

## Hubertushof Tages-Karte

### KÖSTLICHE SUPPEN

KLARE RINDERKRAFTBRÜHE mit hausgemachten Frittaten	4,70
KLARE RINDERKRAFTBRÜHE mit Tiroler Speckknödel	5,30
KNOBLAUCHCREMESUPPE mit gerösteten Brotwürfeln	5,50

### HAUPTSPEISEN

TOMATEN MOZZARELLA mit Balsamico Dressing und Knoblauchbrot	10,80
GERÄUCHERTES FORELLENFILET UND WILDLACHS-RÖSCHEN mit Apfelkren und Pumpernickelbrot	13,50
GEBACKENE HÜHNERSTREIFEN IN KÜRBISKERNPANADE auf Kartoffel-Vogelersalat mit köstlichem Dip	17,20
WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Petersilienkartoffel und Salat	19,60
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN mit Petersilienkartoffel und Salat	16,90
GEGRILLTE GUSTOSTÜCKE ein Stück vom Rind, vom Schwein und vom Huhn mit Grillwürstchen, serviert mit Pommes frites, pikanten Saucen und Salat	19,50
TIROLER KÄSESPÄTZLE mit Röstzwiebel und Salat	14,50
TIROLER GRÖSTL mit Salat	15,90
TIROLER KÄSEPRESSKNÖDEL auf marinierten Blattsalaten	11,50
SCHINKEN-KÄSE-TOAST	7,10
FRANKFURTER WÜRSTCHEN mit Pommes frites	7,20
TIROLER BRETTLJAUSE	15,50
KAISERSCHMARREN mit Apfelmus	12,70

## Hubertushof Abend-Karte

18:00 bis 21:00 Uhr

### KÖSTLICHE SUPPEN

KNOBLAUCHCREMESUPPE mit gerösteten Brotwürfeln	5,50
KLARE RINDERKRAFTBRÜHE mit Tiroler Speckknödel	5,30
KLARE RINDERKRAFTBRÜHE mit hausgemachten Frittaten	4,70

### VORSPEISENAUSWAHL

ANTIPASTITELLER	8,50
KNOBLAUCHBROT SPEZIAL mit Speck	5,30

KNOBLAUCHBROT	4,50
BRENNESSELKNOBLAUCHBAGUETTE	4,50
BLÜTENBUTTERBAGUETTE	4,50

### TRADITIONELLES AUS DER HUBERTUSHOF-KÜCHE

WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Petersilienkartoffel und Salat	19,60
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN mit Petersilienkartoffel und Salat	16,90
GEGRILLTE GUSTOSTÜCKE ein Stück vom Rind, vom Schwein und vom Huhn und Grillwürstchen, serviert mit Pommes frites, pikanten Saucen und Salat	19,50
RINDERSTEAK ENTRECÔTE mit Ofenkartoffel und Saurrahm Dip Kräuterbutter und Salat	26,50
HEIMISCHE LAMMKOTELETTES mit Bauernkartoffel und Speckbohnen in einer leckeren Rosmarin-Sauce	23,10
ZWIEBELROSTBRATEN mit knusprigen Bratkartoffeln und Speckbohnen	21,50
AUF DER HAUTSEITE GEBRATENES HEIMISCHES ZANDERFILET auf Petersilienkartoffel und Gemüse mit zerlassener Zitronenbutter und Salat	22,50
HIRSCHGULASCH mit Semmelknödel und Rotkraut	19,90

### AUF VORBESTELLUNG UND AB ZWEI PERSONEN (PREISE PRO PERSON)

FONDUE MIT VERSCHIEDENEN FLEISCHSORTEN (GEWÜRFELT) (Schweine-, Rinds- und Hühnerfilet) mit Rindssuppe und Beilage nach Wahl, Salat	31,50
KÄSEFONDUE mit verschiedenen Brotsorten, Tomaten-Gurkenwürfel, Trauben und Salat	29,00
ORIGINAL TIROLER SCHWEINSHAXE mit Knödel und Sauerkraut	17,90
ORIGINAL TIROLER KALBSHAXE mit Knödel und Sauerkraut	19,90
TIROLER GEBIRGSFORELLE MÜLLERIN ART mit Kartoffel und Salat	21,50

Wir bitten Sie um Vorreservierung bei unserem  
Servicepersonal oder an der Rezeption einen Tag im Voraus.

