Trocken, Achkarrer Castellberg,  
Kaiserstuhl – Probst, viel Frucht und Spiel, eleganter Abgang 26.50

Fumaio Chardonnay- Sauvignon, Banfi- Toscana, Italien

Fumaio ist eine herrliche Cuvée zu gleichen Teilen  
aus Chardonnay und Sauvignon. Sehr fruchtig und aromatisch  
das Bouquet 25,-

Poggio Nibbiale di Buchheim

MORELLINO DI SCANSANO DOCG Rotwein, Italien

Toskana, mindestens ein Jahr in französischen Eichenfässern 26.50

Col - di - Sasso Sangiovese & Cabernet, Rotwein

Banfi, Toskana Italien- sehr intensiv, voll,  
mit wachsender Reife harmonisch 26,-

-Eine große Auswahl an verschiedenen Weinen finden Sie auf unserer Weinkarte-

Weinkarte

