WALD UND WILD

	EUR
WALDPILZ-CAPPUCCINO | mit geräucherten Wildentenbruststreifen	7,50
GERÄUCHERTE WILDENTENBRUST mit Wildkräutersalat, Sauce Cumberland, karamellisierten Feigen und Röstitaler	12,90
HIRSCHCARPACCIO mit Rucola, schwarzem Nuss-Pesto und gehobeltem Parmesan	17,90
GEBRATENES FASANENBRUST IM SPECKMANTEL auf Maronen-Scharlotten-Ragout, Nussgnocchi und Süßkartoffel-Creme	19,90
HIRSCHRÜCKENMEDAILLONS mit Amarenakirsch-Feigensauce und Kartoffel-Wildkräuter-Gratin	28,90
ROSA GEBRATENES WILDHASENFILET mit sautiertem Gemüse, Bretzelknödel und Wacholder-Preiselbeer-Sauce	29,00
WILDGULASCH | mit hausgemachten Pilzbuchteln und Apfelrotkraut	19,90
WILDBRATEN mit Pastinakencreme, Semmelknödel, gebratenen Pilzen und Preiselbeeren	21,70
WALDBEERENSORBET | auf Apfel-Maronen-Creme	7,90

Herzlich willkommen im Hubertushof!

Am besten lässt es sich genießen, wo man sich wohlfühlt. Aus diesem Grund ist es uns ein ganz besonderes Bedürfnis, unseren Gästen wertvolle Zeit zu widmen und einen persönlichen und hochwertigen Service anzubieten. So können Sie in unserem einladenden und gemütlichen Hubertushof-Restaurant intensive Augenblicke der Freude erleben.

Die Kombination aus Verwöhnpension und A-la-Carte-Menü lässt Ihnen kreativen Freiraum für Ihre Wünsche und sorgt für Ihre ganz individuell gewählten und gelebten Genussmomente. Um Ihren Gaumen geschmacklich zu erfreuen, sind wir immer durchgehend um eine hohe Qualität und Vielfalt bemüht und verwenden daher auch nur ausgesuchte Produkte, die dem saisonalen Angebot entsprechend gewählt und liebevoll zu köstlichen regionalen oder internationalen Speisen zubereitet werden.

Als Hausgast haben Sie die Möglichkeit aus unserem A-la-Carte-Angebot zu wählen. Bitte geben Sie dazu unserem Service-Personal Bescheid. Die Halbpension wird Ihnen gutgeschrieben und Ihr Abendessen wird laut Preisliste verrechnet. Mit großer Freude heißen wir natürlich immer gerne die Freunde unserer Gäste im Rahmen der Halbpension oder für unsere A-la-Carte-Auswahl für gemeinsame Abendessen willkommen. Wir bitten Sie, uns hier rechtzeitig Bescheid zu geben, damit einem gelungenen und geselligen Abend nichts mehr im Wege steht. So flexibel und originell sich das Leben oft gibt, präsentiert sich Ihnen für noch mehr Abwechslung, Freude und Unbeschwertheit der Hubertushof.

Ihre Familie Zoller
& das Hubertushof-Team

Gerne stehen wir Ihnen für alle Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, zu Verfügung. Falls Sie mehr Informationen zu benötigen, beraten unsere MitarbeiterInnen Sie jederzeit zu unseren Produkten!

Kreditkarten-Zahlungen können wir problemlos ab einem Betrag von € 30,00 entgegennehmen.

