

## HUEBER AM ABEND GENIESSEN

KREIERE DEIN EIGENES MENÜ

2 Gänge 36,5

3 Gänge 39,8

4 Gänge 46,8

ab 2 Personen

zu jedem Menü servieren wir

### HAUSGEMACHTES SAUERTEIG BROT

zur Wahl...

... mit cremiger Nussbutter

... mit Heinrichsberger Wurzelspeck

... mit Grammelschmalz & Radieschen

„Genieße den Geschmack und  
die besten Produkte unserer Region mit  
viel Liebe und Handwerk zubereitet.“

## HUEBER AM ABEND

### LACHSFORELLE AUS NEUBRUCK

in Traunsee-Miso gebeizt

fermentierter Krensaft . Kohlrabi . Radieschen

### HAMACHI GELBFLOSSEN MAKREL

nach Japanischen Vorbild mariniert

fischer Wasabi . Yuzu . Soja

### FLUSSKREBSSCHAUMSUPPE

Purple Curry . geeiste Avocado . Zitrus

### NEUBRUCKER SAIBLING

in Leindotteröl konfiert

Erdäpfelsalatfond . Wiener Ganituren

### FISHERMAN'S CABONARA

frische Pasta in Flusskrebsbisque

gebeizter Dotter . Forellenbottarga

Rindsrohschinken . Zuckererbsen

## SÜSSER GENUSS

### GERMKNÖDERL

Powidl . Nougat . Mohn

### MOLKE SCHOKOLADE „Sig“

karamelisierter Topaz Apfel .

Kardamom Streusel . Briocheeis

### BERGKAS VO DA GODN

Nussbutter . hausgemachtes Sauerteig Brot

Fichtenwipferlh . Quitte

### WILDFANG HEILBUTT

in Kalbsjus glasiert

Ochsenschlepp Ravioli . Foie gras

geschmorte Pastinake

### HECHT

extra knusprig

Erdäpfelschaum . Kräuterseitling

geschmorter Lauch . Brunnenkresse

### NEUBRUCKER SAIBLINGSFILET

auf der Haut gebraten

junger Brokkoli . Quinoa

Flusskrebsschaum . Salzzitrone



## VORWEG EIN GLAS

VERJUS-INGWER 2,9  
Alkoholfreier Aperitif  
Unfreifer Traubensaft & Ingwersirup

PURIST PET NAT 1/16 2,9  
(Natürlich Prickelnd)  
Schaumwein .  
ohne Hefezusatz . unfiltriert  
Weingut Karl Fritsch

HUEBER'S TONIC & GIN 4,9  
Maria Taferl DRY GIN No 5  
Hausgemachter Tonic

BIER EMPFEHLUNG VOM FASS  
SCHREMSENER Bio Zwickl 1/3 3,2

## BRANDIÖF

*Du wirst diesen Saft lieben!*

Birnensaft  
Apfel-Karottensaft  
Apfel-Weichselsaft  
in der 0,25l Flasche serviert 3,4  
1/4l Soda 1,2

## VORWEG

### HAUSGEMACHTES SAUERTEIG ROGGEN BROT ...

... mit cremiger Nussbutter & Radieschen 3,9  
... mit Bründler Schafkäse & Kernöl 3,9  
... mit gebeizter Beiried & Dottercreme 4,2

LACHSFORELLE AUS NEUBRUCK 9,9  
in Traunsee-Miso gebeizt  
fermentierter Krensaft . Kohlrabi . Radieschen

FISHERMAN'S CABONARA 9,9  
frische Pasta in Flusskrebbsbisque  
gebeizter Dotter . Forellenbottarga  
Rindsrohschinken . Zuckererbsen

FLUSSKREBSSCHAUMSUPPE 5,9  
Purple Curry . geeiste Avocado . Zitrus

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE  
Topfen Gnocchi & gebeizter Dotter 4,5  
oder  
Bauernbrot Croutons 4,0

RINDSKRAFTSUPPE 3,7  
Frittaten . Wurzelgemüse . Schnittlauch

# Hueber

Der Wirt in Bründl

## HUEBER AM ABEND GENIESSEN

Mittwoch bis Samstag  
Kreiere selbst dein Genießer-Menü

# FISCH VERLIEBT



**NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET** 18,2  
glasig & knusprig  
Bärlauch . Gerstl . Risotto  
Kohlrabi . Radieschen

**NEUBRUCKER SAIBLINGSFILET** 19,8  
auf der Haut gebraten  
junger Brokkoli . Quinoa  
Flusskrebsschaum . Salzzitrone

**HECHT** 21,0  
extra knusprig  
Erdäpfelschaum . Kräuterseitling  
geschmorter Lauch . Brunnenkresse

**WIENER STÖR BBQ** 24,0  
würzig lackiert  
gebackener Süßkaroffel . Kimchi  
Miso . Erdäpfelschaum

**GEFÜLLTE PAPRIKA** 13,2 Vegi  
Bulgur . Aubergine . Rahmjoghurt  
Ziegenkäseis & junge Kokosnuss

**BRUNNENKRESSE RISOTTO** 11,8 Vegi  
Gerstl . Kohlrabi . Bergkäse

## FLEISCH DER WOCHE

**PREMIUM BEIRIED**  
vom Waldviertler Rind . rosa gebraten  
Süßkartoffel-Pommes  
würziger Dip & Nussbutter

## WIRTSHAUSKLASSIKER

**GESCHMORTE OCHSENBACKERL** 16,9  
Klassiker im Neuen G'wand  
gebratener Semmelkren & junger Spinat

**HUEBER's CORDON BLEU** 12,2  
gefüllt mit Rohschinken & Bergkas  
zur Wahl mit  
Pommes frites  
Petersilerdäpfel  
Salat

**FRISCHER SALAT** 3,5  
Handgemachter Erdäpfelsalat  
aus Rauchbergers Erdäpfel  
mit Radieschen & Schnittlauch

**Vogersalat**  
mit Senf Vinagrette

Ganz im Sinne der Mostviertler Feldversuche  
wird experimentiert & philosophiert  
Drei Köche | Sechs Produkte | Ein Versuch

10. April 2020 | Gasthaus Kalteis  
1. Oktober 2020 | Landgasthof Bärenwirt  
6. Jänner 2021 | Hueber der Wirt in Bründl

Mostviertler  
**Feld  
versuche**

