

Herbstliche Genussmomente

EUR

MUSKATKÜRBIS-INGWERCREMESUPPE mit Kernöl und Brotcroutons

7,10

FASANENBRUST im Speckmantel gebraten
Maronen-Waldbeerenbeet | Kürbisrisotto

23,70

WIRSINGROULADE mit Kürbis-Steinpilz gefüllt
Tomaten-Wildkräutersugo | Basmatireis | Parmesan

19,50

KALBSRÜCKENSTEAK
sautierten Steinpilzen | Tellerrösti | Kräuterbutter

26,90

JÄGERSCHNITZEL VOM HIRSCHRÜCKEN
Speck-Waldpilzragout | Nussspätzle

27,00

SCHWEINERÜCKENSTEAK gebraten
Speck-Rosen-Kohl | Kartoffelgratin | Zwetschken-Schalotten-Sauce

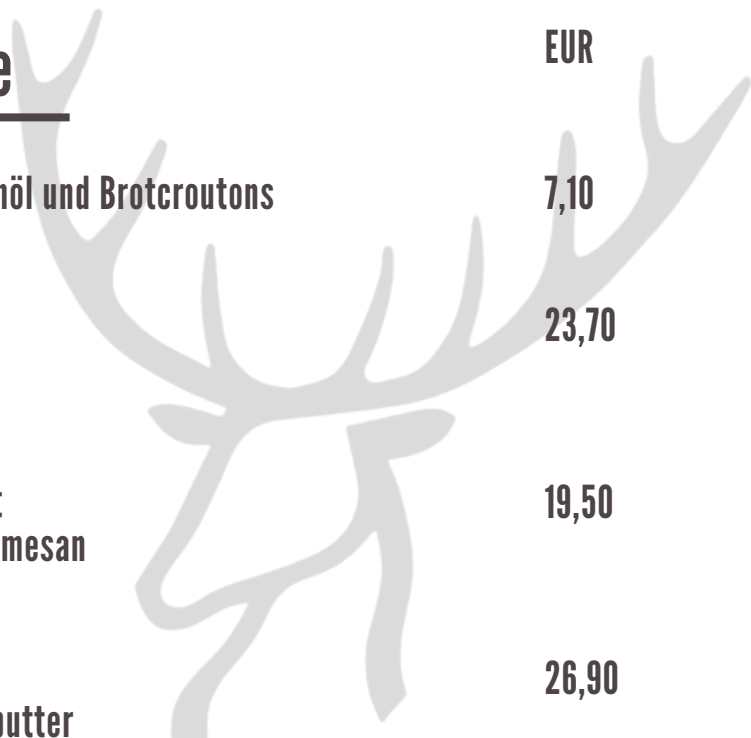
21,90

TOURNEDOS VOM RINDERFILET
Kaiserschoten | Cognac-Pfeffersauce | Kartoffel-Grünkohlroulade

31,50

KÜRBISKOMPOTT mit Waldbeersorbet

9,90



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 Verwöhpension 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, zur Verfügung. Falls Sie mehr Informationen benötigen, beraten unsere MitarbeiterInnen Sie jederzeit zu unseren Gerichten!

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

Hubertushof Genusskarte

EUR

11:30 - 14:00 | 18:00 - 20:30

KÖSTLICHE SUPPEN



RINDERKRAFTSUPPE Frittaten, Kaspressknödel oder Grießnockerl	6,30
KARFIOL-CURRY CREMESUPPE mit Räucherlachs	7,10
KOKOS-MAIS SUPPE mit Garnelenspieß	9,50
WEISSWEIN-PARMESAN-SUPPE mit Brotcroutons	7,40
BÄRLAUCHCREMESUPPE mit gerösteten Speckwürfeln	7,10

VORSPEISENAUSWAHL

RINDERCARPACCIO mit Rucola und gehobeltem Parmesan	18,20
RÄUCHERLACHSTÖRTCHEN mit Avocado-creme-Nockerl und Limonenschaum	18,90
KALTES ROASTBEEF mit Senf-Kapern-Ragout und marinierten Pilzen	17,90
KNOBLAUCHBROT SPEZIAL mit Speckwürfeln	5,30
KNOBLAUCHBROT	4,50

UNSERE SALATSPEZIALITÄTEN



GEBACKENE HÜHNERBRUSTSTREIFEN in Maiskruste mit Kartoffel-Vogerlsalat	EUR 18,50
GEGRILLTE GARNELEN auf Avocado-Tartar mit Tortilla und Blattsalat	19,90
GEMÜSETEIGTASCHEN auf Weißkohlsalat und Joghurt-Minz-Dip	16,90
SOMMERLICHE GEMÜSE-BOWL mit Quinoa, Avocado und mariniertem Feldsalat	17,10
KLEINER SALAT VOM BUFFET	5,70