Hubertushof Tageskarte

11:00 - 17:00 Uhr

	EUR
KÖSTLICHE SUPPEN	
RINDERKRAFTSUPPE | mit Frittaten, Kaspressknödel oder Speckknödel	5,90
GULASCHSUPPE MIT BROT	8,50
PETERSILIENWURZELCREMESUPPE | mit Räucherlachsstreifen und Schlagobers	7,20
KOKOS-ROTE-LINSENSUPPE | mit Garnelen	9,00
HAUPTSPEISEN	
"CAPRESE" | Pesto-Mozzarella-Kugeln, Rucolabeet, Tomatenscheiben	13,80
GEBACKENE HÜHNERBRUSTSTREIFEN im Kürbiskernmantel auf Kartoffel-Vogerlsalat	18,10
HAUSGEMACHTES KALBSBEUSCHEL | mit Speckknödel und Kapernbeeren	17,50
WIENER SCHNITZEL | vom Kalb mit Petersilienkartoffel	22,90
WIENER SCHNITZEL | vom Schwein mit Petersilienkartoffel	19,10
5 GEGRILLTE GARNELEN | auf buntem Gemüse mit Duftreis und Knoblauchschaum	23,90

HAUPTSPEISEN

	EUR
HUBERTUS-STEAK-TOAST saftiges Steak gegrillt auf Knoblauchbaguette, gebratene Pilze und Speck mit pikanter Sauce	
Schweinefilet	17,50
Rinderrücken	20,10
Huhn	16,50
TIROLER KÄSESPÄTZLE | mit Röstzwiebel	14,90
TIROLER GRÖSTL | mit Spiegelei	16,00
SCHINKEN-KÄSE-TOAST (Käse Toast)	7,50
GRILLWÜRSTL MIT POMMES	7,50
PENNE IN LIMONENRAHM mit Räucherlachsstreifen, Brokkoli und Parmesankorb	15,90
HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN mit Apfelmus	13,70

Hubertushof Abendkarte

18:00 - 20:30 Uhr

	EUR
KÖSTLICHE SUPPEN	
KLARE RINDERKRAFTBRÜHE | mit Frittaten, Grießnockerl oder Kaspressknödel	5,90
PETERSILIENWURZELCREMESUPPE | mit Räucherlachsstreifen und Schlagobers	7,20
KOKOS-ROTE-LINSENSUPPE | mit Garnelen	9,90
VORSPEISENAUSWAHL	
RINDERCARPACCIO | mit Rucola und gehobeltem Parmesan	17,90
TRIKOLORE TATAR | vom Räucherlachs, Avocado und Rote Bete-Meerrettich auf Kartoffelpuffer und Limonenschaum	18,50
GEBACKENE SAMOSAS | auf Karotten-Sellerie-Salat mit Süß-Sauer-Sauce	16,90
BLATTSALATTELLER | mit Mohn-Schwarznuss-Dressing mariniert, dazu Serrano-Schinken-Scheiben, Feigen, Datteln und Nüsse	16,90
KNOBLAUCHBROT SPEZIAL | mit Speckwürfel	5,30
KNOBLAUCHBROT	4,50

VEGETARISCH-VEGANE KÜCHE

	EUR
TIROLER SCHLUTZKRAPFEN auf cremigen Blattspinat, gehobelten Parmesan und brauner Butter	18,90
ZIEGENKÄSE GRATINIERT MIT HONIG UND THYMIAN auf karamellisierten Feigen und mariniertem Blattsalat	19,90
JACKFRUITGULASCH | mit Wurzelgemüse und Wirsing-Kartoffel-Strudel	17,90
GEBACKENER TOFU AUF RATATOUILLEGEMÜSE | mit Tellerrösti	16,90
WELLINGTON-ROULADE | mit Sojahack-Rote Bete, buntem Gemüse und Süßkartoffelcreme in Rosa-Pfeffer-Sauce	17,90
FLEISCHLAIBCHEN VON SOJAGRANULAT-KICHERERBSEN auf sautiertem Gemüse mit Tomaten-Ingwer-Salsa und Kartoffelstampf	17,90
AVOCADO-GEMÜSE BOWL mit mariniertem Duftreis	14,70

