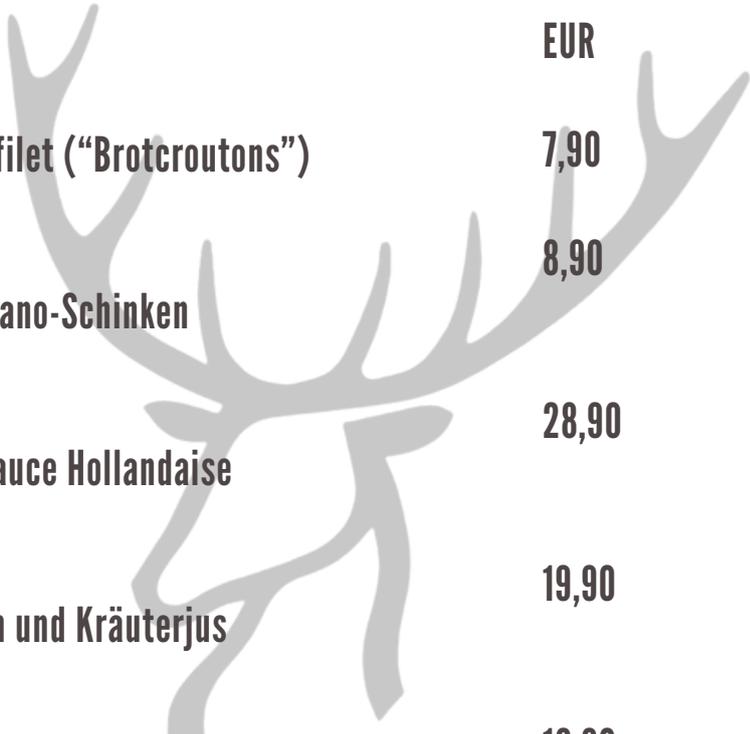


## SPARGELKARTE



	EUR
<b>SPARGELCREMESUPPE   mit Räucherforellenfilet (“Brotcroutons”)</b>	<b>7,90</b>
<b>HAUSGEMACHTE SPARGELSÜLZE mit Erdbeer-Schalotten-Vinaigrette und Serano-Schinken</b>	<b>8,90</b>
<b>KALBSRÜCKENSCHNEIDEN ROSA GEBRATEN mit buntem Spargel, Kartoffelstampf und Sauce Hollandaise</b>	<b>28,90</b>
<b>SCHWEINERÜCKENSTEAK mit sautiertem Grünspargel, Kartoffelgratin und Kräuterjus</b>	<b>19,90</b>
<b>PENNE IN SPARGELRAHM mit Hühnerfiletstreifen im Parmesankorb serviert</b>	<b>16,90</b>
<b>TOURNEDOS VOM RINDERFILET mit weißem Stangenspargel, heurigen Bratkartoffel und Sauce Bernaise</b>	<b>29,90</b>
<b>GEBRATENES SEEHECHFILET mit getrüffeltem Spargelrisotto und Bärlauch-Limetten-Schaum</b>	<b>28,00</b>
<b>MARINIERTER SPARGEL-FRUCHTSALAT   mit Zitronensorbet</b>	<b>8,90</b>

## **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   Frittaten, Kaspressknödel oder Grießnockerl und Kräuter	6,10
KOKOS-MANGO-CREMESUPPE   mit Garnelenspieß	9,50
KARFIOL-CURRY-CREMESUPPE   mit Räucherlachsstreifen	8,50
BÄRLAUCH-SCHAUMSUPPE   mit Brotcroutons	7,20
WEISSWEIN-PARMESAN-CREMESUPPE   mit Brotcroutons und frischen Kräutern	7,20

