

...gmütlich is...



Bründler Weinheuriger

Wir eröffnen die Gastgarten-Hochsaison mit unserem alljährlichen Weinheurigen.

Hausgemachte Schmankerl und



Köstlichkeiten aus der Region servieren wir mit Leidenschaft und Liebe zum Detail.

Sie können bis zu 10 Weine glasweise verkosten und haben die Wahl zwischen unzähligen Flaschenweinen aus Österreich und der Welt.

Grillen im Garten

mit den besten Craft Bieren Österreichs. Genießen Sie eine große Auswahl an heimischem Fleisch, Fisch und Gemüse mit Sorgfalt auf unserem Grill zubereitet. Mit einer großen Schluck Bierkultur lassen sich die langen Sommernächte perfekt ausnutzen.



Grillen im Garten

Fr. 12.-19. & 26. August 2016

Mittags...

kochen wir für Sie!

Nehmen Sie sich einen Tag frei vom heimischen Herd.

MITTAGSMENÜ BEIM HUEBER

DI bis FR
von
11:30 bis 14:00
€ 7,90

Weinheuriger
1. bis 24. Juli 2016

Termine 2016

- 16.1. Feuerwehrball
- 22. 1. Vereinsschnapsen
- 4. 2. Seniorenfasching
- 9.2. Damen-Frühstück
- 19.3. Frühlingskonzert
- 27.3. - 3.4. Bärlauch & Lamm
- 5. - 8.5. Kalb & Spargel
- 1. - 24.7. Weinheuriger
- 12.19.&26.8. Grillen im Garten & Craft Bier
- 14. - 23.10. GANSLessen
- 4. - 20.11. Wildbrettage



3282 St. Georgen/Leys 18
Telefon und Fax: 07482/46206
Mobil: 0676/7482707
E-Mail: office@gasthof-hueber.at
Homepage: www.gasthof-hueber.at
DI-SO: ab 9:00 Uhr geöffnet

Wirtshauszeitung

WEIHNACHTSPOST



Hueber



Kalb & Spargel 5. - 8. Mai



Alles für's Leben.



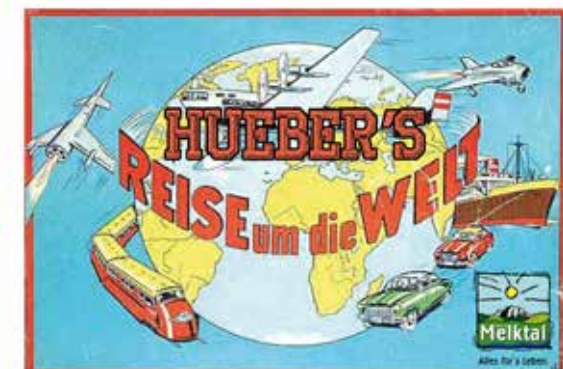
Wir möchten uns bei Ihnen und all unseren Gästen für das ereignisreiche Jahr 2015 bedanken. Gerne lassen wir das Jahr gemeinsam mit Ihnen ausklingen und geben Ihnen nun schon einen kleinen Vorgeschmack auf das nächste.

siehe Innenteil

Weihnachtliches Familienessen



25.-27. Dez



Tradition mit Geschmack

Wirtshaus-Philosophie

Aus Tradition dazu verpflichtet aus heimischen Produkten das Beste herauszuholen – Unter diesem Motto wird unser Gasthof liebevoll bereits in 5. Generation geführt.



Durch unsere langjährige Erfahrung und dem stetigen kreativen Einfluss sind wir immer versucht unseren Gästen Genuss am Puls der Zeit zu servieren – natürlich ohne dabei unsere Mostviertler Wurzeln zu vergessen. Es bereitet uns große Freude, unsere Philosophie und Leidenschaft mit jedem zu teilen.

Region & Qualität



Das Blonde aus dem Melktal... im Herbst 2015 bezogen wir zum 2. Mal einen ganzen Stier vom Oberndorfer Premium Rinderzüchter Martin Teufl. Das Blon-

de d'Aquitaine Rind besticht durch seine Feinfaserigkeit und einen ausgeprägten Geschmack.

Ab Mitte Dezember sind die Spezialitäten rund ums heimische Rind wieder bei uns zu verkosten. Beginnend bei Wirtshausklassikern wie das würzige Rindsgulasch bis hin zu edlen Variationen aus Filet und Beiried.



Frisch, Frischer, Neubrucker Fisch

Auch im Jahr 2016 dürfen wir wieder auf die sensationelle Qualität der Neubrucker Fische zurückgreifen. Von der Bachforelle bis zum Seesaibling beziehen wir ausschließlich Fische von unserem Haus & Hof Fischlieferanten Andi. Der ortsbekannte Fischzüchter, Blechmusikant & Wirtshausentertainer versorgt uns mit den besten Produkten aus seinem Gewässer.



Obst & Gemüse aus dem Melktal

Es ist uns eine große Freude das wir im vergangenen Jahr erstmals großteils mit regionalem Obst & Gemüse arbeiten durften. Aus unserem eigenen Garten und durch die Partnerschaft mit dem Gemüsebauern Penz aus Zelking bekommen wir 2 Mal wöchentlich gartenfrischen Salat, Gemüse und Obst aus Eigenanbau in bester Qualität..

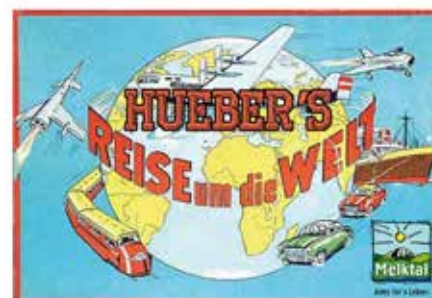
Der erste Schnee liegt...

Das heißt Weihnachten ist nicht mehr fern. Lassen Sie die Weihnachtsfeiertage bei knuspriger Bauernente und

Weihnachtessen
25. bis 27. Dezember 2015



gebackenem Karpfen im Kreise der Familie ausklingen und genießen Sie die ruhige Zeit, ohne selbst am Herd stehen zu müssen.



Silvester

Das Highlight zum Jahreswechsel: Zum ersten Mal laden wir im Gasthof zur Reise um die Welt. In 8 Gerichten entführen wir Sie rund um den Globus. Erster Halt Nairobi, weiter gehts nach Tokio & Shanghai. Nächster Stop ist Lima & Sao Paulo, weiter nach Beirut. Zwischenlandung in Omaha & Mexico City und zurück nach Paris. Nach einer kurzen Pause, gehts nach Mumbai und abschließend landen wir in Brüssel.

Abflug: 18:00
Bründl International Airport
nur Handgepäck und gute Laune sind mitzubringen.

Reise um die Welt
31. Dezember 2015

Ostern

BÄRLAUCH



& LAMM

Auch im kommenden Jahr dürfen wir Sie mit köstlichen Gerichten vom heimischen Lamm und frischem Bärlauch vom Bründlbach verwöhnen.

Bärlauch und Lamm

Ostern
27. März - 3. April 2016

Frühlingsausklang

Wenn die Tage endlich wieder länger und wärmer werden und der erste Spargel gestochen ist. Gibt es bei uns wieder frischen Marchfelder Spargel & herrlich gebratenes oder geschmortes Kalb.

Kalb & Spargel
5. Mai - 8. Mai 2016



Winzerportrait:



Sighardt Donabaum

Der Freigeist und Weinrebell aus der Wachau, genauer gesagt aus dem Spitzer Graben

Seine Weine verfügen in erster Linie über eine klare Struktur und Präzision, welche in der Wachau schwer zu finden ist.

Wir haben das Glück mit unserem weißen Hauswein, den Grünen Veltliner Fuchs, unseren Gästen glasweise diese Philosophie näher bringen zu dürfen. Auch jeder andere seiner Lagenweine trägt ein passendes Tier stolz am Etikette.. Egal ob Rehbock, Luchs, Hirsch oder Bär auch diese können Sie gern bei uns verkosten & genießen.

