



HUBERTUS

Gasthof & Bierkultur

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

Speisekarte

<u>Vorspeisen:</u>	<i>Euro</i>
<i>Karotten-Ingwer-Suppe</i>	<i>5,00</i>
<i>Reh-Sulzerl mit Käferbohnen und Kernöl</i>	<i>7,00</i>
<i>Matjes vom Saibling</i>	<i>6,00</i>
<i>Rote Rübe mit Ziegenfrischkäse / Mandel-Granola</i>	<i>7,00</i>
<i>Carpaccio vom Hirschrücken</i>	<i>14,00</i>
<i>Salat</i>	<i>5,00</i>
 <u>Hauptspeisen:</u>	
<i>Gebratene Forelle</i> <i>Mandelbutter / Petersilienkartoffel</i>	<i>17,00</i>
<i>Hubertus Reh-Burger</i> <i>Käse / Zwiebel / Rotkraut / Sauce / Steak-Pommes</i>	<i>17,00</i>
<i>Hirsch-Ragout</i> <i>Kräuter-Polenta / Pilze / Blaukraut / Preiselbeere</i>	<i>19,00</i>

Die Allergenkarte befindet sich am Ende der Speisekarte.



HUBERTUS

Gasthof & Bierkultur

Spieß vom Hirschkalb 22,00
Pastinaken-Stampf / Speck-Bohnen / Apfel

Entrecôte 25,00
Steak-Pommes / Speck-Bohnen / Salat

Wiener Schnitzel vom Schwein (AT) 15,00
Petersilien-Kartoffel / Preiselbeeren

Cordon Bleu vom Schwein (AT) 16,00
Petersilien-Kartoffel / Preiselbeeren

Pinzgauer Kasnock'n 15,00
Röstzwiebel / Schnittlauch / Salat

Winter-Gemüse-Gröstl 15,00
Pilze

Kinderschnitzel mit Steak-Pommes 8,50

DESSERT:

Schoko-Mousse 4,00

Panna Cotta mit Himbeeren 5,00

Panna Cotta mit Glühweinbirne 5,00