

Unsere Standards

Carpaccio vom Weiderind

auf Ruccola dazu Parmesan

* * *

Leberknödelsuppe

Frittatensuppe

Knoblauch-Cremesuppe

* * *

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

Feinschmecker-Grillteller

mit Kartoffelscheiben und Speckfisolen

Schweinsmedaillon in Käsesauce

mit Spätzle

Schweinskotelett in Pfeffersauce

mit Reis

Hubertushof-Platte für 2 Personen

verschiedene Fleisch- und Zubereitungsarten

mit reichlichen Beilagen

* * *

Gebackenes Schollenfilet

mit Mayonnaise-Salat

Gebratenes Filet von der Wechselforelle

in Knoblauchbutter

mit Petersilienkartoffeln

Hubertushof-Burger

mit Pommes frites

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebel

dazu Bratkartoffel

* * *

Schwammerlrisotto

Käsespätzle mit Röstzwiebel

mit grünem Salat

Röstgemüse mit Kartoffeln

* * *

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

Beilagen

Grillgemüse, Speckfisolen,

Pommes frites, Rösti,

Wedges, Kroketten, Reis

Desserts

Schoko Küchlein mit Schlagobers

Hausgemachte Palatschinken (2 Stück)

mit Marillenmarmelade

mit Schoko-Nussfülle oder Eis

Eisnussknödel auf Waldbeerenragout