### UNSERE SALATSPEZIALITÄTEN

GEBACKENE HÜHNERSTREIFEN IN KÜRBISKERNPANADE auf Kartoffel-Vogelersalat mit köstlichem Dip	17,20
CAESAR SALAD mit 6 Stück Garnelen, Chili-Dip	19,00
ZIEGENKÄSE GEGRILLT auf sommerlichen marinierten Blattsalaten	17,00

### VEGETARISCHE KÜCHE

BRENNESSELKNÖDEL mit brauner Butter, frischen Parmesan, Kirschtomaten und Salat	15,50
TIROLER KÄSESPÄTZLE mit Röstzwiebel und Salat	14,50
GEGRILLTER ZIEGENKÄSE mit Zucchini mantel auf Kräuter-Risotto	15,10

### ETWAS SÜSSES

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN mit Apfelmus	12,70
SCHOKOKÜCHLEIN mit Vanilleeis und Schokosauce	7,50
Hausgemachte KUCHEN, STRUDEL und TORTEN. Köstliche Verführung auf unserer EISSPEZIALITÄTEN-Karte. KAFFEE-Vielfalt – Originale und neue Kaffee-Kreationen aus unserer Kaffee-Karte.	

### APERITIFS

Campari Soda	5,20
Martini (bianco, rosso, dry)	5,40
Campari Orange	5,40
Pernod	5,10
Glas Prosecco	6,20
Glas Schilcher Sekt	6,40

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,33 l	3,10
Mineralwasser	0,75 l	5,40
Orangenlimo	0,20 l	3,10
Cola	0,33 l	3,50
Zitronenlimo	0,20 l	3,10
Spezi	0,20 l	3,10
Almdudler	0,35 l	3,50
Tonic Fl.	0,20 l	3,10
Bitter Lemon Fl.	0,20 l	3,10
Apfelsaft	0,20 l	3,10
Apfelsaft gespritzt	0,20 l	3,10
Orangensaft	0,20 l	3,10
Johannisbeersaft	0,20 l	3,10

### SHERRY-SPEZIALITÄTEN

Emilio Hidalgo Morenita Cream Sherry	4,90
Intensive Bernsteinfarbe, süß, getrocknete Früchte, sehr ausgeprägte Aromatik	
Emilio Hidalgo Charito Manzanilla Sherry	4,90
Helles strohgelb, trocken, Mandeln, Walnuß, salzige Note	

### BIERE

Hirter Classic vom Fass	0,3 l	3,10
Hirter Classic vom Fass	0,5 l	3,90
Clausthaler alkoholfrei	0,3 l	3,10
Erdinger Urweisse vom Fass	0,3 l	3,50
Erdinger Urweisse vom Fass	0,5 l	4,50
Erdinger dunkel	0,5 l	4,50
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	4,50
Radler	0,3 l	3,10
Radler	0,5 l	3,90

### WHISKY-, RUM UND GIN-SPEZIALITÄTEN 4CL

Ardbeg Ten 10YO Islay Whisky 46%	9,50
Nase: ein Hauch von Teer mit einer Kiste voller Äpfel und Süßfrüchten, umrahmt von einem maritimen Duft nach Seetang mit einer Brise Salzwasser. Abgang: langer, rauchiger und pfeffrig-trockener Abgang, begleitet von einem Hauch Jod.	

Wolfburn Northland Whisky 46%	8,90
Nase: zu Beginn süß, mit Früchten und einer leichten Meeres- brise, hintergründig verstecken sich Zitrusnoten und etwas Getreide sowie die Ahnung von Torfrauch. Abgang: sanfter, langer Abgang mit einer Spur von Torf.	

Ron de Jeremy XO Solera 15YO Rum 40%	8,50
Herkunft: Barbados/Trinidad Nase: reichhaltig nach harter Eiche, Frucht, Gewürze, karamel- lisierte Nüsse, Honig; Gaumen: spritzig-süß, verführerisch, seidig weich mit reich- haltigen, getrockneten Früchten, Bourbonvanille, Karamell, untermalt von leichten Holztönen.	

Plantation X.O. Rum 20th Anniversary 40%	9,50
Herkunft: Barbados; Nase: Karamelltoffées, leicht fruchtig, Röstaromen; Gaumen: sehr weich, ausgewogen, exotische Süße von Zuckerrohr, fruchtig, reife Banane, kandierter Oran- ge, gerösteter Kokosnuss, Kakao, Toast und Vanille.	

GIN-LEMON	9,50
Traunstein Gin, Christian Brunner-Sammerhof, Kirchham, Oberösterreich Wacholder, Lavendel, Eukalyptus, Zitrusfrüchte, Orangenschalen, blumig 93 FALSTAFF PUNKTE – EINER DER BESTEN GIN ÖSTERREICHS.	

