

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.-

## Suppen

Pikante hausgemachte Goulaschsuppe,  
dazu Bauernbrot € 9.50

Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen &  
frischem Schnittlauch € 6.50

### „Spezialität des Hauses“

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

## Salate

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

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

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

## Vegetarisch

Frisch gekochte Feigenravioli an getrüffelter Sahneseauce mit Kirschtomaten, Basilikum,  
Parmesan, dazu frische Marktsalate € 18.90

# LANDHOTEL & RESTAURANT Huber am See

## 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

## Fleischeslust

„Ambacher Schlemmerpfandl“

Schweinefilet vom Grill, Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln & frische Marktsalate € 25.90

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 Krusterl, 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

Aus dem Wursttopf

2 Paar Wiener mit Bauernbrot € 7.50

## 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

## Brotzeiten

Schweizer Wurstsalat  
mit roten Zwiebelringen & Emmentalerstreifen  
dazu Bauernbrot € 10.90 8

Bayrischer Wurstsalat  
Mit roten Zwiebelringen & Schnittlauch, Bauernbrot € 9.90 5

Hausmacher Pressack  
sauer angemacht, mit roten Zwiebelringen,  
Essiggurkerl & Bauernbrot € 8.50 2,3,4

Südtiroler Speckbrett'l  
fein aufgeschnittener Südtiroler Speck mit Essiggurkerl,  
Tomate & Butter € 14.50 2,3,4

Huber's Brotzeitbrett'l  
Verschiedene kalte Spzialitäten, dazu Tomate, Essiggurkerl,  
Bauernbrot & Butter € 17.50 2,3,4,8

„Ambacher Bazi“  
(hausgemachter, angemachter Camenbert)  
mit roten Zwiebeln & Bauernbrot € 11.90

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 Antioxiationsmittel	9 Milcheiweiß	14 Tanin
5 Geschmacksverstärker	10 Koffeinhaltig	15 gewachst

# 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 5.5o  
Martini 5cl 5.5o

### Biere

Franziskaner Weißbier 0.5l 4.9o  
Franziskaner Weißbier klein 0.3l 3.9o  
Franziskaner leichtes Weißbier 0.5l 4.9o  
Franziskaner dunkles Weißbier 0.5l 4.9o  
Franziskaner alkoholfrei Weißbier 0.5l 4.9o  
Franziskaner Russ / Colaweizen 0.5l 4.9o  
Löwenbräu Helles 0.5l 4.7o  
Löwenbräu Hell klein 0.25l 3.6o  
Löwenbräu Radler süß/ sauer 0.5l 4.7o  
Löwenbräu Helles alkoholfrei 0.5l 4.7o  
Löwenbräu Export dunkel 0.5l 4.7o  
Tafernwirt urige Hoibe 0.5l 4.9o

### Spirituosen

Williamsbirne, Kirschwasser, Himbeergeist,  
Marillenbrand, Obstler 40% 2cl 4.2o  
Prinz alte Birne, Marille, Zwetschge, Himbeer,  
Kirsche (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/ Ramazzoti 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 2.5o 0.5l 3.5o  
Tafelwasser spritzig 0.25l 2.5o 0.5l 3.5o  
San Pellegrino spritzig 0.75l 6.9o  
Teinacher medium 0.25l 3.2o 0.75l 6.9o  
Teinacher still 0.25l 3.2o 0.75l 6.9o

### Fruchtschorlen

Johannisbeer, Apfel, Holunder, Traube,  
Orange, Rhabarber, Mango, Maracuja  
0.25l 3.8o 0.5l 4.9o

### Säfte

Traubensaft 0.2l 3.9o  
Johannisbeer, Apfel, Orange, Rhabarber,  
Maracuja, Mango 0.25l 3.9o 0.5l 5.5o

### Soft Drinks

Coca Cola Zero 0.2l 3.5o  
Fanta 0.2l 3.5o  
Cola 0.25l 3.2o 0.5l 4.5o  
Spezi 0.25l 3.2o 0.5l 4.5o  
Zitronenlimonade 0.25l 3.2o 0.5l 4.5o  
Schweppes Bitter Lemon/ Tonic 0.2l 3.6o  
Trade Islands Eistee (versch. Sorten) 0.33l 4.6o

### Warme Getränke

Espresso 2.3o  
Doppelter Espresso 4.3o  
Tasse Kaffee/ Haag 3.5o  
Haferl Kaffee/ Haag 4.8o  
Milchkaffee 4.9o  
Latte Macchiato 4.9o  
Cappuccino 4.9o  
Haferl heiße Schokolade ohne/ mit Sahne  
4.5o / 5.2o  
Chociatto 4.9o  
Glas Milch 3.9o  
Grog 4.5o / Tee mit Rum 6.5o

### Tee

Glas 2.9o / Portion 4.2o  
Earl Grey, Assam, Darjeeling, Ceylon,  
English Breakfast, Grüner Tee/ Grüner Tee mit  
Mango-Zitrone, Alpenkräuter,  
Kamille, Pfefferminze, Waldbeere,  
Roibusch Vanille oder Mango-Maracuja usw.

Hausgemacht: Stück Kuchen 4.2o / Torte 4.7o

# 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

Grauburgunder Hörner, trocken, Pfalz / Hochstadt 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

Grauburgunder Hörner, Trocken, Hochstadt / Pfalz, Deutschland

Aromen von saftiger Birne und Aprikose, verfeinert durch den Hauch von Nuss. Kurzum: Schlank und elegant, anmutig und ausdrucksstark 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

