

Menü Signatur

2 Gänge Wirtshausfreude 1612 & 2 Gänge Genussfreude

Starter

Huchen in Holunderblütenmarinade
Stachelbeeren & grüne Tomaten

22

Dazwischen

Maultascherl von Kalb & Spinat
Nussbutter Schaum | Steinpilz & Erbse

18

Hauptsache

Zanderfilet „Aubergine“
Spitzpaprika | spicy Bulgur | Chimichurri Fond

37

oder

Beef Hanging Tender
Mandelpüree | wilder Blumenkohl | Reherl
42 (Aufpreis im Menü 5)

Abschluss

Marillenknöderl in Butterbrösel | Sachereis

14

oder

Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann

14

Alexander Hubers Mix&Match Menü 69
Weinbegleitung 30.00

#GENUSS.KULTUR.LEBENSFREUDE



Lunch_Menü

Unser wechselndes Lunchmenü finden Sie auf unserer
kleinen Tafel

Das regionale Businessmenü
2 Gänge 25.00 | 3 Gänge 30.00

Kleinigkeiten für den Mittagsgenuss

Romanasalat „Surf Style“ Rinderfilettournedo & Gambas Bergkäse Croutons	19
Rindssuppe „1612“ Grießnockerl & Frittatenstrudel feines Gemüse	8
Alexanders Kalbslüngerl Topfen-Serviettenknödel feines Gemüse	14
Beef Tatar „Huberwirt“ Wachtelspiegelei Röstzwiebelmayo marinierte Reherl	17 24
Wiener Schnitzel vom Kalb Erdäpfel-Gurkensalat Preiselbeeren Zitrone	26
Szegediner Gulasch vom Schweinsschopf Petersilienkartoffeln Sauerrahm	21
Steak nach Tagesfang vom Big Green Egg Grillgemüse Ofenzwieberl Steakhouse Pommes 3erlei Dips Angebot auf der Tafel	
5erlei Sorbets auf dem Eisblock	11
Wiener Palatschinken Wachauer Marille Vanilleeis	11
Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann	14

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Diese können Ihnen detaillierte Auskünfte zu den einzelnen Gerichten geben, bzw. Ihnen Alternativen anbieten.