



ZUM FEIERN ERFUNDEN...

...und das am Liebsten mit euch. Feierlichkeiten jeder Art haben große Tradition in unserem Haus. Im kleinen Familienkreis, die große Party oder die Traumhochzeit. Wer unsere Räumlichkeiten noch nicht kennt, der ist natürlich herzlichst dazu eingeladen. Unser großer Saal bietet Platz für bis zu 180 Personen und unsere Kochbücherei ist der richtige Platz für kleinere Gesellschaften.

Im Sommer lockt unser Schanigarten mit Platz bis zu 70 Personen, bietet die besten Voraussetzungen für laue Sommernächte, ausgedehnte Aperitifs und fröhliches Beisammensein. Das eine oder andere Hochzeitspaar schwor sich auch schon die ewige Treue im Selben.

Der Kulinarik sind keine Grenzen gesetzt: Von der Klassik bis zum Gourmetabend, vom Gartenaperitiv bis zur letzten Runde an der Schank. Immer individuell und einzigartig.

Wir freuen uns euer Fest unvergesslich zu machen!



FÜR JEDEN ANLASS

GROSSER SAAL
bis 180 Personen

SAAL verkleinert
bis 80 Personen

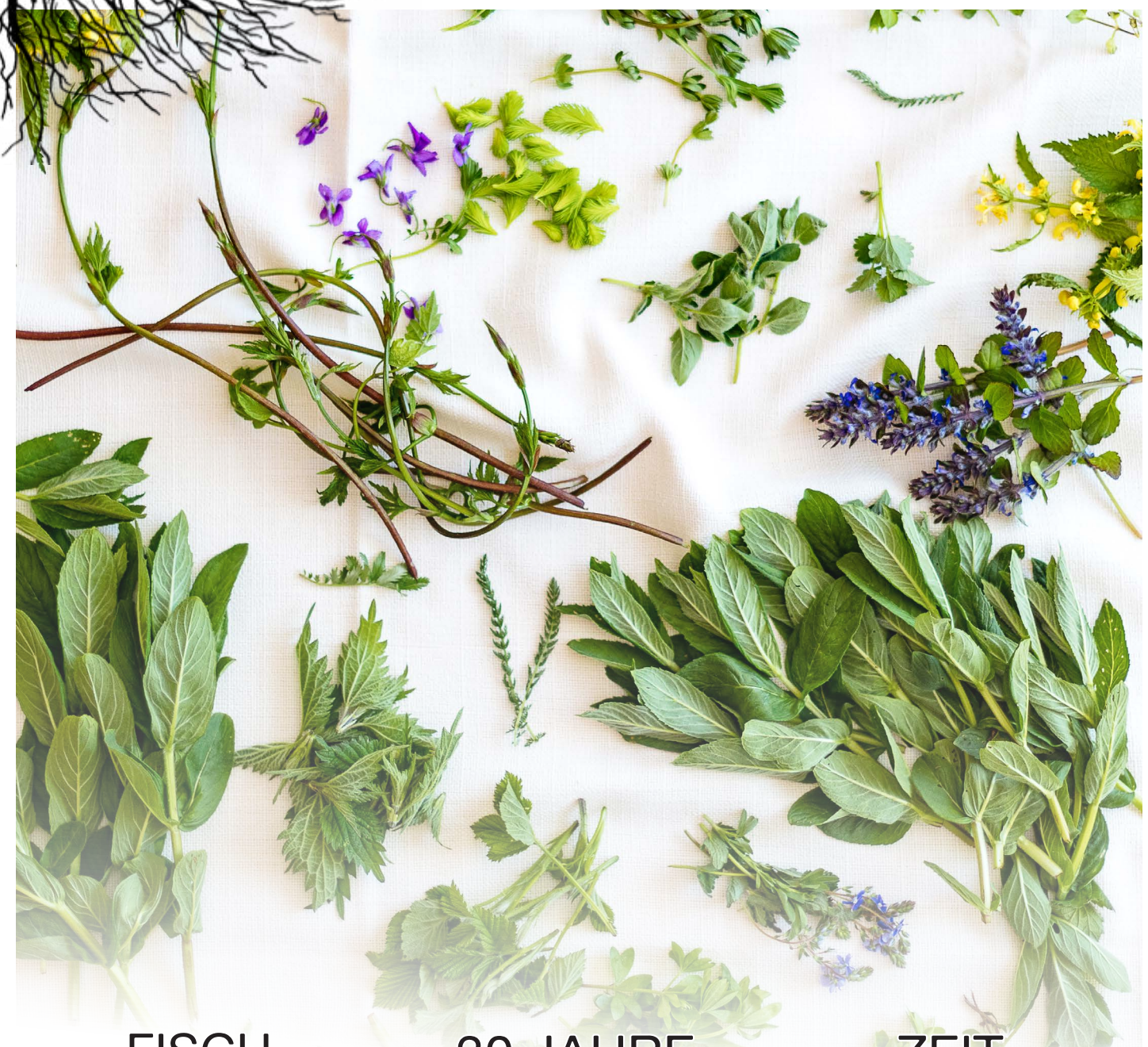
SEMINARRAUM
20 Personen

KOCHBÜCHEREI
30 Personen



WIRTSHAUS ZEITUNG NR. 21

OFFICE@GASTHOF-HUEBER.AT 07482/46206 WWW.HUEBERDERWIRT.AT



FISCH
verliebt!
Seite 2

30 JAHRE
Wirtshauskultur
Seite 3

ZEIT
zum Feiern!
Seite 4



FISCH VERLIEBT!

