

Mittags beim Wirt in Bründl

DI

Jeden Dienstag gibt es ein traditionelles Tagesgericht. Von Gulasch bis zum Schnitzel.

MI

Mittwochs laden wir zur kleinen Reise um die Welt. Jede Woche ein neues Gericht aus einem anderen Land.

DO

Frisch vom Grill

Donnerstag ist Tag des Grillens. Jeden Donnerstag gibt es ein Gericht frisch vom Grill.

FR

G'sunder Freitag

Freitags kreieren wir jede Woche ein gesundes Gericht aus Gemüse oder Fisch.

Unsere neuen Mittagsgerichte

Dienstag bis Freitag
bekochen wir euch jeden Tag mit einem Mittagsgericht passend zum Thema!
(gerne mit Tagessuppe und Mini Dessert)

Ausnahme:
Wildbrettage, Weinheuriger, Spezialitätenwochen & Feiertage

À la carte beim Wirt in Bründl

Di. - Sa.	11:30 - 14:00	17:30 - 21:00
So.	11:30 - 15:00	

SA

Gourmetmenü zu Wirtshauspreisen

Jeden Samstag Abend kochen wir ein Genießermenü in 4 Gängen zu fairen Preisen.

SO

Hueber
der Wirt in Bründl
seit 1896

genießen beim Wirt

Am Sonntag bekochen wir euch mittags bis 15:00.

Wirtshauszeitung

NIEDERÖSTERREICHISCHE
Wirtshauskultur
SEIT 1994



Hueber
der Wirt in Bründl
seit 1896



© Niederösterreich-Werbung/Rita Newman

A'la carte beim Hueber

Di - So
mittags & abends
(So bis 15 Uhr)

GAST HOF Hueber

Fisch verliebt
das Beste vom heimischen Fisch

8. März - 2. April

Bründler

Lamm

16. - 23. April

Tradition mit Geschmack


GAST HOF Hueber Gasthaus Hinterleitner

Kulinarisches Gastspiel

Mostviertel-Waldviertel-Wachau

am 24. März 2017 sind

Hansjörg vom Gasthaus Hinterleitner aus Weins & Winzer Sighardt Donabaum aus Spitz an der Donau bei uns zu Gast



Am 24. März laden wir recht herzlich zu unserem Gourmeta-bend mit Freunden.

In fünf Gängen führen wir euch durch unsere drei Heimat Regionen, begleitet vom Spitze(r)n Winzer Sighardt Donabaum.

Kulinarisches Gastspiel
24. März

Mostviertel

GAST HOF Hueber

3282 St. Georgen/Leys 18
07482/46206
Mobil: 0676/7482707
office@gasthof-hueber.at
www.gasthof-hueber.at



Seit kurzen ist unser Wirtshaus, Mitglied der Niederösterreichischen Wirtshauskultur. Jedes Jahr werden die Besten, aus einer Riege von ca. 250 Betrieben mit der Top Wirt Auszeichnung gekürt.

Wir freuen uns sehr, seit heuer zu den Top Wirten zu zählen und haben die Ehre den Titel „Einsteiger des Jahres 2017“ zu tragen.

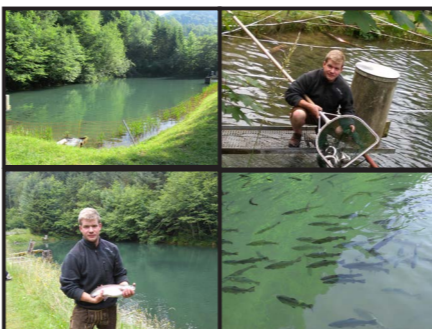
GAST HOF Hueber

Fisch verliebt

das Beste vom heimischen Fisch

8. März bis 2. April

Reservierungen bitte unter 07482/46206
Ruhetag: Montag & Sonntag Abend



Im März dreht sich heuer alles um den heimischen Fisch. Vom Neubrucker Saibling bis zum Waldviertler Karpfen, von der Forelle bis zum Donauzander. Welchen wir mit viel Lieb & Handwerk zubereiten und kreativ servieren.

Fisch verliebt...
8. März - 2. April

Dazu gibts natürlich hervorragenden Wein aus unserer umfangreichen Weinkarte.

GAST HOF Hueber

Weinheuriger

Wirtshauskultur

www.gasthof-hueber.at

Der Weinheurige beim Hueber... nach kurzer Rücksprache an oberster Stelle, haben wir für heuer den schönsten Juli aller Zeiten vorbestellt. Wir würden uns freuen, wenn ihr den Sommer mit uns teilt.

Weinheuriger
30. Juni - 30. Juli

Bründler

Lamm

Auch in diesem Jahr dürfen wir euch mit köstlichen Gerichten vom heimischen Lamm und frischem Bärlauch vom Bründlbach verwöhnen. Rund um Ostern zaubern wir Spezialitäten von Erber Hans Lämmern in wohlschmeckender Begleitung.

Bründler Lammwochen
16. - 23. April

Natürlich beim Weinheurigen im Gastgarten. Mit dem Hauptaugenmerk auf heimischen Produkten, bereiten wir wieder eine bunte Palette von traditionellen & kreativen Heurigen-schmankerl, kalt & warm für euch zu. Abgerundet von erlesenen Hauerweinen aus ganz Österreich.

Vorschau2017
Frühling/Sommer

Fisch verliebt
8. März - 2. April

Kulinarisches Gastspiel
24. März

Betriebsurlaub
10. - 15. April

Bründler Lamm
16. - 23. April

Weinheuriger
30. Juni - 30. Juli

Grillen im Gartem
11.+18.+25. August

Backhendlsontage
3.+10.+17. September

Produzentenporträt

Lukas Schüller



im Schatten der Basilika hat der hochprozentige Genuss seine Heimat.

Tür an Tür zur heiligsten Stätte des Waldviertels, brennt die Familie Schüller edle Destillate aus allem was die Umgebung hergibt. Von der Marille bis zum hauseigenen Gin.

Nicht nur diese, sondern auch allerhand Marmeladen & Eingelegtes können in der hauseigenen Genusswerkstatt oder im Cafe nach Lust & Laune verkostet werden.

Wir haben das Glück eine kleine Auswahl der edlen Tropfen in unserem Haus anbieten zu dürfen und freuen uns über die gute Zusammenarbeit mit einem der Top-Produzenten der Region.

www.brennerei-schueller.at

