



Unser diesjähriges Weihnachtsangebot

Weihnachtsmenü:

(gültig mittags und abends am 25. & 26. Dezember)

Feldsalat mit Speck & Croutons

XXXXXX

Portion ofenfrische Weihnachtsgans oder Ente
mit saftigem Blaukraut, Kartoffelknödel,
Maronen, Bratapfel und Beifußsauce

XXXXXX

Aus dem Vanillesud:
Topfen-Mohnknödel auf Zwetschgenröster und hausgemachter
Eiscreme

43,50€ pro Person

Selbstverständlich gilt an den Weihnachtsfeiertagen auch die
reguläre Speisekarte.

GANS oder ENTE TO GO:

(Gültig von der Adventszeit bis zum 07.01.2024 auf Vorbestellung)

Ganze Gans (für 5 Personen) oder ganze Ente (für 2 Personen)
servierbereit mit Blaukraut, Knödeln,
Maronen, Bratäpfeln und Beifußsauce

1 Gans mit Beilagen: 144,00€

1 Ente mit Beilagen: 49,00€

**Wir bitten um Ihre rechtzeitige Reservierung und freuen uns
Sie an den Festtagen verwöhnen zu dürfen.**



Unser diesjähriges Silvestermenü

Als Aperitif empfehlen wir:
Spritziger Bellini,
dazu

Croutinis mit geschmolzenem
Lardo Schinken und Trüffelhonig
9,50€

Tatar vom Wildlachs im Brigitteig,
Wasabicreme und Wakamesalat

Tom Kha Gai
Hühnersuppe mit Zitronengras, Kokosmilch,
Kefirblättern mit Kräutersaitlingen

Tiefseegamba im heißen Knoblauch-Gewürzöl

Hirschfilet im Tramezzinimantel auf Selleriepüree, Sauerkirschen
und Pilzen

Kalbsrücken „al pepe verde“
Rosa gegrillter Kalbsrücken im Weißwein-Pfeffersauce
mit Bohnenbündchen und Herzoginkartoffeln

Gebackener Tallegio im Filou
auf Birnen-Apfelchutney, Kürbiskernen und Nüssen

Gebrannte Creme Brûlée mit
Zitronenfruchtsalat, Sorbet und Maccarons

4-Gang 85,50€, 5-Gang 92,50€, 6-Gang 101,50€, 7-Gang 111,50€

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.



Wildgerichte

Unser Wild kommt ausschließlich aus
hiesiger Jagd und von der Bio Dammhirschfarm Röttger

Sautierte Hirschleber in Apfel-Zwiebel-Balsamicojus geschwenkt mit Feldsalat und Kartoffelpüree	Vorspeise: 14,50€ Hauptgericht: 19,50€
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	21,80€
Wildfleischpflanzerl mit Waldpilzen buntem Gemüse und Kartoffelpüree	17,20€
Zum Mitnehmen: hiesige Hirschpfefferbeißer	100g = 3,90€



Salate

Fitnesssalat 14,80€

Bunt angemachte Blattsalate & Rohkostsalate
mit Hähnchenstreifen & Kräuterquark

Sennersalat 14,90€

mit gratiniertem Ziegenkas, überbackenem Lauchzwiebel-
Speckbrot, Thymianhonig & unserem Kürbiskerndressing

Vitaminschlag mit Lachs 15,90€

Großer gemischter Salat mit Räucherlachs,
Kartoffelröstie & frischem Meerrettich

Großer bunter Salat 14,50€

mit gebackenen Frühlingsrollen und sweet-chili Sauce

Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Rinderkraftbrühe 5,80€
mit Leberknödel⁴ und jungem Lauch

Kürbiscremesüppchen 6,90€
mit Kernen und Öl

Täglich wechselnder Eintopf 7,50€
ohne Würstchen

mit Würstchen 8,80€



Brotzeiten

Huber`s Brotzeitbrett`l 15,80€

Kaminwurz¹, kalter Braten, Leberkas, kräftiger roher Schinken¹, Obazda, Bierradie, Essiggurken, Steinofenbrot mit Schnittlauch & Brezn