VEGETARISCHE & VEGANE KÜCHE

TIROLER SCHLUTZKRAPFEN auf cremigen Blattspinat, gehobeltem Parmesan und brauner Butter	18,90
ZIEGENKÄSE GRATINIERT MIT HONIG UND THYMIAN auf Tomaten-Oliven-Risotto und Curry-Knoblauchschaum	19,90
WELLINGTON-ROULADE mit Sojahack-Rote Bete, buntem Gemüse und Süßkartoffelcreme in Rosa-Pfeffer-Sauce	17,90
TOFU-PAPRIKA-SPIEß mit Basmati-Reis, Wokgemüse und Süß-Sauer-Sauce	16,90
SOJAHACKBÄLLCHEN auf würziger Kartoffel-Gemüse-Gulaschpfanne	16,90
VEGANER BURGER mit Löffelpommes und Wasabi-Mayo	19,10

FISCH

IM MAIS-KOKOSMANTEL GEBRATENER KABELJAU
mit Tellerrösti, sautiertem Gemüse und Mango-Salsa

EUR

24,90

LACHSFORELLENFILET | mit mariniertem Pak Choi
auf Kartoffelstampf und Tomaten-Zitronengras-Sauce

23,90

GEBRATENES DORADENFILET
auf Wokgemüse mit Curry-Limetten-Schaum und Trüffelrisotto

23,90

KLASSIKER AUS DER HUBERTUSHOF KÜCHE

WIENER SCHNITZEL VOM KALB | mit Petersilienkartoffel

22,90

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN | mit Petersilienkartoffel

19,10

GEGRILLTE GUSTOSTÜCKE

ein Stück vom Rind, Schwein und Huhn mit Grillwürstchen,
Pommes frites und pikanten Saucen

22,50

TIROLER ZWIEBELROSTBRATEN | mit Bratkartoffel und Speckbohnen

25,90

SCHWEINEMEDAILLONS

mit buntem Gemüse, Tellerrösti und Portwein-Kirsch-Sauce

21,90

LAMMKRONE IN THYMIANSAUCE
mit mediterranem Gemüse, Kartoffelgratin und Balsamico-Schalotten-Sauce

EUR
32,90

SURF AND TURF
Duett von Rinderfiletmedaillon und Riesengarnelen
auf Grillgemüse, Löffelpommes, Kräuterbutter und Knoblauch-Dip

31,20

PENNE MIT RINDERFILETSTREIFEN
auf Champignons mit Cognac-Pfeffersauce im Parmesankorb serviert

22,90

SALTIMBOCCA VOM FREILANDHUHN
mit Tomatenrisotto, sautiertem Gemüse und Curry-Kräutersauce

18,90

WILD & WALD

HIRSCH-CARPACCIO
auf Rucola und Parmesan mit hausgemachtem Wildkräuterpesto

19,20

WILDBRATEN | auf Pastinakencreme mit Semmelknödel,
gebratenen Pilzen und Preiselbeeren

21,90

HIRSCHRÜCKEN-MEDAILLONS
auf Amarena-Kirsch-Feigensauce und Kartoffelgratin

30,90

WILDGULASCH | mit Apfelrotkraut und Nuss-Gnocchi

21,70

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

DUETT VOM REHRÜCKEN UND RINDERFILETMEDAILLONS
mit gegrilltem Auberginen-Steak auf cremigem Steinpilzrisotto,
verfeinert mit einer Chili-Schokoladensauce

EUR

35,00

KALBSBACKEN GESCHMORT | sautiertes Gemüse, Kartoffelstampfer, Bratenjus

18,50

WOLFSBARSCHFILET IN KNUSPRIGER PARMESANKRUSTE
auf mariniertem Mangold mit Kartoffelpuffern,
begleitet von einer feinen Zitronen-Dill-Sauce

22,50

HAUSGEMACHTER BURGER
vom heimischen Rind mit Löffelpommes und Wasabi-Mayo

19,50

TRADITIONSGERICHTE

GEKOCHTER TAFELSPITZ
mit Wurzelgemüse, Bouillonkartoffeln und Semmelkren

19,00

TIROLER RINDERSAFTGULASCH
mit Serviettenknödel und gebratenen Speckscheiben

17,50

TIROLER BAUERNPFANNE
Gebratene Schweinsfiletmedaillons auf Rahmwirsing,
dazu Speckknödel und Champignonsauce

21,90

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE | mit warmen Himbeerragout

