

Vorspeisen

Luftgetrockneter Wildschinken

auf dem Holzbrett

Gegrillter Schafkäse

im Speckmantel auf Salat



Klare Rindssuppe

mit hausgemachtem

Leberknödel

oder Fritatten

Tagessuppe

Knoblauch-Cremesuppe

Gebackenes

Bauernschnitzel

gefüllt mit Geselchtem, Käse, Zwiebel und Paprika
dazu Wedges



Gebackenes Schnitzel

vom Schwein

von der Pute

mit Salat

Cordon bleu

vom Schwein

von der Pute

mit Pommes frites

Schollenfilet

mit Mayonnaise Salat

„Steirer Schnitzel“

Hühnerschnitzel in Kürbiskernpanade

mit Reis

Gegrilltes und Gebratenes

Feinschmecker-Grillteller

mit Schwein, Pute und Rind
dazu Kartoffelscheiben
und Speckfisolen

Hubertushof-Platte für 2 Personen

mit verschiedenen Fleisch- und Zubereitungsarten
dazu reichliche Beilagen



Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebel

dazu Bratkartoffeln

Rindsbraten vom Galloway in Wurzelrahmsauce

dazu Serviettenknödel
und Preiselbeeren

Filet von der Wechsel-Forelle in Knoblauchbutter

dazu Butterkartoffeln

Schweinsmedaillons in Pfeffersauce

dazu Kroketten

etwas Fleischloses

Röstgemüse mit Kartoffeln

Gegrillter Tofu auf Blattsalat

Käsespätzle mit Röstzwiebel

Gnocchi mit Cremespinat

Für die Kleinen

Kinderschnitzel mit Pommes frites
vom Schwein von der Pute

Fischstäbchen mit Kartoffelsalat

Berner Würstel mit Pommes frites

Salate



Salatteller aus der Küche:
Salate der Saison

An Sonn- und Feiertagen:
Salatbuffet pro Teller

Wein der Woche

1/8 Cuvee vom Wg. Reeh € 4,30

1/8 Chardonnay vom Wg. Nittnaus € 4,30



Wintergetränk

1/2 lt. Wintertraum

Apfelsaft mit Zimtgeschmack und Früchten

mit Wasser € 3,50 oder Soda € 4,50

Etwas Süßes

Schoko-Soufflé mit Eiskugeln und Schlagobers

Hausgemachte Palatschinken (2 Stück)

mit Marillenmarmelade

mit Schoko-Nussfüllung oder Eis

Winter-Eisbecher

mit heißen Beeren und Lebkuchen

*unsere hausgemachten Mehlspeisen bietet das Servicepersonal
gerne an*