Speisekarte 24. März 2024

Landhotel Gasthof

Huber

Telefonische Bestellung unter 08202 8251

+

Unsere Getränkeempfehlungen:

Aronia-Beeren-Spritz mit Zitrone und Vanille	6,90
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 16,90 €

Zigeunerbraten mit hausgemachten Spätzle und Salat

Sonntags-Menü 22,90 €

Schwäbische Festtagssuppe mit Schnittlauch
Zigeunerbraten mit hausgemachten Spätzle und Salat
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Vorspeise:

Gegrillter Garnelenspieß auf Reiberdatschi mit bunten Blattsalaten, Sherryessigdressing	10,90

Suppen

Schwäbische Festtagssuppe mit Schnittlauch			4,60
Tomatencremesuppe mit Kräuterpesto	4,60	mit **Garnelenspieß**	8,90

Hauptgerichte

3 Stück Wollwürste mit gemischtem Salat	9,60
Schweinsbraten (Steinacher Strohschwein) mit Natursoße, Kartoffelknödel und Salat	15,90
Schweinshaxe mit rohem Kartoffelknödel und Salat	17,90
Schweineschnitzel „Wiener-Art“ (bei uns mit Soße) mit Pommes frites und Salat	16,90
Gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat	17,90
Wittelsbacher Schweinefiletspitzen mit Pilzen und Schinkenstreifen in Rahmsoße, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	20,90
Schwabenpfanne – Schweinemedaillons auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Champignonrahmsoße, Salat	20,90
Jägerschnitzel (Kalb) mit Pfifferlingen und Champignons, Spätzle und Salat	22,90
Cordon bleu vom Kalb mit Marktgemüse und Pommes frites	22,90
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat	27,90
Goulasch vom Hirschkalb mit Semmelknödel und Blaukraut	19,90
Entenviertel mit rohem Kartoffelknödel und Blaukraut	16,90
Halbe bayrische Ente mit rohem Kartoffelknödel und Blaukraut	22,90

Bitte wenden!!!

Fleischlos

Kaiserschmarr´n mit Apfelmus 11,90	Kleiner Kaiserschmarr`n mit Apfelmus 6,90
Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel	11,90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln, zerlassener Butter und gemischtem Salat	12,90
Reichhaltige Gemüsepfanne mit Kartoffeln und Spiegelei	12,90
Fitness-Salat mit frischen Früchten garniert und Chicken Wings	14,90

Fisch

Filet vom Lachsschnitzel auf Tomatennudeln mit Kirschtomaten	23,90
Filet vom Flußzander mit Kräuterbuttersoße und Salzkartoffeln, Blattsalat	23,90
Filet von der Forelle gebacken mit Remouladensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat	14,90

Für unsere Kleinen Gäste

Kinderschweinebraten mit Knödel oder Spätzle	6,90
Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	7,90
Chicken-Wings mit Pommes frites, Ketchup	6,90
3 Stück Kartoffelpuffer mit Apfelmus	5,60
Spätzle mit Soße	3,90
Portion Pommes frites mit Ketchup	3,90

Dessert:

Ofenfrisches Schokotörtchen mit flüssigem Kern an Erdbeermark mit Früchten und Maracujasorbet	9,90
Apfelstrudel mit Vanilleis und Sahne	7,60
3 Stück Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne	7,60
Gemischtes Eis mit Sahne	4,90
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,90
Bananensplit: 2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis und 1 Kugel Schokoeis, Eierlikör und Schokosoße, Mandeln	6,90
Nussknacker: Schoko- und Walnusseis, mit Krokant, Schokosoße und Sahne	6,90
Eierlikörbecher: Bourbon-Vanille- Straciatella- und Schokoeis mit Eierlikör und Sahne	6,90
Coupe Danmark: 3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit warmer Schokosoße und Sahne	6,90

Wir bieten auch weiterhin unseren TO GO-Service zu unseren Öffnungszeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!! Ihr Gasthof Huber-Team !!!