

# Vorspeisen

Prosciutto

mit Antipasti

\*\*\*

Geräuchertes Forellenfilet

auf buntem Salat

mit Oberskren

# Suppen

Knoblauch-Cremesuppe

Leberknödelsuppe

Frittatensuppe

Tagessuppe

# Leicht und Vegetarisch

Hausgemachte Gnocchi

mit Spinat und Käse überbacken

Rote Rüben -Risotto

mit Salat

Spaghetti mit Tomatensauce

und Parmesan

# Traditionelles im Hubertushof

## Gebackenes Bauernschnitzel

mit Geselchtem, Käse und Paprika gefüllt  
dazu Wedges

## ½ Backhendl

mit Salat

## Gegrillte Schweinsmedaillons am Spieß

mit Pommes frites und Röstgemüse

## Putenfilet in Gorgonzolasauce mit Spätzle

## Feinschmecker-Grillteller

mit Kartoffelscheiben und Speckfisolen

## Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit Salat von der Pute mit Salat

## Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites von der Pute mit Pommes frites

**Hubertushof-Platte** für 2 Personen  
verschiedene Fleisch- und Zubereitungsarten  
mit reichlichen Beilagen

## Rindfleisch vom eigenen Weiderind

**Rindsbraten in Wurzelrahmsauce**  
mit Serviettenknödel und Preiselbeeren

**Vanille-Rostbraten mit Knoblauch**  
dazu Bratkartoffel

**Gegrillte Beiriedschnitte  
auf „Tiroler Art“**  
mit Speck, gegrillter Tomate und Röstzwiebel  
dazu Wedges

## Fische

**Gebratenes Filet von der Wechselforelle  
auf Müllerinnen Art**  
mit Petersilienkartoffeln

**Gebackenes Zanderfilet**  
mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tatar

# für unsere Kleinen

## Gebackenes Kinderschnitzel

von der Pute mit Pommes frites

Fischstäbchen mit Kartoffelsalat

Spaghetti „Bolognese“

## Salate

### Salatteller aus der Küche

mit Salaten der Saison

### An Sonn- und Feiertagen:

kleiner Salatteller vom Buffet

großer Salatteller vom Buffet

## Desserts

### Mohntorte (glutenfrei)

mit Vanille-Eis

### Hausgemachte Palatschinken

mit Marillenmarmelade

mit Schoko-Nussfülle

### Grießflammeri auf Waldbeerenragout

fragen Sie nach unseren hausgemachten Mehlspeisen