Speisekarte 19. November 2023



Telefonische Bestellung unter 08202 8251

<u>Unsere</u>	Getränk	eempfel	<u>hlungen:</u>

Lillet White Berry	5,90
Hugo	6,30
Gin Tonic	6,30
Winter Gin Tonic mit Rosmarin und Zimtstange	6,30
Aperol Spritz	6,30
Maracuja Spritz (Maracuja-Nektar mit Eis, Vodka und Tonic-Water)	6,90
Rhabarber Spritz (Rhabarbar-Nektar, Aperol, Prosecco und Soda)	6,90

Sonntagsgericht 17,90 €

Cordon bleu vom **Steinacher Strohschwein** mit Pommes frites und Salat Sonntags-Menü 23,90 €

Brätspätzlesuppe mit Schnittlauch und Backerbsen Cordon bleu vom Steinacher Strohschwein mit Pommes frites und Salat Schokolden-Creme Brulleé an Erdbeermark und Minze

<u>Suppen</u>

Brätspätzlesuppe mit Schnittlauch und Backerbsen	
Cremesuppe vom Hokaidokürbis pikant gewürzt 4,90 mit Garnelenspieß	8,90
<u>Hauptgerichte</u>	
Saures Lüngerl mit Semmelknödel	9,90
3 Stück Wollwürste mit gemischtem Salat	9,90
Schweinsbraten (Steinacher Strohschwein) mit Natursoße, Kartoffelknödel und Salat	
Schweineschnitzel "Wiener-Art" mit Pommes frites und Salat	
Gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat	
Wittelsbacher Schweinefiletspitzen mit Pilzen und Schinkenstreifen	
in Rahmsoße, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	
Schwabenpfanne – Schweinemedaillons auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln	
und Champignonrahmsoße, Salat	19,90
Jägerschnitzel (Kalb) mit Pfifferlingen und Champignons, Spätzle und Salat	
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat	
Bullensteak (200g) mit Kräuterbutter, Pfannengemüse und Kartoffelspalten	
Entenviertel mit rohem Kartoffelknödel und Blaukraut	
Halbe bayrische Ente mit rohem Kartoffelknödel und Blaukraut	

Fleischlos

Kaiserschmarr'n mit Apfelmus 11,90 Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel	Kleiner Kaiserschmarr`n mit Apfelmus	6,90 10,90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln, zerlassener Butter	_	11,90
Reichhaltige Gemüsepfanne mit Kartoffeln und S	piegelei	11,90
Fitness-Salat mit frischen Früchten garniert und C	Chicken Wings	14,90
Fisch		
Filet vom Seehecht mit Remouladensoße und Kar	toffelsalat	14,90
Für unsere Kleinen Gäste		
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		6.00
Kinderschweinebraten mit Knödel oder Spätzle Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup		6,90 7,90
Chicken-Wings mit Pommes frites, Ketchup		6,90
3 Stück Kartoffelpuffer mit Apfelmus		4,90
Spätzle mit Soße		3,90
Portion Pommes frites mit Ketchup		3,90
Brotzeiten:		
Bayerischer Wurstsalat mit Gurke, Tomate, Ei un	d Zwiebeln	8,90
Schweizer Wurstsalat mit Käse, Gurke, Tomate, l		9,60
Kalter Schweinsbraten mit Butter, Gurke und Me		9,90
Dessert:		
Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne		6,90
Gemischtes Eis mit Sahne		4,90
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sa	ahne	6,90
Bananensplit: 2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis un		0,50
	und Schokosoße, Mandeln	6,90
Coppa Amarena: Bourbon-Vanilleeis mit Amaren	nakirschen und Sahne	6,90
Nussknacker: Schoko- und Walnusseis, mit Krok	ant, Schokosoße und Sahne	6,90
Eierlikörbecher: Bourbon-Vanille- Straciatella- und Schokoeis mit Eierlikör und Sahne		
Coupe Danmark: 3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit warmer Schokosoße und Sahne		
Straciatella-Pfefferminzbecher: Straciatella- und	_	
	Sahne und After Eight	6,90

Wir bieten auch weiterhin unseren TO GO-Service zu unseren Öffnungszeiten. Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!! Ihr Gasthof Huber-Team !!!