EUR

9,90

SELBSTGEMACHTER KAISERSCHMARREN | mit Apfelmus

13,70

WARMES SCHOKOSOUFFLE | mit Vanilleeis und Sahne

10,90

KÜRBISKERNÖL-VANILLEEIS
mit gerösteten Kürbiskernen und Sahne

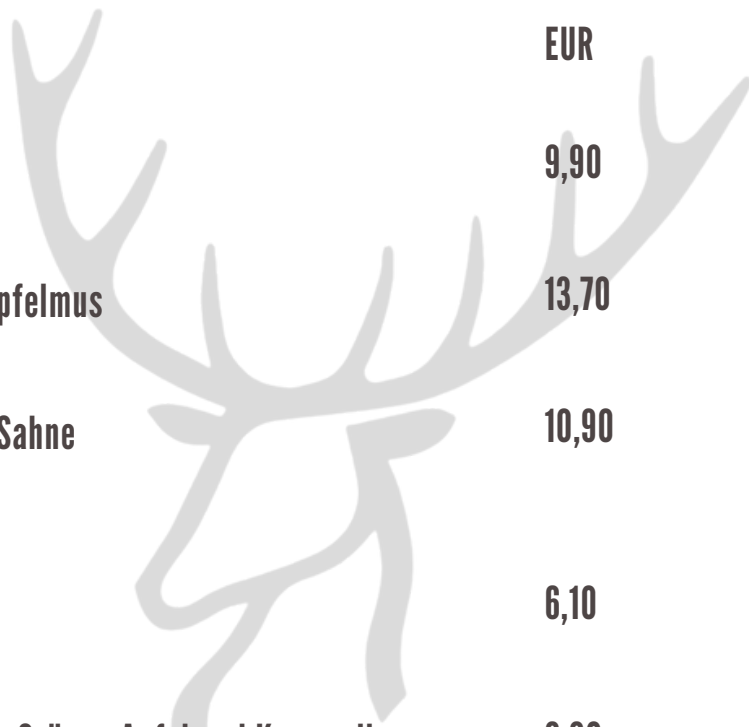
6,10

PANNA COTTA | mit Himbeerragout, Sorbet vom Grünen Apfel und Karamellsauce

9,90

MASCARPONE-MOKKA-CREME | mit Erdbeersalat

9,90



VEGANE DESSERTS

SELBSTGEMACHTES VEGANES EIS
Schoko, Vanille oder Erdbeere

EUR

2,90

DUNKLES SCHOKOLADEN-MOUSSE | auf Fruchtspiegel

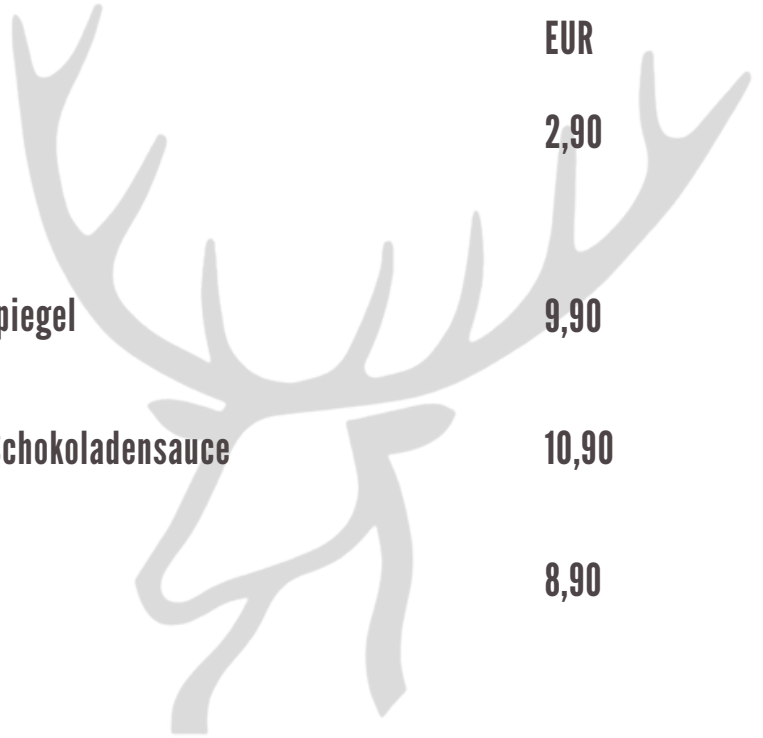
9,90

KOKOS-VANILLE-CREME | mit Mangosalat und Schokoladensauce

10,90

SORBET-VARIATION | mit frischen Früchten

8,90



HUBERTUSHOF-FEELING TO GO

Entdecken Sie den Hubertushof auch online – mit Einblicken, Impressionen und allem, was uns besonders macht:

www.hotel-hubertushof.com

Jetzt scannen & entdecken:



Folgen Sie uns auf Instagram & Facebook für echte Eindrücke, besondere Augenblicke und Ihre ganz persönlichen #hubertushofmomente.

Social Media QR-Code:



Instagram



Facebook