## HAUPTSPEISEN

“CAPRESE”   Pesto-Mozzarella-Kugeln, Rucolabeet und Tomatenscheiben	13,80
GEBACKENE HÜHNERBRUSTSTREIFEN   in Maiskruste mit Kartoffel-Vogerlsalat	18,30
WIENER SCHNITZEL   vom Kalb mit Petersilienkartoffel	22,90
WIENER SCHNITZEL   vom Schwein mit Petersilienkartoffel	19,10
HAUSGEMACHTER BURGER vom heimischen Rind mit Löffelpommes und Wasabi-Mayo	18,00

**LAMMRAGOUT | mit Wurzelgemüse und Kräuterspätzle**

**EUR**

**18,90**

**HUBERTUSHOF STEAKTOAST**

**saftig gegrilltes Steak auf Knoblauchbaguette,  
gebratenen Pilzen und Speck mit pikanter Sauce**

**Schweinefilet**

**Rinderrücken**

**Huhn**

**17,50**

**20,10**

**16,50**

**TIROLER KÄSESPÄTZLE | mit Röstzwiebel**

**14,90**

**TIROLER GRÖSTL | mit Spiegelei**

**16,00**

**SCHINKEN-KÄSE-TOAST (Käse Toast)**

**8,20**

**GRILLWÜRSTL MIT POMMES (1 Paar)**

**12,50**

**PENNE MIT WOKGEMÜSE UND HÜHNERBRUSTSTREIFEN (ASIA ART)**

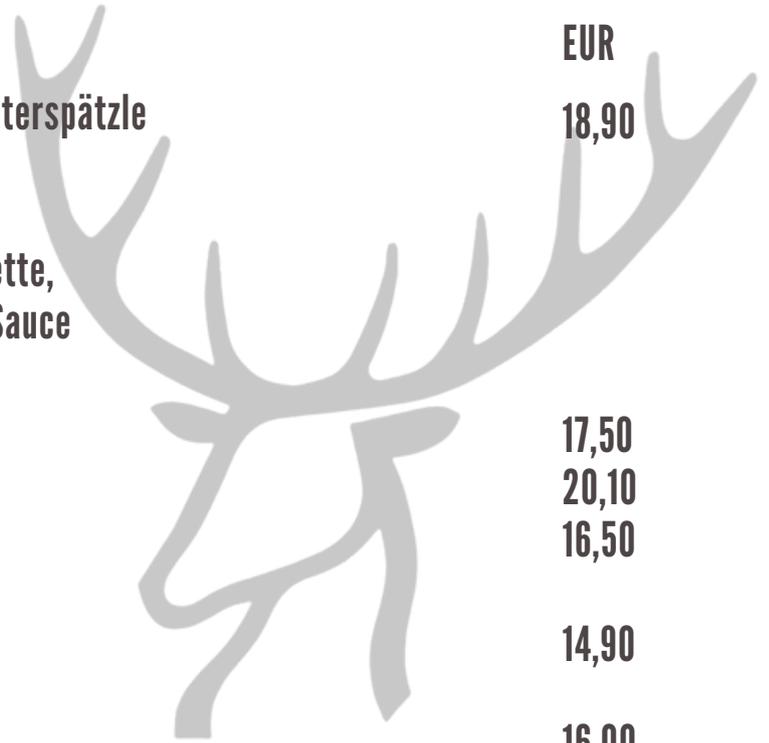
**16,20**

**in der Pfanne serviert**

**HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN**

**mit Apfelmus**

**13,70**



# Hubertushof Abendkarte

18:00 - 20:30 Uhr

## KÖSTLICHE SUPPEN

	EUR
RINDERKRAFTSUPPE   Frittaten, Kaspressknödel oder Grießnockerl und Kräuter	6,10
KOKOS-MANGO-CREMESUPPE   mit Garnelenspieß	9,50
KARFIOL-CURRY-CREMESUPPE   mit Räucherlachsstreifen	8,50
BÄRLAUCH-SCHAUMSUPPE   mit Brotcroutons	7,20
WEISSWEIN-PARMESAN-CREMESUPPE   mit Brotcroutons und frischen Kräutern	7,20