UNSERE SALATSPEZIALITÄTEN

	EUR
GEBACKENE HÜHNERSTREIFEN | im Kürbiskernmantel auf Kartoffel-Vogerlsalat	18,10
GEGRILLTE GARNELEN MIT AVOCADO-TARTAR | auf Tortilla mit Blattsalat	19,90
FITNESSSALAT	17,90
KLEINER SALAT VOM BUFFET Gerne können Sie sich einen Salat vom Buffet nehmen!	5,20

TRADITIONELLES AUS DER HUBERTUSHOF KÜCHE

	EUR
WIENER SCHNITZEL VOM KALB | mit Petersilienkartoffel	22,90
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN | mit Petersilienkartoffel	19,10
GEGRILLTE GUSTOSTÜCKE ein Stück vom Rind, vom Schwein und vom Huhn mit Grillwürstchen, Pommes frites und pikanten Saucen	21,10
TIROLER ZWIEBELROSTBRATEN | mit Bratkartoffel und Speckbohnen	25,90
SCHWEINEMEDAILLONS mit Cremepolenta, Speckrosenkohl und Zwetschken-Zwiebel-Sauce	19,90
LAMMFROMME IN THYMIANSAUCE mit Kartoffelgratin und mediterranem Gemüse	28,90
SURF AND TURF Duett von Rinderfiletmedaillon und Riesengarnelen auf Grillgemüse, Löffelpommes, Kräuterbutter und Knoblauch Dip	31,00
PENNE MIT RINDERFILETSTREIFEN auf Champignons mit Cognac-Pfeffersauce im Parmesankorb serviert	21,90

	EUR
MAISHENDLBRUST | in Serrano Schinken gebraten auf Erbsen-Chilicreme mit gebackenen Kokos-Reisbällchen in Honig-Tandoori-Sauce	19,50
KALBSRÜCKENSTEAK auf Kaiserschoten, tomatisierten Parmesangnocchi und Morchelrahmsauce	28,70

FISCHE

	EUR
LACHSFORELLENFILET | mit Orangen-Fenchel-Gemüse, Kartoffellauchstampf und Tomaten-Zitronengrassauce	23,90
DORADENFILET mit Trüffelrisotto auf Gemüse mit Currylimettenschaum	23,90
KABELJAU in Kokos-Parmesankruste gebraten, mit Tellerrösti, sautiertem Gemüse und Mango-Salsa	23,90
RIESENGARNELEN-SPIESS auf Rote Beete-Meerrettich-Ragout mit Duftreis und Prosecco-Kurkuma-Schaum	25,90

ETWAS SÜSSES

	EUR
CRÈME BRÛLÉE | mit warmen Himbeerragout	9,90
HAUSGEMACHTES NUSSEISPARFAIT auf Rumpflaumen	8,90
SELBSTGEMACHTER KAISERSCHMARREN mit Apfelmus	13,70
WARMES SCHOKOSOUFFLE mit Vanilleeis und Sahne	7,80
KÜRBISKERNÖL–VANILLEEIS mit gerösteten Kürbiskernen und Sahne	5,20
ZWEIERLEI VOM SCHOKOLADEN-MOUSSE auf Fruchtsauce	7,90
HAUSGEMACHTE EISPALATSCHINKEN mit Vanilleeis, Schokosauce und frischen Früchten	7,90

VEGANE DESSERTS

	EUR
SELBSTGEMACHTES VEGANES EIS Schoko, Vanille, Erdbeer oder Nuss	2,30
DUNKLES SCHOKOLADEN-MOUSSE | auf Fruchtspiegel	7,90
KNUSPER JOGHURT-SCHICHT DESSERT	6,90
NUSSSOUFFLÉ | mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers	8,20
VEGANE WAFFELN | mit Schoko- und Vanilleeis auf Waldbeersauce und Sahne	9,90

CAFÉ · RESTAURANT
HOTEL
HUBERTUSHOF

Melden Sie sich doch zu unserem Newsletter an und verpassen keine News und Angebote mehr:

Follow us: