

Empfehlung

MINESTRONE | Klare Gemüsesuppe mit Nudeln

EUR

7,20

BAUERNPFANNE | Gebratene Schweinefiletmedaillons, Rahmwirsing, Serviettenknödel und Champignon-Speck-Sauce

22,50

FASANENBRUST IM SERRANO SCHINKEN GEBRATEN | glasiertes Zimtkraut, Kartoffelstampf und Portwein-Preiselbeerensauce

23,90

LACHSNUDELN | mit Gemüse in Limonenrahmsauce

20,90

KRÄUTER-RUMPSTEAK | Mediterranes Gemüse, Parmesan-Spätzle und Schalottensauce

24,50

NATURSCHNITZEL VOM KALB MIT SPECK-PILZ-FÜLLUNG | buntes Gemüse, Kartoffelgratin und Rosmarinsjus

23,50

Herzlich Willkommen im Hubertushof!

Am besten lässt es sich genießen, wo man sich wohlfühlt. Deshalb ist es uns ein besonderes Anliegen, unseren Gästen wertvolle Zeit zu widmen und sie mit persönlichem und hochwertigem Service zu verwöhnen. So können Sie in unserem einladenden und gemütlichen Hubertushof-Restaurant intensive Augenblicke der Freude erleben.

Die Kombination aus Verwöhnpension und à la carte-Menü lässt Ihnen kreativen Freiraum für Ihre Wünsche und sorgt für individuell gewählte Genussmomente. Um Ihren Gaumen zu erfreuen, achten wir stets auf hohe Qualität und Vielfalt und verwenden ausschließlich ausgesuchte Produkte, die saisonal abgestimmt und mit Liebe zu köstlichen regionalen und internationalen Speisen verarbeitet werden.

Als Hausgast haben Sie die Möglichkeit, aus unserem à la carte-Angebot zu wählen. Bitte informieren Sie dazu unser Servicepersonal. Die Halbpension wird Ihnen gutgeschrieben, und Ihr Abendessen wird laut Preisliste verrechnet.

Mit großer Freude heißen wir auch die Freunde unserer Gäste herzlich willkommen – sei es im Rahmen der Halbpension oder zu unserer à la carte-Auswahl. Bitte geben Sie uns rechtzeitig Bescheid, damit einem gelungenen und geselligen Abend nichts im Wege steht.

So flexibel und originell sich das Leben zeigt, so präsentiert sich Ihnen auch der Hubertushof – für noch mehr Abwechslung, Freude und Unbeschwertheit.

Ihre

Familie Zoller & das Hubertushof-Team

ALLERGENE & ZAHLUNGSHINWEISE

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!



= VEGAN



= GLUTENFREE

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

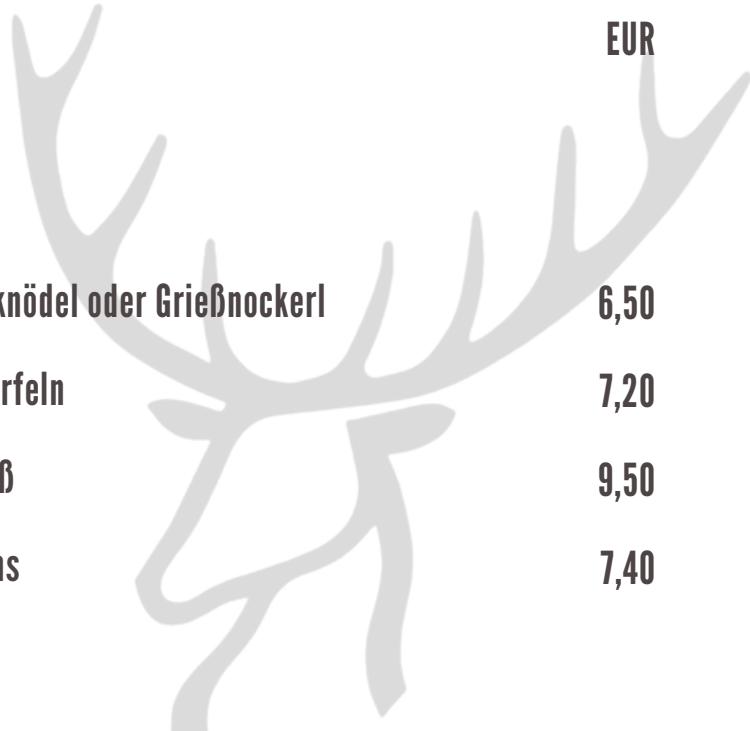
Hubertushof Genusskarte

EUR

18:00 - 20:30

KÖSTLICHE SUPPEN

RINDERKRAFTSUPPE Frittaten oder Kaspressknödel oder Grießnockerl	6,50
KARTOFFEL-LAUCH-CREMESUPPE mit Speckwürfeln	7,20
ROTE-LINSEN-KOKOS-SUPPE mit Garnelenspieß	9,50
WEIßWEIN-PARMESAN-SUPPE mit Brotcroutons	7,40



VORSPEISENAUSWAHL

RINDERCARPACCIO mit Rucola und gehobeltem Parmesan	18,90
ROTE-BETE-TATAR mit Meerrettich, geräuchertem Forellenfilet und Dill-Schalotten-Vinaigrette	15,90
KALTES ROASTBEEF auf Mango-Chili-Salsa, Pastinakencreme, Brotchips	17,90
GEFÜLLTE AVOCADO (mit Feta und Paprika) auf mariniertem Kohlrabisalat und Räucherlachsrose	19,10
KNOBLAUCHBROT SPEZIAL mit Speckwürfeln	5,30
KNOBLAUCHBROT	4,50



UNSERE SALATSPEZIALITÄTEN

EUR

GEBACKENE HÜHNERBRUSTSTREIFEN | in Maiskruste mit Kartoffel-Vogerlsalat

18,70

GEGRILLTE GARNELEN | auf Avocado-Tatar mit Tortilla und Blattsalat

19,90

WINTERLICHE BOWL | mit Quinoa, Avocado, Gemüse und mariniertem Feldsalat

17,90

MARINIERTER COUSCOUS-SALAT | mit sautierten Rinderrückenscheiben, Speckchips und Granatapfel-Dressing

19,90

KLEINER SALAT VOM BUFFET

5,90

VEGETARISCHE & VEGANE KÜCHE

TIROLER SCHLUTZKRAPFEN

18,90

auf cremigen Blattspinat, gehobeltem Parmesan und brauner Butter



ZIEGENKÄSE GRATINIERT MIT HONIG UND THYMIAN

19,90

auf Tomaten-Oliven-Risotto und Curry-Knoblauchschaum



WELLINGTON-ROULADE | mit Sojahack, Rote Bete, buntem Gemüse und

18,50

Süßkartoffelcreme in Rosa-Pfeffer-Sauce



AUBERGINEN-LASAGNE | mit Basmatireis und Tomatensugo

16,90



WIRSINGROULADE | mit Gemüse-Reis gefüllt, Paprikaragout und Parmesan

16,90

VEGANER BURGER | mit Löffelpommes, karamellisierten Zwiebeln und Wasabi-Mayo

19,10

FISCH

KABELJAUFILET IM KOKOSNUSSMANTEL GEBRATEN | Tellerrösti, sautiertem Gemüse und Mangosalsa

EUR

24,90

LACHSFORELLENFILET GEBRATEN | auf Linsen-Lauchragout und Perl Couscous

24,90

DORADENFILET GEBRATEN | Wokgemüse, Trüffelrisotto und Curry-Limettenchaum

23,90



HUBERTUSHOF KLASSEK

WIENER SCHNITZEL VOM KALB | mit Petersilienkartoffel

23,90

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN | mit Petersilienkartoffel

19,60

GEGRILLTE GUSTOSTÜCKE

je ein Stück von Rind, Schwein und Huhn mit Grillwürstchen, Pommes frites, Gemüse und pikanten Saucen

23,50

TIROLER ZWIEBELROSTBRATEN | mit Bratkartoffel und Speckbohnen

25,90

SCHWEINEFILETMEDAILLONS

mit cremiger Polenta, mediterranem Gemüse und Portwein-Apfel-Sauce

22,90





GESCHMORTE LAMMHÜFTE
mit Rosenkohl, Kartoffelgratin und Knoblauch-Kräuterjus

EUR
26,90

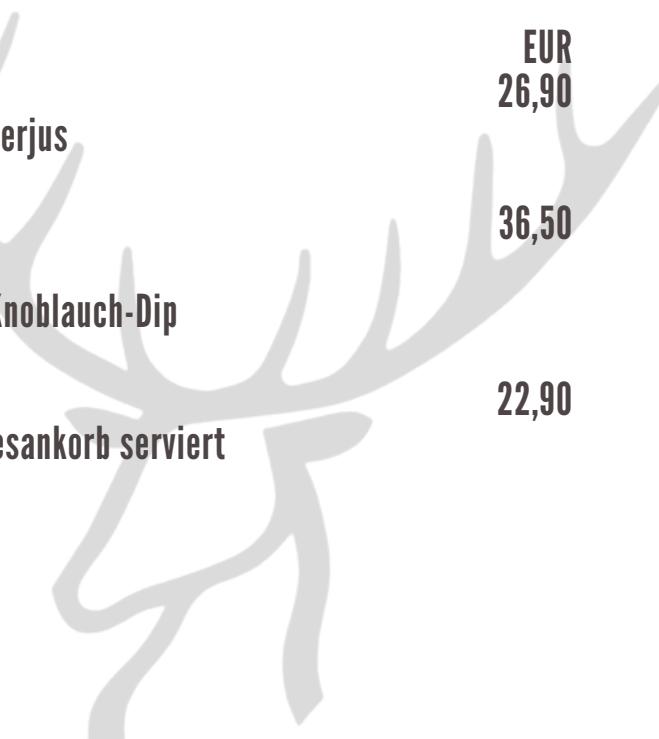


SURF AND TURF
Duett von Rinderfiletmedaillon und Riesengarnelen
auf Grillgemüse, Löffelpommes, Kräuterbutter und Knoblauch-Dip

