

Aperitif

1 Glas Frizzante Muskat Ottonel	€ 4,50
1 Glas Sekt orange	€ 3,90
1 Glas Martini dry oder bianco	€ 3,50
1 Glas Campari orange oder soda	€ 3,50

Vorspeisen

Räucherlachs-Tatar mit Vogerlsalat	€ 9,50
Gegrillter Schafkäse im Speckmantel auf buntem Blattsalat	€ 9,00
Steirischer Backhendlsalat mit Kernölmarinade	€ 9,50

Aus dem Suppentopf

Knoblauchcremesuppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln	€ 4,90
Kürbiscremesuppe mit Ingwer	€ 4,90
Klare Rindsuppe mit Fritatten oder Leberknödel	€ 3,50

Hubertushofschmankerl

Hirschbraten auf „Jäger Art“

mit Kroketten und Preiselbeeren

€ 15,00

Gegrillte Lammkrone in Basilikum-Knoblauchsauce

mit Polentaschnitten

€ 19,50

Feinschmecker – Grillteller

von Pute, Rind und Schwein
mit Kartoffelscheiben, Speckfisolen
und Grillsauce

€ 15,00

Schweinsmedaillons in bunter Pfefferrahmsauce

mit Spätzle

€ 15,00

Gebackenes Bauernschnitzel

(mit Geselchtem, Käse, Paprika
und Zwiebel gefüllt)

dazu Wedges

€ 14,50

Puten-Curry

mit Reis

€ 13,50

Traditionelles

Gebackenes Schnitzel mit Salat	
vom Schwein	€ 10,50
von der Pute	€ 11,50
Cordon Bleu mit Pommes frites	
vom Schwein	€ 12,50
von der Pute	€ 13,50
½ Backhendl	€ 11,50
mit gemischtem Salat	
Hubertushofplatte	
für 2 Personen	€ 35,00
verschiedene Fleisch- und Zubereitungsvarianten	

Fischspezialitäten

Gebratenes Filet	
von der Wechselforelle	
in Knoblauchbutter gebraten	
mit Kartoffeln und Salat	€ 15,50
Gegrilltes Zanderfilet	€ 14,50
mit Kartoffeln und Kürbisgemüse	
Gebackenes Schollenfilet	€ 12,50
mit Kartoffel-Mayonnaisesalat	

Rindfleisch aus eigener Landwirtschaft

Gegrillte Beiried-Schnitte (250g) € 16,50

Filetsteak vom Grill (220 g) € 19,50

Saucen:

pikante Pfeffer-Rahmsauce je € 2,90

„Tiroler Art“

mit Speck, Röstzwiebel und Tomate € 4,50

Beilagen:

Kroketten, Pommes Frites, Gemüse,
Wedges, Speckfisolen je € 2,90

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln € 15,50

Rindsbraten in Wurzelrahmsauce
mit Serviettenknödel und Preiselbeeren € 13,50

Gekochtes Rindfleisch € 13,50
mit Semmelkren und Kartoffeln

Vegetarisches

Schwammerl-Risotto € 9,50
mit Blattsalat
auch vegan möglich

Gratinierte Käsespätzle mit Salat € 9,00

Hausgemachte Gnocchi € 9,00
in Kürbisragout

Für unsere kleinen Gäste

„Schneewittchen“	€ 8,00
Schweinsschnitzel mit Pommes frites	
„Donald Duck“	€ 8,50
Putenschnitzel mit Reis	
„Nemo“	€ 8,00
Fischstäbchen mit Pommes frites	

Zum süßen Abschluss

Grieß-Flammeri	
auf Waldbeerenragout	€ 6,50
Schokoküchlein	
mit Vanilleeis und Schokosauce	€ 6,50
Palatschinken 2 Stück/Portion	
mit Marmelade	€ 5,00
mit Schoko, Nuss und Schlagobers	€ 6,50
hausgemachte Mehlspeisen	€ 3,50

Informationen zu Speisen,
die Allergien hervorrufen können,
erhalten Sie
auf Anfrage
von unserem Servicepersonal