

VORHER

NEUBRUCKER FORELLE

sanft mariniert

Passionsfrucht . Ruam . Radi 8

NEUBRUCKER SAIBLING

zart geräuchert

Erdäpfelkas . Kren . Radieschen 8

SCHAFKÄSE G'SELCHT

vom König aus Bründl

Kohlrabi . Bergamotte . Wildkräuter 6

RINDSKRAFTSUPPE

vom Blonde d' Aquitaine Rind

Frittaten . Wurzelgemüse . Schnittlauch 3

FLUSSKREBS_SCHAUMSUPPE

orientalisch gewürzt

Avocado Eiscreme . Quinoa 5

FISCH
verliebt



VOM LANDE

DRY AGED BEIRIED

wilder Brokkoli . kleine Erdäpfel 22

RINDSBRATEN VOM JUNGSTIER

Topfenserviettenknödel . Preiselbeeren 11

HUEBER'S CORDON BLEU

vom Schwein

Rohschinken . Bergkäs . Preiselbeeren
gemischter Salat . Petersilerdäpfel 11

WILDER BROKKOLI

gebraten & cremig
Quinoa . Bergamotte . Schafkäse 12

MOSTVIERTLERRISOTTO

Bärlauch . Radieschen . Bergkäse 10

GAST
HOF Hueber

VORWEG EIN GLAS...

FRÜHLING&GIN

Schüller Gin. Limettensirup . Kräuter 4,90

ERZBRÄU Schwarzer Graf

bernsteinfarben . vollmundig Seidl Flasche 3

HEIMAT in Glas

Birnensaft Brandhof . Soda . viertel Liter 1,70

AUS DEM WASSER

NEUBRUCKER LACHSFORELLE

leicht glasig gebraten

Erdäpfelgemüsegröstl . Hanföl . Wildkräuter 15

ZANDER

knusprig auf der Haut gebraten

Balsamlinsen . Mohngnocchi . Lardo 17

WIENER STÖR

sanft gegart & glasiert

Bärlauch . Gerstlrisotto . Radieschen 18

SPIEGELKARPFEN

fish & chips

handgemachte Pommes . Miso . Hausessig 14

NEUBRUCKER SAIBLINGS

& das Beste vom Kalb

Jungerbsencreme . Flusskrebsschaum 17

Do is wos los beim Hueber 2018...

1. - 29. April	Kulinarisch in den Frühling
25. Mai - 17. Juni	Kulinarisches Fernweh
29. Juni - 29. Juli	Hueber's Weinheuriger
8. August - 16. Sept	Steak-Wirts-House
2. - 25. November	Hueber's Wildbrettage

...genießt unser



Alles für's Leben.