

# 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

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

Pikante hausgemachte Goulaschsuppe,  
dazu Bauernbrot 7.50

Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen &  
frischem Schnittlauch 5.50

## Fleischeslust

„Ambacher Schlemmerpfandl“  
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 11.90

2 Paar Wiener mit Bauernbrot 5.90

# 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