

## SNACKS...

### Handgemachtes Brot

*Roggen . Sauerteig . Schwarzbier*  
serviert mit Nussbutter

### HARTWURST

*Blonde d'Aquitaine Rind*  
mit freundlicher Hilfe vom Schlagerboden

### WILDSCHWEINROHSCHINKEN

& eingelegte Preiselbeeren

### HAUSGEMACHTE GANSLPASTETE

& eingelegte Preiselbeeren

## VORWEG GEKÜHLT...

### NEUBRUCKER SAIBLING

*& die Liebe zur Wachau*  
Traubenkernöl . Marillenkern . Verjus . Kürbis

### CREMIGE GÄNSELEBER

*„Unsere Lieblings-Vorspeise!“*  
Quitte . Haselnuss . Butterzopf



## VORWEG WÄRMEND...

### SCHAUMSUPPE AUS WURZERS KÜRBIS

*Muskat . Butternuss . Hokkaido*  
Kürbiskern & Öl vom Hainzl Jauk

### RINDSKRAFTSUPPE

Frittaten . Wurzelgemüse . Schnittlauch  
oder  
Leberknödel & Markknödel

### HANDGEMACHTE RAVIOII

*von Wurzers Kürbis*  
Muskat . Butternuss . Hokkaido  
reifer Bergkäs & alter Balsam Essig

### HERBSTSALAT

gratinierter Ziegenkäse . eingelegter Kürbis .  
glasierte Rauner . Schwarze Wallnuß .  
Himbeer Vinaigrette . Kürbistascherl



## GANSL ZEIT IM MENÜ

### KÜRBISSCHAUMSUPPE AUS WURZERS KÜRBIS

*Muskat . Butternuss . Hokkaido*  
Kürbiskern & Öl vom Hainzl Jauk

\*\*\*

### HUEBER'S OFEN GANSL

handgemachter Erdäpfelknödel  
& würziges Rotkraut

\*\*\*

### HAUSGEMACHTE BUCHTEN

Dirndl-Fruchtzweig & Mohneis

# HAUPTSACHE

## HUEBER's OFEN GANSL

handgemachte Erdäpfelknödel  
& würziges Rotkraut

## REHSCHLÖGEL aus heimischen Wäldern

*sanft geschmort*

Eierschwammerl . Schwarzwurzel .  
& gebackene Kürbistascherl

## BAUERNENTE<sup>2</sup>

*rosa Brust & geschmortes Haxerl*

Kraut & Ruam

„Lasst euch überraschen!“

## NEUBRUCKER SAIBLING

geselchte Erdäpfelschaum . Gnocchi  
& geschmorter Lauch

## HANDGEMACHTE RAVIOII

*von Wurzers Kürbis*

Muskat . Butternuss . Hokkaido  
reifer Bergkäs & alter Balsam Essig

## HERBSTSALAT

gratinierter Ziegenkäse . eingelegter Kürbis .  
glasierte Rauner . Schwarze Wallnuß .  
Himbeer Vinaigrette . Kürbistascherl

# VOM GRILL

## DRY AGED BEIRIED

*vom österreichischen Jungstier*

Pilzgröstl . geröstetes Rindermark . Wildkräuterrub

## „SCHAFFT WEIN HERBEI...“

### BLAUFRÄNKISCH Rusterberg *Huebers Hauswein*

*„natürliche eleganz im Glas“*

Ernst Triebaumer . Rust 2016 1/8 2,90

### ZWEIGELT BARRIQUE

Weingut Fink / Höbenbach 2015 1/8 2,90

### K&K CUVÉE

Markus Kirnbauer / Deutschkreutz 2015 1/8 2,90

### LIEBLINGSWEIN ROT

1/8 3,90

# AUS DER WIRTSCHAUSKÜCHE

## RINDSBRATEN VOM JUNGSTIER

Erdäpfelknödel . Wurzelgemüse . Preiselbeeren

## HUEBER'S CORDON BLEU

*vom Schwein*

Rohschinken . Bergkäs

Petersilerdäpfel . Salat

## GEBACKENES SCHNITZEL

*von der Pute*

Petersilerdäpfel . Preiselbeeren . Salat

# Hueber

Der Wirt in Bründl