## VORSPEISENAUSWAHL

	EUR
RINDERCARPACCIO   mit Rucola und gehobeltem Parmesan	18,20
RÄUCHERLACHS-SPINATROLLE   auf marinierten Dill-Gurken	18,10
MELONEN-FETAKÄSE-SALAT   auf Erbsen-Chilicreme und Schinkenspeckscheiben	13,90
HAUSGEMACHTE BÄRLAUCHWAFFELN   Limonentopfen und gegrillte Riesengarnelen	21,00
AVOCADO-ERDBEER-TÖRTCHEN   mit Räucherlachsrose und Zitronenschaum	17,90
KNOBLAUCHBROT SPEZIAL   mit Speckwürfel	5,30
KNOBLAUCHBROT	4,50



## VEGETARISCH-VEGANE KÜCHE

### TIROLER SCHLUTZKRAPPEN

auf cremigen Blattspinat, gehobelten Parmesan und brauner Butter

EUR

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

GEBACKENER TOFU AUF RATATOUILLEGEMÜSE | mit Tellerrösti

16,90

SOMMERLICHE AVOCADO-GEMÜSE-BOWL | mit Couscous-Salat

15,70

VEGANER BURGER | mit Löffelpommes und Wasabi-Mayo

17,50



## WILD

**HIRSCHRÜCKENMEDAILLONS | mit Amarenakirsch-Feigensauce und Kartoffelgratin** 28,90

**WILDGULASCH | mit Apfelrotkraut und Nuss-Gnocchi** 19,90

### **WILDBRATEN**

**auf Pastinakencreme mit Semmelknödel, gebratenen Pilzen und Preiselbeeren** 21,90

## FISCHE

### **KABELJAU IM MAIS-KOKSMANTEL GEBRATEN**

**mit buntem Gemüse, Tellerrösti, sautiertem Gemüse und Mango-Salsa**

24,90

### **LACHSFORELLENFILET | mit mariniertem frischen Blattspinat**

**auf Kartoffelstampf und Tomaten-Zitronengras-Sauce**

23,90

### **GEBRATENES DORADENFILET**

**auf Romanesco mit Trüffelrisotto und Curry-Limettenschaum**

23,90

### **GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET**

**auf Avocado-Rote-Bete-Risotto und Proseccoschaum**

23,90



## UNSERE SALATSPEZIALITÄTEN

	EUR
GEBACKENE HÜHNERBRUSTSTREIFEN   in Maiskruste mit Kartoffel-Vogerlsalat	18,30
GEGRILLTE GARNELEN   auf Avocado-Tartar mit Tortilla und Blattsalat	19,90
HAUSGEMACHTE SPINAT-FETAKÄSE-TEIGTASCHE auf marinierten Salatherzen mit Bärlauch-Joghurt-Dip	16,90
MARINierter COUSCOUS-SALAT   mit Räucherforellenfilet und Limonenschaum	16,90
KLEINER SALAT VOM BUFFET Gerne können Sie sich einen Salat vom Buffet nehmen!	5,70



## **TRADITIONELLES AUS DER HUBERTUSHOF KÜCHE**

---

EUR



<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB   mit Petersilienkartoffel</b>	<b>22,90</b>
<b>WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN   mit Petersilienkartoffel</b>	<b>19,10</b>
<b>GEGRILLTE GUSTOSTÜCKE</b> ein Stück vom Rind, Schwein und Huhn mit Grillwürstchen, Pommes frites und pikanten Saucen	<b>22,50</b>
<b>TIROLER ZWIEBELROSTBRATEN</b> mit Bratkartoffel und Speckbohnen	<b>25,90</b>
<b>SCHWEINEMEDAILLONS</b> mit buntem Gemüse, Tellerrösti und Portwein-Kirsch-Sauce	<b>21,90</b>
<b>LAMMKRONE IN THYMIANSAUCE</b> mit mediterranem Gemüse, Kartoffelgratin und Balsamico-Schalotten-Sauce	<b>31,90</b>
<b>SURF AND TURF</b> Duett von Rinderfiletmedaillon und Riesengarnelen auf Grillgemüse, Löffelpommes, Kräuterbutter und Knoblauch-Dip	<b>31,20</b>
<b>PENNE MIT RINDERFILETSTREIFEN</b> auf Champignons mit Cognac-Pfeffersauce im Parmesankorb serviert	<b>22,90</b>

