

LANDHOTEL & RESTAURANT
Huber am See



SPEISEN & GETRÄNKE

LANDHOTEL & RESTAURANT Huber am See

Suppen

Wildrahmsuppe mit Schwammerln und Preiselbeeren € 7.50

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

Grosse Portion € 29.- Vorspeisenportion € 15.-

Vorspeisen

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

Ziegenmilchkäse mit Honig gebraten, frische Marktsalate in altem Balsamico,
gerösteten Kürbiskernen & Huber's Knoblauchbrot € 15.50

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

Spezialitäten aus der hauseigenen Räucherei

„Huber's Räucherfischsteller“
vom Küchenchef geräucherte Fischfilets, hausgebeizter Lachs, dazu
Sahnemeerrettich, Zwiebelringe, Salatgarnitur & Knoblauchbrot € 19.50

„Frisch aus der Räucherei“
Filet vom Saibling € 17.90
Ganzer Saibling € 24.90

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

LANDHOTEL & RESTAURANT Huber am See

Aus dem Netz

Filet vom Saibling
in Olivenöl gebraten auf Blattsalat mit Kirschtomaten in Balsamico,
dazu Schwenkkartoffeln € 27.50

„Ambacher Backfisch“ Barschfilet im Weißbierteig gebacken,
Remouladensauce & hausgemachter lauwarmer Kartoffelsalat € 19.50

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

Barschfilet in der Kürbiskernkruste gebraten an Schnittlauchrahmsauce,
dazu Schwenkkartoffeln & frische Marktsalate € 24.50

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 Hähnchenbruststreifen auf Romanosalat in Frenchdressing mit
Kirschtomaten, Croutons & frisch gehobeltem Parmesan bedeckt,
Baguette € 18.50

Gemischter Salatteller in Hausdressing klein € 6.90 / groß € 11.90

Vegetarische Schmankerl

Frisch gekochte Feigenravioli an getrüffelnder Sahnesauce mit Kirschtomaten,
Basilikum, Parmesan, dazu frische Marktsalate € 18.90

Ofenkartoffel mit Schmand, gebratenen Egerlingen, Tomaten und Kräutern
bedeckt, dazu frische Marktsalate € 16.90

Vegan

Veggie Burger mit veganem Erbsenprotein-Patty, rotes Zwiebelrelish, Tomate,
Gurke, dazu Süßkartoffel-Pommes & Frische Marktsalate € 18.50



LANDHOTEL & RESTAURANT Huber am See

Fleischeslust

„Ambacher Schlemmerpfand“

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

Zwiebelrostbraten

mit Röstzwiebeln, dazu Pommes Frites und frische Marktsalate € 27.90

„Huber's Knoblauchsteak“

Rinderlendensteak (250gr.) mit frischem Knoblauch gegrillt,
dazu Ofenkartoffel mit Schmand & frische Marktsalate € 32.-

Bayrisches Schmankerl

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

Kälberne Fleischpflanzerl

mit Natursoße & hausgemachten lauwarmen Kartoffelsalat € 14.90

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

mit Pommes Frites & frische Marktsalate € 18.50
ohne Beilage € 11.90

Frisch gekochte Pasta

Spaghetti mit hausgemachter Bolognese, Parmesan & frische Marktsalate € 13.90

Wild aus heimischen Wäldern

Hausgemachtes Hirschragout

in Schwammerlsauce mit hausgemachten Spätzle, dazu Preiselbeeren
& frische Marktsalate € 23.50

Wilderer-Pfandl

hausgemachte Rehpflanzerl Schwammerlsauce, Preiselbeeren, frische Serviettenknödel
und frische Marktsalate € 19.90

Dessert

Schokotörtchen mit Eis und frischen Früchten € 8.50

Crème Brûlée & marinierte Früchte € 8.50

Apfelstrudel, 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 Späzialitäten, dazu Tomate, Essiggurkerl,

Bauernbrot & Butter € 17.50 2,3,4,8

„Ambacher Bazi“

(hausgemachter, angemachter Camenbert)

mit roten Zwiebeln & Bauernbrot € 11.90

Aus dem Wursttopf

2 Paar Wiener mit Bauernbrot € 7.50

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 7.9o
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 2.30
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
Chocciatto 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 & Cabernet, 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- Toskana, 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

