



30 JAHRE



20 JAHRE



**„DIE WIRTSHAUS-
KLASSIK IM
NEUEN GEWAND“**

APRIL MAI JUNI



3440 DAY OF WIRTSHAUS

MELKURSPRUNG

Schafkäse.Kohlrabi.Rhabarber
Magnolie.Bärlauch
„Beste Birnen unter sich“ 20‘
Haselberger

ERSTER SPARGEL

grün gegrillt & weiß gereift
Molke.Hollunder.Pilz
Trüber Müller 17‘
Jörg Bretz

REISFLEISCH

Goda.Gerste.Gulasch
Steinbier
Reinhold Barta

BERRICHON LAMM

Rücken.Schulter
Morchel.Vulkanspargel
Saumur Champigny Vieilles Vigne 19‘
Domaine Fillatreau

BANANENSPLITT

Indianerbanane.Zotterschokolade
Eberraute Cola.Popcorn
Kaffee Kombucha & Birnenportwein 13‘
Christopher & Fahrthofer

**WIRTSHAUS
IM WANDEL**
*vierundachtzig
ab 2 Personen*

**NATUR
NAHE
FLÜSSIG**
*sechsend
dreißig*





EIN GLAS VORWEG

GIN NR.5
DIRNDL-TONIC
6,5

HÖLZL WEISSE
Wieselburg
4,0

FELD:VERSUCH
alkoholfrei
hausgemachter
Sparkling-Tea
5,5



DER PERFEKTE START

BROT & BUTTER pro Person
Hueber's Sauerteigbrot
& Altbrot.Miso.Butter

DAS WIRTSCHAUS MENÜ

HUEBER'S HAUSSUPPE
Klachln . Grammeln
Erdäpfel . Bärlauch

STEAK DES TAGES
Zwiebelrostbraten . knusp-
riger Erdäpfel . Bohnenkraut
Ofenschaltte

RHABARBER
Vanille . Kokos
Sauerklee

52,00 pro Person



VORHER

BRÜNDLER FRÜHLING 14,2
geräucherter Schafkäse
Milchsauerer Kohlrabi . Bärlauch
Rhabarber . Radieschen . Magnolie

ALTES HANDWERK 13,9
Bestes vom Schwein
Birnsenf . Kren . Bierradi
Kürbiskernöl . Laugen Brez'n

HAAGER SPARGEL 19,9
grün gegrillt . weiss gereift
Holunder & Pilz . Molke . Alpenkaviar

HUEBER'S HAUSSUPPE 6,0
aus Oma's Kochbuch
Klachl'n . Grammeln . Bärlauch
oder
Kleine Erdäpfel . Bärlauch . Kümmel

RINDSKRAFTSUPPE 4,9
wie eh & je
Frittaten & Schnittlauch

DAS WIRTSHAUS

IM WANDEL



GEREIFTES STEAK

von Christop Höllerschmied

DENVER CUT 200G

DRY AGED BEIRIED 300G

Zwiebelrostbraten . Bohnenkraut
knusprige Erdäpfel . Tropeazwiebel

UNSER REISFLEISCH 18,9

dem Wirt sein Liebling

geschmorter Goda . Fahrthofer Gerste
Charapita Chilli . eingelegter Paprika

KALBSLEBER

rosa gebraten

Süßkartoffel . Kaffeeöl . Tamarinde
Mispel . knusprige Erdäpfel

BERICHON LAMM

rosa Rücken

& im Polenta gebackene Schulter
Morchel . Vulkanspargel

KALBSBRUST

klassisch gefüllt

herrliches Saftl . Ofenschallote
Rahmkrautsalat . wilder Mayoran

BRÜNDLER BÄRLAUCH 21,9

handgemachte Ravioli

Caramelle . Nussbutter
Salzzitrone . Kohlrabi

HAAGER SPARGEL 18,9

ohne Hollandaise

Erbsenschote . Sumak
Verjus . Dotter
Ofenerdäpfelschaum

NEUBRUCKER LACHSFORELLE

auf der Haut gebraten

Ofenerdäpfelschaum . Kräuter
Verjusvinaigrette . Haager Spargel

CORDON BLEU

vom Östscherblickschwein

Beinschinken & Apenzeller

wahlweise mit

Erdäpfel in Molke glasiert
oder

Vogerlsalat mit Kernölvinaigrette

*was trinkst du zu
deinem Hauptgang?*

Wir beraten dich gerne.

*Man kann weder
gut denken, gut lieben
gut schlafen wenn man
nicht gut geessen hat*
Virginia Wolf

EMPFEHLUNG VOM WIRT

KÄSE DES TAGES 12,9
reifer Käse & Eingekochtes

EIN GLÄSCHEN IN EHREN

je 2 cl

FAM. WURZENBERGER 2,9
Birnenschnaps
aus dem Eichenfass
Zwetschke

HUEBER GERHARD 3,5
Kirschenschnaps
Marillenschnaps
Kriecherlschnaps

LUKAS SCHÜLLER 4,9
Marille
Rote Williams
Quittenschnaps

Maria Tafler 3,9
(Magenbitter)
"der Helfer in der Not"

Hueber's Signature Dessert

BANANENSPLIT

ganz anders

Indianerbanane . Zotterschokolade
Popcorneis . Eberraute Cola

*ein Schluck Birnenport zur
Glückseeligkeit 6cl*

RHABARBER

eine Idee von Streuselkuchen
geschmorter Rhabarber . Kokos
Vanille . Sauerklee

ein Glas Süßwein passt perfekt dazu 0,11

süße KLEINIGKEITEN
die, die immer gehn...

ERRISCHUNG DES TAGES

EISESPRESSO

Vanilleeis .
kräftiger Espresso
gerne mit Schlagobers

MINI SACHER IM GLAS

Vanilleeis . Sacherwürfel
Marillen . Schlagobers

KINDER EIS

2 Kugerleis
Smarties . Schlagobers

HUEBER'S SCHOKOLADEKUCHEN

Nüsse . Salzkaramell . Ganache
wahlweise
mit MOSTELLO 2011 von Doris Farthofer

mit Diplomatico Reserva Rum

mit hausgemachten Bratapfel-Hagebutteneis

Mostviertler

**Feld
versuche**