### LIKÖRE 2CL

Maraschino	4,10
Eierlikör	3,50
Tia Maria	4,10
Amaretto	4,10
Grand Marnier	4,10
Cointreau	4,10
Baileys	4,50

### SPIRITUOSEN 2CL

Tiroler Obstler	3,80
Slivovitz	3,60
Enzian	4,20
Marillenbrand	3,80
Himbeergeist	4,20
Williamsbrand	3,80
Kirschwasser	4,20
Jägermeister	3,10
Fernet Branca	3,60
Ramazotti	4,10

### EDELBRÄNDE 2 CL, GÖLLES RIEGERSBURG

Alter Apfel	40 %	7,20
Williamsbirne	45 %	7,50
Alte Zwetschke	40 %	7,50
Marille	45 %	7,50

## Lunch Menu

### SOUPS

BEEF BOUILLON with homemade sliced pancakes	4.70
BEEF BOUILLON with Tyrolean bacon dumpling	5.30
CREAM OF GARLIC SOUP with toasted croutons	5,50

### MAIN COURSES

TOMATO & MOZZARELLA with balsamic dressing and garlic bread	10,80
SMOKED TROUT FILLET AND WILD SMOKED SALMON ROSE with apple horseradish and pumpernickel bread	13,50
FRIED CHICKEN GOUJONS IN A PUMPKIN SEED CRUST with lamb's lettuce and potato salad, and dip	17.20
'WIENER SCHNITZEL' VIENNESE ESCALOPE OF VEAL with parsley potatoes and salad	19.60
'WIENER SCHNITZEL' VIENNESE ESCALOPE OF PORK with parsley potatoes and salad	16.90
GRILLED TENDERLOIN one cut of beef, pork and chicken with grilled sausage French fries, savoury dips and salad	19.50
TYROLEAN 'KÄSESPÄTZLE' CHEESE NOODLE DUMPLINGS with fried onions and salad	14.50
TYROLEAN 'GRÖSTL' with salad	15.90
TYROLEAN CHEESE DUMPLINGS served on green salad with vinaigrette	11,50
HAM AND CHEESE TOASTIE	7.10
FRANKFURTER SAUSAGES with French fries	7.20
'TYROLEAN BRETTLJAUSE' ASSORTED COLD CUTS	15.50
'KAISERSCHMARREN' SCRAMBLED PANCAKE WITH RAISINS with apple sauce	12.70

## Dinner Menu

6pm to 9pm

### DELICIOUS SOUPS

CREAM OF GARLIC SOUP with toasted croutons	5.50
BEEF BOUILLON with Tyrolean bacon dumpling	5.30
BEEF BOUILLON with homemade sliced pancakes	4.70

### APPETIZERS

ANTIPASTI PLATTER	8,50
SPECIAL GARLIC BREAD with bacon	5.30
GARLIC BREAD	4.50
NETTLE & GARLIC BAGUETTE	4,50
BUTTERED BAGUETTE WITH EDIBLE FLOWERS	4,50

### TRADITIONAL DISHES FROM THE HUBERTUSHOF KITCHEN

'WIENER SCHNITZEL' VIENNESE ESCALOPE OF VEAL with parsley potatoes and salad	19.60
WIENER SCHNITZEL' VIENNESE ESCALOPE OF PORK with parsley potatoes and salad	16.90
GRILLED TENDERLOIN one cut of beef, pork and chicken with grilled sausage, French fries, savoury dips and salad	19.50
ENTRECÔTE BEEF STEAK with baked potato and sour cream dip, herb butter and salad	26,50
REGIONAL LAMB CHOPS with potatoes and beans with bacon in rosemary sauce	23.10
'ZWIEBELROSTBRATEN' FRIED BEEF AND ONIONS IN GRAVY with fried potatoes and beans with bacon	21.50
LOCAL ZANDER FILLET FRIED ON THE SKIN SIDE with parsley potatoes and vegetables with melted lemon butter and salad	22.50
VENISON GOULASH with bread dumpling and red cabbage	19.90

### SPECIALITIES TO ORDER IN ADVANCE (MINIMUM 2 PEOPLE, PRICE PER PERSON)

FONDUE WITH A VARIETY OF MEATS (pork, beef and chicken fillet) with beef broth and side dish of your choice, salad	31.50
CHEESE FONDUE with various breads, tomatoes and cucumbers, grapes and salad	29.00
ORIGINAL TYROLEAN PORK KNUCKLE with dumpling and sauerkraut	17.90
ORIGINAL TYROLEAN VEAL SHANK with dumpling and sauerkraut	19.90
TYROLEAN MOUNTAIN TROUT 'MÜLLERIN STYLE' with potatoes and salad	21.50
Please order with our service staff or at reception one day in advance.	