**MAISHENDLBRUST** | in Serrano Schinken gebraten  
auf Erbsen-Chilicreme mit gebackenen Kokos-Reisbällchen  
in Honig-Tandoori-Sauce

EUR  
19,90

**GEBRATENE KALBSRÜCKENROULADE**  
gefüllt mit Schinken-Mozzarella auf Paprika-Gazpacho und Bärlauch-Gnocchi

25,00

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

17,90



## DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE | mit warmen Himbeerragout

EUR

9,90

SELBSTGEMACHTER KAISERSCHMARREN | mit Apfelmus

13,70

WARMES SCHOKOSOUFFLE | mit Vanilleeis und Sahne

9,90

KÜRBISKERNÖL-VANILLEEIS  
mit gerösteten Kürbiskernen und Sahne

5,90

ZWEIERLEI VOM SCHOKOLADEN-MOUSSE | auf Fruchtsauce

9,90

ERDBEER-TIRAMISU

8,00

## VEGANE DESSERTS

SELBSTGEMACHTES VEGANES EIS  
Schoko, Vanille oder Erdbeere

2,30

DUNKLES SCHOKOLADEN-MOUSSE | auf Fruchtspiegel

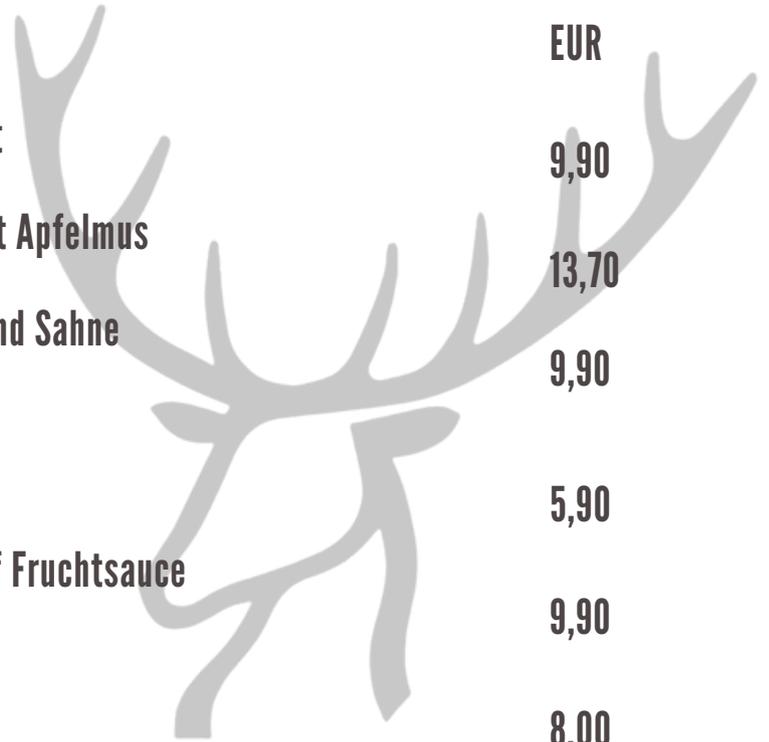
8,20

VANILLE-SCHOKOCREME  
mit Erdbeersauce und Sahne

7,90

SORBET-VARIATION | mit frischen Früchten

7,90





CAFÉ · RESTAURANT  
**HOTEL  
HUBERTUSHOF**

Melden Sie sich für unseren Newsletter an und  
verpassen keine News und Angebote mehr:



Follow us:

