



**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**