### SALADS

FRIED CHICKEN GOUJONS IN A PUMPKIN SEED CRUST with lamb's lettuce and potato salad, and dip	17.20
CAESAR SALAD with six prawns, chili dip and garlic bread	19.00
GRILLED GOAT'S CHEESE served on summer salad leaves with vinaigrette	17,00

### VEGETARIAN MEALS

NETTLE DUMPLINGS with brown butter, fresh parmesan, cherry tomatoes and salad	15,50
TYROLEAN 'KÄSESPÄTZLE' CHEESE NOODLE DUMPLINGS with fried onions and salad	14.50
GRILLED GOAT CHEESE with courgette coating on herb risotto	15.10

### SOMETHING SWEET

'KAISERSCHMARREN' SCRAMBLED PANCAKE WITH RAISINS with apple sauce	12.70
CHOCOLATE CAKE with vanilla ice cream and chocolate sauce	7.50
Homemade CAKES, STRUDELS and PIES. Delicious ICE CREAM SPECIALITIES COFFEE specialities – original and new coffee creations on our coffee menu	

### APERITIFS

Campari and soda	5,20
Martini (bianco, rosso, dry)	5,40
Campari and orange	5,40
Pernod	5,10
Glass of Prosecco	6,20
Glass of Schilcher sparkling wine	6,40

### SOFT DRINKS

Mineral water	0,33 l	3,10
Mineral water	0,75 l	5,40
Orangeade	0,20 l	3,10
Cola	0,33 l	3,50
Lemonade	0,20 l	3,10
Spezi (cola & orangeade)	0,20 l	3,10
Almdudler (sparkling herb drink)	0,35 l	3,50
Tonic water (bottle)	0,20 l	3,10
Bitter lemon (bottle)	0,20 l	3,10
Apple juice	0,20 l	3,10
Apple juice with soda	0,20 l	3,10
Orange juice	0,20 l	3,10
Blackcurrant juice	0,20 l	3,10

### SHERRY SPECIALITIES

Emilio Hidalgo Morenita Cream Sherry Intense amber colour, sweet, dried fruits, very distinctive flavour	4,90
Emilio Hidalgo Charito Manzanilla Sherry Light straw yellow, dry, almonds, walnut, salty notes	4,90

### BEERS

Hirter Classic on tap	0,3 l	3,10
Hirter Classic on tap	0,5 l	3,90
Clausthaler alcohol-free	0,3 l	3,10
Erdinger Urweisse on tap	0,3 l	3,50
Erdinger Urweisse on tap	0,5 l	4,50
Erdinger dark	0,5 l	4,50
Erdinger alcohol-free	0,5 l	4,50
Radler (shandy)	0,3 l	3,10
Radler (shandy)	0,5 l	3,90

### WHISKY, RUM AND GIN SPECIALITIES 4CL

Ardbeig Ten 10YO Islay Whisky 46%	9,50
Nose: a touch of tar with a crate full of apples and tropical fruits, surrounded by maritime scents of seaweed with a touch of saltwater. Finish: long, smoky and a dry, peppery finish, with a touch of iodine.	
Wolfburn Northland Whisky 46%	8,90
Nose: starting off sweet with a gentle sea breeze with underlying citrus notes, cereals and a hint of smoky peat. Finish: long, gentle finish with a hint of peat.	

Ron de Jeremy XO Solera 15YO Rum 40%	8,50
Origin: Barbados/Trinidad. Nose: a rich aroma of old oak, fruit, spices, caramelised nuts, honey. Palate: sparkling & sweet, seductive, silky smooth with plenty of dried fruits, bourbon vanilla, caramel with light, woody undertones.	

Plantation X.O. Rum 20th Anniversary 40%	9,50
Origin: Barbados. Nose: caramel, slightly fruity, toasted aro- mas. Palate: very soft, balanced, exotic sweetness from sugar cane, fruity, ripe bananas, candied orange, toasted coconut, cocoa, toast and vanilla.	

GIN & LEMON	9,50
Traunstein Gin, Christian Brunner-Sammerhof, Kirchham, Upper Austria. Juniper, lavender, eucalyptus, citrus fruit, orange peel, floral. 93 FALSTAFF POINTS – ONE OF AUSTRIA'S BEST GINS.	

### LIQUEURS 2CL

Maraschino	4,10
Advocaat	3,50
Tia Maria	4,10
Amaretto	4,10
Grand Marnier	4,10
Cointreau	4,10
Baileys	4,50

### SPIRITS 2CL

Tiroler Obstler (fruit schnapps)	3,80
Slivovitz (damson plums)	3,60
Enzian (gentian)	4,20
Marillenbrand (apricot brandy)	3,80
Himbeergeist (raspberry)	4,20
Williamsbrand (Williams pear)	3,80
Kirschwasser (cherry)	4,20
Jägermeister (herbs)	3,10
Fernet Branca (bitter)	3,60
Ramazotti (bitter)	4,10

### BRANDIES 2 CL, GÖLLES RIEGERSBURG

Alter Apfel (old apple)	40 %	7,20
Williamsbirne (Williams pear)	45 %	7,50
Alte Zwetschke (old damson)	40 %	7,50
Marille (apricot)	45 %	7,50