



HUBERTUS

Gasthof & Bierkultur

Alle Fische aus der eigenen Fischzucht Griesbachmühle Maria Alm / Wild selbst erlegt

Speisekarte

Vorspeisen:

<i>Späkas (Pinzgauer Frischkäse) mit Kernöl und Jungzwiebel</i>	<i>6,50</i>
<i>Hirschschenken und Hirschsalammi vom Haus</i>	<i>8,50</i>
<i>Reh-Sulzerl Kernöl / Käferbohnen</i>	<i>7,50</i>
<i>Matjes vom Haus</i>	<i>6,50</i>
<i>Blattsalat</i>	<i>4,50</i>

Hauptspeisen:

<i>Ganzer Saibling auf Kräuter in Pergament gegart Petersilienkartoffel / Salat</i>	<i>17,50</i>
<i>Gegrillter Saibling mit Zitrone und Olivenöl Petersilienkartoffel / Salat</i>	<i>17,50</i>
<i>Saiblings Filet im Speckmantel Gemüse-Gerstl-Risotto / Parmesan</i>	<i>18,50</i>
<i>Fischspieße auf Salat Kräuterseitlinge / Tomaten / Zucchini / Zwiebel</i>	<i>18,50</i>

Die Allergenkarte befindet sich am Ende der Speisekarte.



HUBERTUS

Gasthof & Bierkultur

<i>Bio-Spitzpaprika mit Wildhack</i> <i>Tomatensauce / Kartoffel / Salat</i>	17,90
<i>Rostbraten vom Hirsch</i> <i>Mit Butter Nockerl und Salat</i>	19,90
<i>Entrecôte</i> <i>Kräuterbutter / Wedges / Blattsalat</i>	22,90
<i>Wiener Schnitzel</i> <i>Petersilien-Kartoffel / Preiselbeeren</i>	14,90
<i>Pinzgauer Kasnock'n</i> <i>Röstzwiebel / Schnittlauch / Salat</i>	14,90
<i>Eierschammerl-Gröstl</i> <i>Zwiebel / Karotten / Zucchini / Sauerrahm</i>	15,90
<i>Kinderschnitzel</i>	8,50

DESSERT:

<i>Schokomousse mit Preiselbeeren</i>	4,50
<i>Panna Cotta mit Kirschen</i>	4,50