

Alle Fische aus der eigenen Fischzucht Griesbachmühle Maria Alm / Wild selbst erlegt

Speisekarte

Vorspeisen:

<i>Supp'n von der Henn mit Kräuter-Nockerl</i>	<i>5,90</i>
<i>Grüne Fischsuppe mit Räuchersaibling</i>	<i>5,90</i>
<i>Marinierter Saibling mit Tomatensalsa</i>	<i>7,50</i>
<i>Haussulz mit Kernöl / Käferbohnen / Jungzwiebel</i>	<i>6,50</i>
<i>Carpaccio vom Rehrücken</i> <i>Bio-Olivenöl / Zitrone / Parmesan</i>	<i>12,90</i>
<i>Salat</i>	<i>4,50</i>

Hauptspeisen:

<i>Schlutzkrapfen vom Saibling in Zitronenbutter</i> <i>Pinzgauer Bergkäse / Schnittlauch</i>	<i>14,90</i>
<i>Gedünsteter Rostbraten vom Beiried</i> <i>Zwiebelpüree / Gemüse</i>	<i>17,50</i>
<i>Gebratene Fasanenbrust</i> <i>Griesknöderl / Rotwein-Schalottensauce / Gemüse</i>	<i>17,90</i>



HUBERTUS

Gasthof & Bierkultur

Butterschnitzerl vom Reh 14,50
Zwiebelpüree / Erbsen

Reh-Pfanderl 18,50
Erdäpfel-Nudeln / Rotkraut

Wiener Schnitzel 12,90
Kartoffeln / Preiselbeeren

Cremiges Gerstl-Risotto 14,50
Wintergemüse / gebratenen Kräuterseitlingen

Nudeltascherl mit Burata-Spinat-Fülle 13,90
In Butter geschwenkt / Parmesan / Tomaten / Schnittlauch

Pinzgauer Kasnock'n 13,90
Röstzwiebel / Schnittlauch / Salat

Kinderschnitzel mit Wedges 7,50

DESSERT:

Mini-Pavlova mit Vanille Creme und Beeren 5,50

Crème Brûlée mit Schokoeis 5,50