

# Vorspeisen

Spargelsülzchen

auf buntem Salat  
in Kernölmarinade

\*\*\*

Spargel in Sauce Hollandaise

mit Käse gratiniert

# Suppen

Leberknödelsuppe

Frittatensuppe

Tagessuppe

# Leicht und Vegetarisch

Hausgemachte Gnocchi

mit Bärlauch-Pesto

Spargel-Risotto

Spaghetti mit Tomatensauce

und Parmesan

# 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

Gebackene Hühnerstreifen auf buntem Salat

mit Kernölmarinade

Gegrillte Schweinsmedaillons in Sauce Hollandaise

mit Rösti

Putenfilet in Champignonsauce

mit Spätzle

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

### **Feinschmecker-Grillteller**

mit Kartoffelscheiben  
und Speckfisolen

## **Rindfleisch vom Weiderind**

### **Rindsbraten in Wurzelrahmsauce**

mit Serviettenknödel  
und Preiselbeeren

### **Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebel**

dazu Bratkartoffel

### **Gegrillte Beiriedschnitte**

auf „Tiroler Art“

mit Speck, gegrillter Tomate

und Röstzwiebel

dazu Wedges

# 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

Eis-Nussknödel

auf marinierten Himbeeren

Hausgemachte Palatschinken (2 Stück)

mit Marillenmarmelade

mit Schoko-Nussfülle

Vanilleparfait auf Waldbeerenragout