Griebenschmalzbrot mit frischem Steinofenbrot 6,80€
roten Zwiebeln und frischen Kren

Frisch gebackener Mini-Leberkas⁴ mit 13,50€
Kartoffelgurkensalat, süßem Senf und Brezn

Bayrischer Flammkuchen mit Laugenteig, 11,50€
Leberkäse, Obatzda und frischen Kren

Hirschpfefferbeißer mit Schnittlauchbrot 14,50€

Brotkorb mit frischem Steinofenbrot & Butter 3,50€

Bayrisches ¼ Stündchen

1 Paar frische Weißwürste⁴ 7,20€

mit Händelmeier Senf und frischer Brezel

1 Stück Weißwurst extra 2,80€

1 Brezel 1,50€

Bratwürste⁴ mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Senf 13,50€

Hausgemachter bayrischer Obatzda 7,20€
mit Radieserl, roten Zwiebeln & Brezn



Fisch und vegetarisch

Auf der Haut kross gebratenes Bachsaiblingsfilet 23,50€
Petersilienkartoffeln, Blattsalat & zerlassener Zitronenbutter

Bio-Dampfkartoffeln mit Kräuterquark & Salat 10,80€
+ mit geräuchertem Lachs 16,50€

Hausgemachte Nudeln in Kürbisschaum 16,50€
und buntem Gemüse

Fleisch

Zwiebelrostbraten 26,50€
mit Röstkartoffeln & gemischtem Salat

Tölzer Bauerngröstel mit 16,20€
Braten-, Kartoffel- und Knödelstückerl,
Zwiebeln, frischen Majoran, Ei, Krautsalat¹

Wellig gebratenes Schnitzel^a vom Strohschwein mit 17,80€
Wildpreiselbeeren, Pommes frites und gemischtem Salat

Kalbsleber „Berliner Art“ mit 18,90€
glasierten Apfelscheiben, Zwiebelsauce und Kartoffelpüree

Wiener Schnitzel vom Kalb^a mit 24,80€
Kartoffelsalat, gemischtem Salat und Wildpreiselbeeren

Ofenfrische knusprige ¼ Ente 18,50€
oder ½ halbe Ente 24,80€
mit Blaukraut, Beifußsauce und Kartoffelknödel

Geschmorte Rinderroulade 18,90€
mit Blaukraut und Kartoffelpüree

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



Mehl und Süßspeisen

1 Kugel hausgemachtes Eis 2,00€
(Erdbeere, Vanille, Schokolade, Stracciatella, Zitrone)

Panacotta mit frischen Früchten 7,50€
und Vanille-Erdbeerspiegel

Apfel-, Topfen-, oder Mohnstrudel mit Vanillesauce 6,50€
+ eine Kugel hausgemachtes Eis 7,80€

Portion Dampfnudeln mit Vanillesauce 6,80€

Portion Rohrnudeln mit Vanillesauce 6,80€

Stück Kuchen 3,90€

Stück Sahnetorte 4,30€

Nussecke 2,50€

Mandelschnitte 2,50€

Schokoladentarte mit Sahne 4,70€

Flüssiges Obst von der Edelbrennerei Lantenhammer:

Williams Birne 2cl 4,20€ Schlehe 2cl 4,20€

Waldhimbeere 2cl 4,20€ Vogelbeere 2cl 6,40€

Marille 2cl 6,40€

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie bitte vor Ihrer Bestellung unser Servicepersonal an.

1 Nitritpökelsalz, a Gluten, 4 Diphosphate

Restaurant / Café / Konditorei Huber · Krapfen 2 · 83735 Bayrischzell · Ruhetag: Montag & Dienstag
Tel.: 08023 – 1327 · Homepage: www.cafehuber.de