

## *echter. Wirtshaus.genuss*

wird ab 2 Personen serviert

### **gebeizte Neubrucker Forelle**

*Ikejime Methode*

Blutorange . Karfiol . Chorizo

### **kräftige Essenz vom heimischen Wild**

Vorarlberger Bergkäspres-Knödel

Lardo . Zwiebelmarmelade

### **Rosa gebratener Rehrücken**

*aus Bründler Wäldern*

OfenSellerie . Erdäpfelsoufflee . Walnuss . Trüffel

### **Bananen Split** *Interpretation 2017*

dunkle Schokolade . Banane . Erdnuss

*Menü in 4 Gänge*

*3 Gänge (ohne Forelle)*

**...genießt unser**



Alles für's Leben.

**Herbst&Gin** Schüller Gin. Preiselbeer Sirup. Orange & Kräuter 4,90

**Pfiff Gösser Zwickl** vom Fass 2,50

**Birnensaft** von Brandhof mit Soda viertel Liter 1,70

---

## *Davor & aus dem Suppentopf*

**Hueber's Wildes-Picknick...** ab 2 Personen

*...ideal als Vorspeise, anstatt oder dazwischen*

geräucherter WildscheinRohschinken . Hirsch Hartwurst  
gebeizte Forelle . Ganslrilette . Wildkräuterbutter  
Ziegenkäse & Kürbis . Roggen-Schwarzbier-Brot

### **gebeizte Neubrucker Forelle**

Blutorange . Karfiol . Chorizo

### **gratinierter Ziegenkäse & Kürbistascherl.**

Salatherz . Himbeer Vinaigrette . eingelegter Kürbis

### **handgemachte Ravioli**

salzgegarnte Rote Rübe . geschmorter Kürbis . Bergkäse

### **Kürbisschaumsuppe** *Kürbishof Wurzer*

*Muskat . ButterNuss . Hokaido*

*KernÖl . Kürbistascherl*

### **kräftige Essenz vom heimischen Wild**

Vorarlberger Bergkäspres-Knödel . Lardo . Zwiebelmarmelade

### **Rindskraftsuppe**

Frittaten . Wurzelgemüse . Schnittlauch

*... Aus da Brat'n Rein ...*

**Hirschbraten**

**Rehbraten** mit Dörrzwetschken gespickt

**Frischlings Schlögel** in Zweigelt geschmort

dazu servieren wir Semmelknödel, Rotkraut & Preiselbeeren

*... Wilde Klassiker...*

**Wilderer Pfandl** Hirsch . Reh . Wildschwein

Eierschwammer & Steinpilzrahm . Rotkraut . Semmelknödel . Kroketten

**Wild Ragout**

Wurzelgemüse . Rotkraut . Semmelknödel

**gebackenes Schnitzel vom Hirschkalb**

Petersilerdäpfel . gemischter Salat

**Bründler Feldhase** ausgelöst

Erdäpfelsoufflee . dunkle Schokolade

*...Edel & Wild...*

**Hirschrücken Steak** BBQ

geschmorte Topinambour . Zwiebelvielfalt . knusprige Erdäpfel

**Rosa gebratener Rehrücken** aus Bründler Wäldern

OfenSellerie . Erdäpfelsoufflee . Walnuss . Trüffel

*...Garten Wald & Wiesen...*

**handgemachte Ravioli**

salzgegarnte Rote Rübe . geschmorter Kürbis . Bergkäse

**Eierschwammerl & Steinpilzrahmsauce**

Semmelknödel . Schnittlauch

**gratinierter Ziegenkäse & Kürbistascherl.**

Salatherz . Himbeer Vinaigrette . eingelegter Kürbis

*...nicht so wild...*

**gebackenes Schnitzel von der Pute**

Petersilerdäpfel . gemischter Salat

**Cordon Bleu vom Schwein**

Petersilerdäpfel . gemischter Salat

## ...Süßer Abschluss...

### **echte Heimat**

Most . Quitte . Apfel . Maroni

### **Bananen Split** *Interpretation 2017*

dunkle Schokolade . Banane . Erdnuss

### **Berkäse** *von der God'n*

Weida Quittengelee . Hollerröster . Wiesenkräuterbutter

### **Eis Espresso** starker Espresso & Vanilleeis

### **Gemischtes Eis** mit Schlagobers

vom



### **Mehlspeise** von heit

---

## Do is wos los beim Hueber



3. -26. November	Wildbrettage
1. – 23. Dezember	kulinarische Reise durch Österreich
31. Dezember	kulinarische Reise um die Welt
14./ 21./ 28. Jänner	Backendl Sonntag
4./ 11. Februar	Backendl Sonntag
24. März-25. April	Fisch Verliebt
Frühling 2018	kulinarisches Gastspiel

