

# Vorspeisen

Wildschinken am Holzbrett

mit Preiselbeer-Oberskren  
und Früchten

\*\*\*

Schafkäsebällchen

auf rotem Rübensalat

# Suppen

Leberknödelsuppe

Frittatensuppe

Tagessuppe

Knoblauch-Cremesuppe

Karotten-Ingwersuppe

# Leicht und Vegetarisch

Hausgemachte Gnocchi

in Spinat

Käsespätzle mit grünem Salat

Gemüseteller

Geröstetes Gemüse und Kartoffeln

# Traditionelles im Hubertushof

## Gebackenes Bauernschnitzel

mit Geselchtem, Käse und Paprika gefüllt, dazu Wedges

½ Backhendl mit Salat

Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit Salat

von der Pute mit Salat

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites

von der Pute mit Pommes frites

## Rindsbraten in Wurzelrahmsauce

mit Serviettenknödel

und Preiselbeeren

## Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebel

dazu Bratkartoffel

## Feinschmecker-Grillteller

mit Kartoffelscheiben und Speckfisolen

## Hubertushof-Platte für 2 Personen

verschiedene Fleisch- und Zubereitungsarten

mit reichlichen Beilagen

# Schmankerl im Hubertushof

## „Hubertushof-Burger“

mit Rindfleisch und pikanter Sauce

## Schweinsmedaillons in Pfeffersauce

mit Kroketten

## Puten-Curry

mit Reis

## Dreierlei vom Wild in Burgunder-Pistaziensauce

Rosa gebraten, mit Rösti und Speckfisolen

## vom Grill:

Kotelett vom Schwein 250 g

Putensteak 250 g

Filetsteak 220 g

Rumpsteak (Beiried) 250 g

Beilagen: Grillgemüse, Speckfisolen, Pommes frites

Rösti, Wedges, Reis, Kroketten

Saucen: Pfeffer-, Barbecue-Sauce, Knoblauch-Dip

## Gegrilltes Zanderfilet

mit Zucchini-Rahmgemüse und Rösti

Gebackenes Schollenfilet mit Mayonnaise-Salat

Gebratenes Filet von der Wechselforelle in Knoblauchbutter  
mit Petersilienkartoffeln

## für unsere Kleinen

Gebackenes Kinderschnitzel mit Pommes frites

Fischstäbchen mit Kartoffelsalat

Gegrilltes Würstel mit Pommes frites

## Salate

Salatteller aus der Küche mit Salaten der Saison

Sonn- und Feiertags: Salatteller vom Buffet

## Desserts

Schoko Soufflé mit Schlagobers

Hausgemachte Palatschinken (2 Stück)

mit Marillenmarmelade

mit Schoko-Nussfülle

Kastanienreis

oder Sie fragen nach unseren hausgemachten Mehlspeisen