36,50

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

22,90



WILD & WALD



HIRSCH-CARPACCIO
auf Rucola und Parmesan mit hausgemachtem Wildkräuterpesto

19,20

WILDBRATEN | auf Pastinakcreme mit Serviettenknödel,
gebratenen Pilzen und Preiselbeeren

21,90



HIRSCHRÜCKENMEDAILLONS
auf Amarena-Kirsch-Feigensauce und Kartoffelgratin

31,90

WILDGULASCH | mit Apfelrotkraut und Nuss-Gnocchi

21,90



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

DUETT VOM REHRÜCKEN UND RINDERFILETMEDAILLON
mit sautiertem Gemüse, auf geträufeltem Steinpilzrisotto,
verfeinert mit einer Chili-Schokoladensauce

EUR

37,00



ZANDERFILET IM SPECKMANTEL GEBRATEN
mit Kräuterwirsing, Safranrisotto und Chili-Vanillesauce

22,00

HAUSGEMACHTER BURGER
vom heimischen Rind, mit karamellisierten Zwiebeln, Löffelpommes und Wasabi-Mayo

19,90

TRADITIONSGERICHTE

GEKOCHTER TAFELSPITZ
mit cremigen Blattspinat, Röstkartoffeln und Semmelkren

19,90

TIROLER RINDERSAFTGULASCH
mit Serviettenknödel und gebratenen Speckscheiben

17,90

SCHWEINERÜCKENSTEAK JÄGER ART
mit sautiertem Rosenkohl, Parmesanspätzle und Speck-Pilzsauce

20,90



DESSERTS



CRÈME BRÛLÉE | mit warmen Himbeerragout

EUR

9,90

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN | mit Apfelmus

13,70

WARMES SCHOKOSOUFFLÉ | 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 Glühwein-Mandarinenkompott

9,90





VEGANE DESSERTS

SELBSTGEMACHTES VEGANES EIS
Schoko, Vanille oder Erdbeere

EUR

3,50



DUNKLES SCHOKOLADEN-MOUSSE | auf Fruchtspiegel

9,90



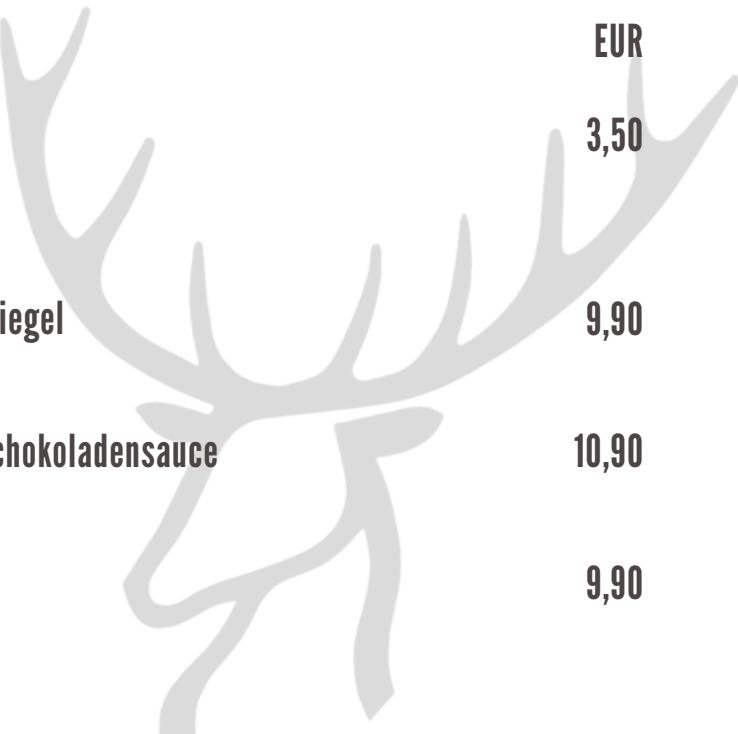
KOKOS-VANILLE-CREME | mit Mangosalat und Schokoladensauce

10,90



SORBET-VARIATION | mit frischen Früchten

9,90



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