## *Alkoholfreie Getränke*

Hausgemachter <b>Eistee</b>	1/2l FI	3,20
Hausgemachter <b>Ingwer-Limetten-Kräutersirup</b>		
Hausgemachte <b>Quitten-Sirup</b>		

**Birnensaft** von Brandhof

Naturtrüber **Apfelsaft**

Bio **Marillensaft**

Bio **Roter Traubensaft**

Bio **Johannisbeerensaft** von Höllinger

Alle Säfte ½ mit Soda 3,00 ½ mit Wasser 2,50

## *Glasweise Wein*

**Grüner Veltliner der Fuchs** 2016

Sighardt Donabaum, 1/8 2,70

**Grüner Veltliner Federspiel Terrassen** 2016

Domäne Wachau / Dürnstein 1/8 2,70

**Riesling Classik** 2016

Ludwig Hofbauer / Unterretzbach 1/8 2,70

**Wiener Gemischter Satz** 2016

Mayer am Pfarrplatz / Wien 1/8 3,60

**Blaufränkisch** 2016

Ernst Triebaumer / Rust 1/8 2,90

**Zweigelt's Barrique** 2015

Weingut Fink / Höbenbach 1/8 2,90

**K&K Cuvee** 2014

Weingut Kirnbauer / Deutschkreutz 1/8 2,90

**Unser Lieblingswein weiß oder rot** 1/8 3,90

## *Most vom Samstaghof aus Bründl*

**Most G'spritzt** ½ 2,20

**Gelbmostler, Schweizer Wasserbirne oder Rote Böllerbirne** ¼l Flasche 1,70

## unsere Biere

### **Bruckner's ERZbräu** aus Gaming

Schwarzer Graf *Biobier vollmundig*

0,33 Fl 3,00

Marillenbier *Fruchtvollbier*

0,33 Fl 3,00

### **Brauerei Gusswerk** aus Hof bei Salzburg

Nikobar IPA *obergäriges Biospezial Bier*

0,33 Fl 3,80

Urbankellers Steinbier *reinbiologisch*

0,33 Fl 3,60

Schwarze Kuh *Bio Starkbier*

0,33 Fl 3,80

### **Stiftbrauerei Schlägel** aus Aigen-Schlägel

Schlägel Kristall *Österreichs einzige Stiftsbrauerei*

0,5l Fl 3,90

### **Brauerei Hölzl** aus Wieselburg

Pale Ale *Edelbitter & Aromahopfen*

0,33 Fl 3,80

### **Affligem** aus Belgien

Blonde *double fermentation Vollbier*

0,33Fl 3,80

### **Wieselburger Schwarzbier**

0,5l Fl 3,50

### **Edelweiß Weizenbier**

0,5l Fl 3,50

Gösser vom Fass

### **Zwickl Naturtrüb**

1/3 3,00 1/2 3,60

### **Naturgold Alkoholfrei**

1/3 2,90 1/2 3,40

### **Kaiser Märzen vom Fass**

1/3 2,90 1/2 3,40

## *Hochprozentig je 2 cl*

<b>Birnenschnaps aus dem Eichenfass</b>	2,20
<b>Zwetschenschnaps</b>	2,20
<b>Klarapfelschnaps</b>	2,20
von der Fam. Wurzenberger aus Bründl	
<b>Williams Birnenschnaps</b>	4,50
<b>Mirabellenschnaps</b>	4,50
<b>Quittenschnaps</b>	4,50
<b>Marillenschnaps</b>	4,50
<b>Zwetschenschnaps aus dem Eichenfass</b>	4,50
<b>Maria Tafler</b> (Magenbitter)	2,80
<b>Gin No 5 mit Tonic</b>	4,90
von der Brennerei Schüller aus Maria Taferl	
hausgemachter <b>Holunderblüten-Likör</b>	2,50
<b>Zirbenschnaps</b>	2,50
angesetzter <b>Nussschnaps</b>	2,50