Wildwoche in Steinach vom Samstag 18.11.23 bis Sonntag 26.11.23

Wildwoche in Steinach



Um Sich die Wartezeit vor dem Essen etwas zu verkürzen empfehlen wir Ihnen einen:

Aperitif

Aronia-Beeren-Spritz mit Zitrone und Vanille	6,9
Maracuja Spritz (Maracuja-Nektar mit Eis, Vodka und Tonic-Water)	6,9
Aperol Sprizz	6,3
Hugo	6,3
Winter-Gin-Tonic	6,3
Unsere Weinempfehlungen 0,25 ltr.	
Heilbronner Stiftsberg QbA Trollinger halbtrocken, fruchtig	6,3
Mönchshof Blauer Zweigelt trocken, intensive Farbe, samtig im Geschmack	6,3
Wildrötel - Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken	6,6
Merlot del Veneto trocken und kräftig in der Frucht	6,6
Randesacker Ewig Leben Müller Thurgau, trocken, weißer Qualitätswein	6,6

Vorspeise

Rote Beete Carpaccio, Feldsalat und mit Akazienhonig gratiniertem Ziegenkäse	
Suppe Zweierlei Cremesuppen vom Hokaido-Kürbis und Pastinaken	
mit knusprigem Speck- und Weißbrotchip	5,4
Hauptgerichte	
Goulasch vom Hirschkalb mit Rahmschwammerl, Semmelknödel und Preiselbeerbirne	19,9
Geschmorte Wildhasenkeule in Wacholderrahmsoße, mit Blaukraut und Semmelknödel	18,9
Hirschkalbsbraten mit Rotweinsoße, gebratenen Kräutersaitlingen , hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbirne	21,9
Wildfiletspitzen (von Reh, Wildschwein und Hirsch) in Gin -Rahmsoße, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren	22,9
Medaillons vom Känguru an hausgemachten Rote Beete- Spätzle und Pilzsoße	19,9

Hauptgerichte

Wildschweinrücken auf gerösteten Pilzen mit Pfefferrahmsoße, Gemüse und Schupfnudeln	23,9
Hubertus-Pfanne (Medaillons vom Hirschrücken, Reh, und Wildhase) auf Cassissoße mit Gemüse und Schupfnudeln	26,9
Hirschrückensteak auf Steinpilzsoße, mit Brokkoli und Feigen-Schinken-Ravioli	26,9

Gerichte ab zwei Personen

Bitte haben Sie Verständnis dafür,

dass diese Gerichte wegen Ihrer <u>aufwendigen Zubereitung</u> etwas länger dauern, je nach Geschäft, **mindestens 3D Minuten!**

Rehrücken "Baden-Baden"

Rosa gebratener ausgelöster **Rehrücken** mit Wacholderrahmsoße, Pfifferlingen und Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle, Brokkoli und Feldsalat pro Person 32,9

Schlemmerplatte "Wilderer-Art"

Medaillons von **Reh**, **Hirsch**, **Wildhasen** und **Känguru** mit gerösteten Pilzen, Gärtnergemüse, Schupfnudeln, Kartoffelrösti und hausgemachten Spätzle

pro Person 29,9

WILD-MENÜ (4 Gänge)

37.9

Rote Beete Carpaccio, Feldsalat und mit Akazienhonig gratiniertem Ziegenkäse

Zweierlei Cremesuppen vom Hokaidokürbis und Pastinaken mit knusprigem Speck- und Weißbrotchip

Medaillons vom Känguru an hausgemachten Rote Beete- Spätzle und Pilzsoße

Schokoladen-Creme Brullée mit frischen Früchten und Aprikosensorbet, Minze

37,9

Dessert

Schokoladen-Creme Brullée mit frischen Früchten und Aprikosensorbet, Minze

9.9

Schokotörtchen mit flüssigem Kern an frischer Feige und Erdbeermark mit Mangosorbet und frischer Minze

9.9

Vanillecreme-Eisschnitte mit heißen Waldbeeren und Minze

5.6

Zum Schluss möchten wir Sie darauf hinweisen,

dass **alle Gerichte frisch zubereitet werden** und es deswegen **bei großem Andrang etwas dauern kann.**



In diesem Falle möchten wir Sie auf unsere *Vorspeise* und *Suppe* aufmerksam machen!

Guten Appetit wünscht:

