


Grüß Gott im  Hueber

in Bründl im wunderschönen .

Unser Haus wird seit 120 Jahren,

in fünfter Generation

als Wirtshaus geführt.

Wir wünschen einen Guten Appetit!

Fam. Hueber & Team



dazu trinken wir...

Schwarzer Graf ERZBRÄU

Bruckner aus Gaming 0,3l Flasche 2,90

Grüner Veltliner Fuchs 2015

Sighardt Donabaum aus Spitz 1/8 2,70

 Hueber Hauswein

Hausgemachter Quittensaft

mit Soda 1/2l 3,00

„ein absolutes *Muss* aus der Wirtshausküche...“

... unsere Vorspeisen

Sanft gegarte Forelle aus Neubruck „Neu Wiener Art“ 8,90

Erdäpfelfond, eingelegte Preiselbeeren, Sardellen, Kapern,
Croutons, Petersilie & Zitrone

Beefstatare vom Blonde d'Aquitaine Rind / Oberndorf 8,90

mit Misomayonnaise, Kimchi & getoastetem Bauernbrot

Krenschaumsuppe 3,50

mit gebackener Hausblunz'n & eingelegtem Rettich

Rindskraftsuppe 2,90

mit Frittaten

oder

mit Grießnockerl

Unsere Weine

Grüner Veltliner Fuchs 2015 1/8 2,70
Sighardt Donabaum aus Spitz

Riesling Classik 2015 1/8 2,70
Hofbauer aus Unterretzbach

Wiener Gemischter Satz 2015 1/8 3,60
Mayer am Pfarrplatz aus Wien

Schilcher Exklusiv 2015 1/8 2,70
Hainzl-Jauk aus Frauenthal

Blaufränkisch 2014 1/8 2,70
Ernst Triebaumer aus Rust

K&K Cuvee 2014 1/8 2,90
Weingut Kimbauer aus Deutschkreutz

Unser Lieblingswein rot 1/8 3,90

Unser Süßwein 1/16 3,90

„Es ist Zeit, für eine neue Tradition...“



...Hauptgerichte

Kotelette vom Dry Aged Duroc Edelschwein 16,80
mit Erdäpfelgebäck, Kraut & Rüben

geschmorte Rindsrippe vom Blonde d'Aquitaine 12,80
mit eingelegtem Wurzelgemüse & gebratenen Semmelkren

Gebratenes Forellenfilet aus Neubruck 15,80
mit rahmigen Kohlrabi & Ofenerdäpfel-Ravioli



unsere Bier Auswahl

Bruckner's ERZbräu aus Gaming

Schwarzer Graf 0,33 Fl 2,90

Brauerei Gusswerk aus Hof bei Salzburg

Nikobar 0,33 Fl 3,80

Schwarzekuh 0,33 Fl 3,80

Weizen Guss 0,33 Fl 3,50

Steinbier 0,33 Fl 3,50

Gösser vom Fass

Zwickl dunkel Naturtrüb

1/3 2,90 1/2 3,50

Naturgold Alkoholfrei

1/3 2,80 1/2 3,30

Kaiser Märzen vom Fass

1/3 2,80 1/2 3,30

„G'sund im Winter...“

Hausgemachter Erdäpfelstrudel

9,80

Mit Kräuterdip, Kraut & Rüben

Handgemachte Ofenerdäpfel-Ravioli

10,80

mit Rahm-Kohlrabi & Wildkräuter

Wusstest du ...

...dass man gerade im Winter, Lebensmittel zu sich nehmen soll, die dem Körper Wärme abgeben, dazu zählen Kraut, Rüben, Getreide, Wild, Rindfleisch & diverse Gewürze wie Zimt, Fenchel, Anis, Sternanis, Gewürznelken, Kardamon, Chilli, Pfeffer, Ingwer oder Knoblauch & Zwiebel liefern uns Vitamine.

Most vom Samstaghof

Gelbmostler, Rote Böllerbirne,
Schweizer Wasserbirne

0,25l Fl 1,70

Most g'spritzt 0,5l 2,20

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachter Holunderblütensaft oder
Hausgemachter Quittensaft

Naturtrüber Apfelsaft

Marillensaft

Roter Traubensaft

Johannesbeerensaft

von Höllinger

Mango, Multivitamin oder Erdbeere *von*

Pago

Alle Säfte ½ mit Soda 3,00

½ mit Wasser 2,50

„unsere Wirtshaus Klassiker...“

Hueber's langsam gegartes Backhuhn 11,80
mit Preiselbeeren & gemischtem Salat

Gebackenes Schnitzel von der Pute 9,80
mit Petersilerdäpfel & gemischtem Salat

Cordon Bleu vom Schwein 10,80
mit Petersilerdäpfel & gemischtem Salat

**Wir freuen uns
schon sehr auf den**



Backhendl SONNTAG

am 29 Jänner

und

am 5., 12., 19., 26.

Februar

**wir freuen uns auf deine
Reservierung**

... Süßer Abschluss...

Mich(Schokolade) & Bründler Waldhonig 7,90
Quitte, Milchmarmelade & Brioche

a Zwetschkenknödel 5,90
Rumzwetschken, Mohn Eis vom Bio Hansinger



Bio HANSINGER EIS (3 Kugeln) 4,50

Mehlspeise von heit 3,20

Natur. Genuss. Bründl