Hubertus

Speisen & GENIESSEN

FOOD & ENJOY

Herzlich willkommen

IM RESTAURANT HUBERTUS

Alle unsere Speisen werden mit frischen Zutaten und mit großer Sorgfalt und viel Freude für Sie zubereitet.

Wir haben uns bemüht, unser Speisenangebot sehr vielfältig zu gestalten und für jeden Geschmack etwas in unsere Karte einzubringen. Vegetarisches, Salate, Fleischgerichte, aber auch wie der Name Hubertus schon erahnen lässt auch Wildgerichte, Fisch, Pasta und köstliche Desserts.

Für unsere Allergiker: Alle unsere Speisen sind mit den Kürzeln für die jeweiligen Allergene gekennzeichnet. Eine Übersicht der verschiedenen Allergene finden Sie untenstehend.

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant.
IHRE FAMILIE FIEGL UND MITARBEITER

	ALLERGENKENNZEICHNUNG		
A	glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	F	Sojabohne und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	G	Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier und Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse	H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
		O	Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse

Vorspeisen

▸ APPETIZERS

MARINIERTER BURRATA *(A G R P O)* ..... € 12,00
mit Kirschtomaten, handgezogenem Grissini und altem Balsamico

▸ *Marinated Burrata with Cherry Tomatoes, Grissini and old Balsamic Vinegar*

VERSCHIEDENES VON ALPENFISCHEN *(A G D P)* ..... € 12,50
mit Äpfel, dazu Schüttelbrot und Frischkäse

▸ *Variation of Fish with Apples, "Schüttelbrot" and Cream Cheese*

VARIATION VOM HEIMISCHEN HIRSCH *(A G P)* ..... € 14,50
mit gebratenen Edelpilzen, Fassbutter und Vinschger'l

▸ *Variation of Venison with roasted Mushrooms, Butter and Bread*

KNOBLAUCHBROT *(A G)* ..... € 4,00

▸ *Garlic Bread*

Weinbegleitung

Gerne informiert Sie unser Service-personal über eine stimmige Wein-begleitung zu den gewählten Gerichten.

▸ ***Accompanying Wines:*** *our expert waiters are happy to recommend accompanying wines matching your favorite dishes.*

Salat

▸ VARIATIONS WITH SALAD

GEMISCHTER SALAT (A C G M D) ..... € 6,80
verschiedene Salate

▸ *Mixed Salad*

CEASAR SALAD (A C G M D) ..... € 12,50
mit getrocknetem Bauchspeck, geröstetem Ciabatta und Parmesanhobel

▸ *Ceasar Salad with Bacon, roasted Ciabatta, Parmesan Cheese*

mit glücklichem Huhn ..... € 16,50
▸ *with happy Chicken*

mit 3 Stück Gambas ..... € 19,50
▸ *with 3 Gambas*

mit Schnitten vom Alp superior Rinderfilet ..... € 20,50
▸ *with Slices of Alp superior Beef Fillet*

MARINIERTE BLATTSALATE (A M H)
▸ *Marinated Lettuce*

mit Röstnüssen, Feigen und Himbeeren ..... € 12,50
▸ *with roasted Nuts, Figs and Raspberries*

mit Putenstreifen ..... € 17,50
▸ *with Turkey Breast*

Suppen

▸ SOUPS

OCHSENSCHWANZCONSOMMÉ (A G C L M O)
▸ *Clear Beef Soup*

mit Kräuterfrittaten ..... € 5,00
▸ *with sliced Herb Pancakes*

mit Speckknödel ..... € 5,90
▸ *with Tyrolean Dumpling*

mit Käsepressknödel ..... € 5,90
▸ *with Cheese Dumpling*

CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS UND MADROCASCURRY (E G L M) ..... € 6,00
▸ *Cream of Pumpkin Soup*

WILDRAHMSUPPE „HUBERTUS“ (G M C O) ..... € 7,00
▸ *Cream of Venison Soup with Root Vegetables*

KÖRBERL BROT (A) ..... € 2,00
▸ *Portion Bread*

Unser Suppen-Tipp:

Die Ochsenschwanzconsommé kräftigt und stärkt Körper und Seele.

▸ ***Our special soup tip:***
Oxtail consommé invigorates and strengthens body and soul.

