



**Sie sind zurück: Hubers Tapasvariation  
Kleine Köstlichkeiten in Schälchen auf einem  
Holzbrett serviert:**

<b>Gebackene Avocadostücke</b>	4,30€
auf pikantem Meerrettichdip	
<b>Geschmolzene Kartoffelgnocchi</b>	4,50€
mit Ruccola und Parmesan	
<b>Sautierte Gambas</b>	6,10€
mit Knoblauch und Tomaten-Paprikagemüse	
<b>Wurstsalat</b>	4,90€
mit Essiggurke und roten Zwiebeln	
<b>Hähnchenspieße mit Teriyakisauce</b>	5,20€
<b>Gebackene Frühlingsrollen</b>	4,90€
auf Sweet-chili Dip	
<b>Wildfleischpflanzerl</b>	4,70€
auf Kartoffel-Gurkensalat	
<b>Gebackener Fischstick</b>	5,40€
mit Aioli	

Vorspeise für eine Person: 2-3 Stück,  
Hauptgang für eine Person: 4-5 Stück

**Tapas Spezial** für 3-4 Personen als Vorspeise  
37,90€



## Sommerzeit ist Pfifferlingszeit

### Wählen Sie Ihre Portion marinierte Pfifferlinge mit Semmelknödeln oder Nudeln

#### dazu

kleines Kalbsschnitzel	26,50€
Rumpsteak (150g)	28,50€
Bachsaiblingsfilet	26,50€
Schweinemedailles	25,50€

Große Portion Nudeln oder Semmelknödel mit Pfifferlingen in Schnittlauchrahm	16,90€
---	--------

### Wildgerichte

Geschmorte Rehschulter mit Wurzelgemüse Waldpilzen, Spätzle und Wacholdersauce	22,50€
---	--------

Rosa gebratenes Hirschsteak mit Waldpilzen Wildpreiselbeeren und hausgemachten Nudeln	31,50€
--	--------

Hirschragout mit Egerlingen, Spätzle gemischtem Salat und Wildpreiselbeeren	20,80€
--	--------

Wildfleischpflanzerl mit Waldpilzen buntem Gemüse und Kartoffelpüree	16,80€
---	--------

Zum Mitnehmen: hiesige Hirschpfefferbeißer	100g = 4,40€
--	--------------



## Vorspeisen

Carpaccio vom Rind 15,50€  
mit Ruccola und Parmesanspänen

Carpaccio vom Yellow fin Thunfisch 16,90€  
mit Thaibasilikum mariniert

“Sennersalat“ mit gratiniertem Ziegenkäse, Thymianhonig &  
überbackenem Lauchzwiebel-Speckbrot

Vorspeisenportion 10,80€      Hauptgangportion 15,80€

Bunter Salat mit sautierten Pfifferlingen & Speck 12,50€

Tatar vom bayrischen Rind  
mit Toastscheiben, Chayennepfeffer, Zwiebeln, Eigelb, Cognac,  
Kapern, Essiggurken & Schnittlauch

100g 15,50€      200g 25,50€

## Suppe

Bärlauchschaumsüppchen 6,80€  
mit Streifen vom Räucherlachs

Rinderkraftbrühe 5,90€  
mit hausgemachten Markklößchen & Gemüse

Pfifferlingscremesuppe mit Schnittlauch 6,50€



## Fisch und vegetarisch

Bunter gemischter Salat mit gebackenen Frühlingsrollen & sweet-chili Sauce	14,20€
mit gebackenen Gamba	17,50€
Hausgemachte Nudeln mit Wildlachs & Gamba Paprikagemüse, Tomaten & frischem Basilikum	23,50€
Gegrillte Fischplatte (täglich wechselnd) auf buntem geschmortem Gemüse, Olivenöl & Meersalz	27,50€
Spaghetti mit Garnelen (pikant) mit Zucchini, Zwiebeln & Chili	22,50€
Gegrilltes Bachsaiblingsfilet mit marinierten Pfifferlingen, gemischtem Salat und Champagnerdressing	18,50€

### **Empfehlung des Küchenchefs:**

Lauwarme Kalbszunge mit Kartoffelpüree,  
Blattsalat und Zwiebelsauce

18,50€



## Fleisch

Schwabenpfanne Schweinemedallions mit Spätzle, frischen Champignons & gemischtem Salat	18,90€
Kalbsleber „Berliner Art“ mit glasierten Apfelscheiben, Zwiebelsauce & Kartoffelpüree	18,90€
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce Wurzelgemüse & Petersilienkartoffeln	19,50€
Cordon Bleu vom Strohschwein mit Erbsen-Möhrengemüse und Pommes	18,80€
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln & gemischtem Salat	24,50€
Wellig gebratenes Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffelgurkensalat, gemischtem Salat & Wildpreiselbeeren	22,80€
Ofenfrische knusprige halbe Ente auf Blaukraut, mit Beifußsauce und Kartoffelknödel	22,80€
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter Pommes und Speckbohnen	27,50€

**Bei jeder Umbestellung wird der Preis des Gerichtes nach unserem Ermessen neu definiert.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis.**



# SPECIALS

## auf Vorbestellung:

**Wir benötigen Ihre Reservierung bitte  
mindestens zwei Werktage im Voraus**

### **BELON AUSTERN:**

serviert auf Eis mit Zitrone & Austernbrot  
abhängig vom Tagespreis

### **LANGUSTENSCHWÄNZE oder HUMMER:**

mit zweierlei Dips oder Grillgemüse & Nudeln  
abhängig vom Tagespreis

### **GEGRILLTER STEINBUTT oder WOLFSBARSCH**

mit Petersilienkartoffeln, jungem Gemüse & Hummersauce  
(ab 2 Personen)  
abhängig vom Tagespreis

### **DRY AGED TOMAHAWKSTEAK:**

mit Grillgemüse, Kräuter- und Knoblauchbutter,  
Rosmarinkartoffeln & zweierlei Dips

100g = 8,90€; ab ca. 1,2kg möglich

### **KALBSHAXE FÜR ZWEI:**

Oberbayrische Kalbshaxe  
mit Wurzelgemüse,  
Spätzle und Pilzrahmsauce  
59,00€

Sollten Sie besondere kulinarische Wünsche haben,  
sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an.



## Dessert

Warme Rieslingsabayone mit Beeren und Limettensorbet 7,20€

Schokoladentarte mit Eierlikörsahne und hausgemachtem Vanilleeis 7,80€

Kaiserschmarn oder Mandelschmarn mit Zwetschgenröster, Apfelkompott & hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis

Servierzeit: ca. 25min

Ab 2 Personen 8,90€ pro Person

Back to the roots:  
Panacotta auf Erdbeer-Vanillespiegel dazu frische Erdbeeren & Minze 7,50€

Früchtebecher Hausgemachtes Zitronen-, Erdbeer- und Vanilleeis mit Früchten der Saison und Sahne 8,50€

Nussbecher Hausgemachtes Nuss- und Schokoladeneis mit Nüssen, Sahne und Karamelsauce 8,10€

Flüssiges Obst (2cl) von der Edelbrennerei Lantenhammer:

Williams Birne	4,20€	Sauerkirsche	6,80€
Waldhimbeere	4,20€	Marille	6,80€
Obstler	3,50€	Haselnuss	4,20€



Schlehe

4,20€