Ab Aschermittwoch dreht sich wieder alles um unsere Gewässer. Bestes von unseren heimischen Fischern in gewohnt hoher Qualität. Klassisch vom Grill in vielen Varianten, im kleinen Wirtshaus Menü oder im großen Gourmetmenü.



NICHT EGAL, WO ES HERKOMMT!

Die Forelle und der Saibling aus dem Sackgraben.

Kurz nach einer natürlichen Quelle, wachsen die alpinen Schönheiten zu ihrer Pracht heran. Unsere Fischermeister Andi und Michl kümmern sich das ganze Jahr mit Sorgfalt und Liebe um deren Aufzucht, bis sie küchenfertig bei uns landen. Alle anderen Fische sind auch nicht weit her. Huchen, Hecht und Stör dürfen wir vom Gut Dornau in bester Qualität beziehen und sichern euch die Vielfalt auf der Speisekarte. Natürlich gibt es im Frühjahr nicht nur Fisch, unsere Wirtshausklassiker sowie das eine oder andere Steak dürfen natürlich nicht fehlen.

Petri Heil und bis bald!

FISCH VERLIEBT!
14.2. bis 31.3.

ÖFFNUNGSZEITEN

ab 31.1. 2024

Mittwoch & Donnerstag nur abends
Freitag & Samstag mittags & abends
Sonntag nur mittags

PACKAGES

Die Frühjahrs Packages für 2024 gültig bis 9.Juni

WOCHENTAGERL

Mitwoch bis Freitag

1 Gourmetmenü 5 Gang
1 Wirtshaus Menü
2 Nächte im Doppelzimmer
+ inkl. Frühstück

190,00 pro Gast

WEEKEND

Freitag bis Sonntag

1 Gourmetmenü 5 Gang
1 Wirtshaus Menü
2 Nächte im Doppelzimmer
+ inkl. Frühstück

220,00 pro Gast



DAS KULINARISCHE FREUNDSCHAFTS SPIEL

Das neue Jahr beginnt fulminant, mit einem Zusammentreffen der SUPERLATIVE.

Unser Mentor und guter Freund Wolfgang "Burgi" Bauer, stellvertretend für das südliche Waldviertel. Hauswinzer und "Enfant terrible" Sighard Donabaum aus dem Spitzer Graben und Weingut Von Winning aus der Pfalz. Eines der renommiertesten Weingüter Deutschlands und weit über dessen Grenzen bekannt. Last but not least, natürlich unser Haus, welches das Mostviertel vertritt.

In fünf Gängen zeigen wir das Spannendste aus unserer Verschiedenheit. Manchmal nacheinander, Seite an Seite, oder gegeneinander.

Ein Sonntag im Zeichen der Kulinarik, der Freundschaft und der Unterschiedlichkeit.

WIRTSHAUS BATTLE
SONNTAG 28.1.2024
Start 13:00

JRE

JEUNES RESTAURATEURS

FÜR DIE GANZE FAMILIE

Tage, die wir am großen Buffet mit euch feiern möchten!

OSTERBRUNCH
der klassische Frühling
in allen Facetten
31.3.

MUTTERTAGSBRUNCH
Lassen wir die Mütter hochleben!
12.5.

VATERTAGSBRUNCH
Steaks und Co, welche die Männerherzen höher schlagen lassen
9.6.



30 JAHRE WIRTSHAUSKULTUR

Ja, richtig erwachsen geworden sind die niederösterreichischen Wirte. Mit rund 200 Mitgliedsbetrieben der größte, gastronomische Zusammenschluss unseres Landes. Die ganze Kulinarik unserer Heimat zusammengefasst. Da ist natürlich für jeden etwas dabei. Als Top Wirt 20/21, Mosviertler Wirt 23 und überaus stolzes Mitglied muss dieses Jubiläum natürlich gefeiert werden.

Von 12. April bis 8. Juni. zelebrieren wir die traditionelle Wirtshausküche im neuen Kleid. Den alten Klassikern wird der Staub der Jahrhunderte abgeklopft und es entstehen neue zeitgenössische Gerichte, welche die Tradition nicht vergessen lassen. Bis dahin studieren wir die Kochbücher unserer Großmütter. Was alles auf die Teller kommt...
...verraten wir später!

DIE WIRTSHAUSKÜCHE 2.0
12. 4. bis 8.6.