Land & Wasser

MAIN DISHES

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN (A C E) ..... € 17,00
mit Pommes Frites und Preiselbeeren

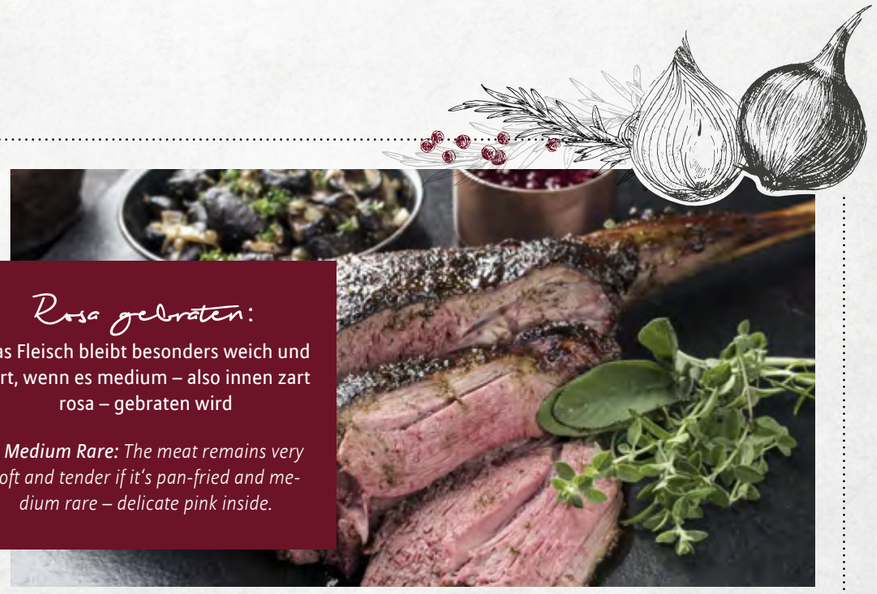
▸ *Escalope of pork „Vienna Style“ with French Fries and Cranberries*

GRILLTELLER (E L G O) ..... € 22,50
mit Pommes Frites, Speck, Grillwürstchen, Grillgemüse und Kräuterbutter

▸ *Mixed Grill with French Fries, Bacon, Sausage and roasted Vegetables*

HUBERTUSPFAND‘L (G L M A) ..... € 21,50
Rosa gebratenes Schweinefilet mit Pilzrahm, Butterspätzle und Gemüse

▸ *Roasted Fillet of Pork with Mushroom Sauce, “Spätzle” and Vegetables*



Rosa gebraten:
Das Fleisch bleibt besonders weich und zart, wenn es medium – also innen zart rosa – gebraten wird

▸ ***Medium Rare:*** *The meat remains very soft and tender if it’s pan-fried and medium rare – delicate pink inside.*

GESCHMORTE WANGEN VOM KALB (C L M O) ..... € 22,00
im eigenen Jus, an Kartoffelstampf und Wurzelgemüse

▸ *Braised Veal Cheeks in its own Sauce, Potato pounding and root Vegetables*

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN (A C G L M O) ..... € 36,00
an Preiselbeer Demi Glace, dazu Jungkartoffel-Waldpilzgröst’l und glasiertes Gemüse

▸ *Roast Saddle of Deer, with Cranberry Demi-Glace, roasted Potatoes and Mushrooms and glazed Vegetables*

ROSA GEBRATENE LAMMHUFT (A C G L M O) ..... € 28,00
an Knoblauch-Thymianjus, dazu tomatisierte Gemüse-Gnocchi

▸ *Roasted Leg of Lamb with Garlic-Thyme Sauce and Gnocci with Vegetables*

GESCHMORTES RAGOUT VOM HEIMISCHEN REH (A C G L O) ..... € 22,50
mit Preiselbeeren, Sauerrahm dazu Kräuterspätzle und Buttergemüse

▸ *Stewed ragout of local venison with cranberries, sour cream served with herb spaetzle and buttered vegetables*

DUETT VON SÜßWASSERFISCHEN ZANDER UND SAIBLING (D G L O M) ..... € 23,00
mit Steinpilzrisotto und glasiertem Junggemüse

▸ *Duet of Fish with Mushroom Risotto and glazed Vegetables*

SPAGHETTI BOLOGNESE (A G) ..... € 12,90
mit frischem Parmesan

▸ *Spaghetti Bolognese with Parmesan Cheese*

Steaks

▸ STEAKS

STEAK VOM DUROCSCHWEIN, 200g (G L M O) ..... € 24,90
mit Kräuterbutter, Süßkartoffelpommes und Pfannengemüse

▸ *Steak of Duroc Pork with Herb Butter, Steak Fries and pan fried Vegetables*

STEAKS VOM ALP SUPERIOR RIND (G L M O)
mit Kräuterbutter, Cognac-Pfefferrahm, Steakpommes und Grillgemüse

▸ *Steaks of Alp Superior Beef with Herb Butter, Pepper- Cognac Sauce, Steak Fries and grilled Vegetables*

***RIB EYE STEAK** 250 g ..... € 29,50*
***FILET STEAK** 200 g ..... € 36,00*
***FILET STEAK** 300 g ..... € 42,00*

***RUMPSTEAK** 250 g ..... € 31,00*

Vegitarisches

▸ VEGETARIAN

„TRIS“ (A C G H O) ..... € 15,50
verschiedene Knödel und a Schlutzer mit Nussbutter und Parmesan

▸ *Different Sorts of Dumplings and a Ravioli, with Nut Butter and Parmesan Cheese*

LINGUINE (C G) ..... € 14,50
mit Basilikumpesto, Büffelmozzarella und Rucola

▸ *Linguine with Basil Pesto, Buffalo Mozzarella und Rocket*

TRÜFFELRISOTTO (G C O) ..... € 16,00
mit getrockneten Tomaten und Parmesanhobel

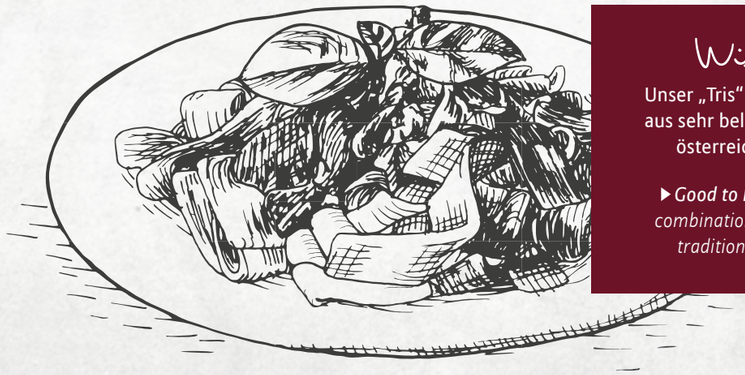
▸ *Truffle Risotto with dried Tomatoes and Parmesan Cheese*

KÄSESPÄTZLE (A C G M) ..... € 12,50
mit Röstzwiebel und marinierten Wildkräutern

▸ *Cheese Dumplings with roasted Onions and marinated Herbs*

ÖTZTALER NUDELPFANNE (A G) ..... € 15,50
Spaghetti mit knackigem Gemüse, Pilzen und Rahmsauce

▸ *Spaghetti with crispy Vegetables, Mushrooms and Cream Sauce*



Wissenswert

Unser „Tris“ ist eine Kombination aus sehr beliebten, traditionellen österreichischen Speisen.

▸ ***Good to Know:** Our “Tris” is a combination of very popular and traditional Austrian dishes.*

Zum Abschluss

▸ DESSERT

VALRHONASCHOKOLADE TRIFFT PASSIONSFRUCHT (A C G H) ..... € 9,00
▸ *Valrhona Chocolate meets Passion Fruit*

CRÈME BRULÈE VON DER TONKA BOHNE (C G) ..... € 8,00
mit Himbeersorbet
▸ *Creme brulée with Raspberry Sorbet*

NUR DAS BESTE VOM NOUGAT (A G O) ..... € 9,00
▸ *Variation of Nougat*

DESSERTVARIATION „HUBERTUS“ (A G O) ..... € 11,00
▸ *Variation of Desserts*

VARIATION (A E G H O) ..... € 14,00
von Hart- und Weichkäsesorten
▸ *Variety of hard and soft Cheese*

Unsere Empfehlung:
Die Dessertvariation „Hubertus“ hält leckere Überraschungen bereit.

▸ *Our Recommendation:*
“Hubertus” dessert variation promises delicious surprises.

Urlauben im Hubertus

www.hubertus-soelden.com

Einblicke
in unser Hotel.
Vielleicht finden Sie ja schon Ihren persönlichen Lieblingsplatz.

▸ *Insights into our hotel.*
Perhaps you already find your personal favorite spot.