



Frohe Ostern im Hubertushof

Genießen Sie regionale Spezialitäten und frühlingshafte Kreationen

VORSPEISEN

Gebackener Ziegenkäse auf Rote-Bete-Bett ^{AGO} (V) | 10,90 €

Würziger Ziegenkäse, mit Waldhonig überbacken auf einer Scheibe hausgebackenem Brot, angerichtet auf einem Carpaccio von marinierter Roter Bete.

Erntefrischer Beilagensalat ^{MO} (G)(L)(V) | 4,30 €

Knackige Blattsalate und bunte Rohkost-Variationen mit unserer hausgemachten Zwiebel-Vinaigrette.

Bärlauchcremesüppchen ^G (G)(V) | 6,20 €

mit gerösteten Croutons

Beliebte Klassiker & Saisonale Highlights

***Bisonschmorbraten** ^{G1} (G) | 23,60 €

Dazu servieren wir hausgemachte Spätzle

Cordon Bleu von der Pute „Hausmacher-Art“ ^{ACG14} | 21,40 €

Goldbraun gebackenes Putenschnitzel, gefüllt mit mildem rohem Schinken und würzigem, schmelzendem Käse. Dazu servieren wir knusprige Pommes Frites und eine Zitronenecke.

***Schweinefilet im Speckmantel** ^{G1} (G) | 23,60 €

Dazu servieren wir eine hausgemachte, cremige Champignon-Pfefferrahmsoße mit grünem Pfeffer und goldgelben Pommes Frites.

***Damhirschgulasch „Hubertushof“** ^{G1} (G) | 25,90 €

Damhirsch aus regionaler Aufzucht, nach Art des Hauses in einer kräftigen Rotwein-Jus geschmort, serviert mit röstfrischen Rosmarinkartoffeln.

***zartes Lachsfilet** ^{ABGNO} | 24,50 €

an einer Tomatenrahmsoße, angerichtet auf Eierspaghetti.

***Bärlauch-Risotto** ^{ACG} (V) | 17,50 €

mit geschmolzenen Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan.

FÜR UNSERE KLEINEN OSTEREIERUCHER (bis 12 Jahre)

Räuberteller | 0,00 €

Du bekommst einen leeren Teller und Besteck und darfst bei Mama und Papa mitnaschen.

Langohr-Spatzen ^{ACG1} | 5,50 €

Eine Portion unserer hausgemachten Butterspätzle mit einer feinen, hellen Rahmsoße.

Küken-Schnitzel ^{ACG1} | 11,80 €

Ein kleines Puten-Schnitzel, goldbraun paniert, mit knusprigen Pommes Frites und Ketchup.

Kleine Meeresbrise ^{ABG} | 13,90 €

Ein kleines Stück zartes Lachsfilet (grätenfrei) mit cremigen Eierspaghetti.

Nachtisch für kleine Genießer:

Oster-Kugel ^o | 2,10 €

Eine Kugel hausgemachtes Eis (Sorte nach Wahl) mit bunten Zuckerstreuseln.

Unsere Eissorten sind: Vanille, Schokolade, Waldbeeren-Sorbet

Hoppel-Kuchen ^o | 4,90 €

Eine kleine Portion unseres saftigen Karottenkuchens mit dem cremigen „Schneehäubchen“ (Frischkäse-Frosting)

SÜSSER ABSCHLUSS

Dreierlei vom hausgemachten Eis ^o | 6,20 €

Drei Kugeln unserer tagesfrischen Eiskreationen aus eigener Herstellung, garniert mit einem Klecks geschlagener Bio-Sahne.

Affogato al Caffè ^o | 4,50 €

Eine Kugel unseres hausgemachten Vanilleeises, am Tisch mit einem heißen, frisch gebrühten Espresso übergossen.

beschwipste Variante: auf Wunsch mit einem Schuss Eierlikör + 2,00 €

Hausgebackener Windbeutel | ^{ACG} 9,50 €

Gefüllt mit lockerer Erdbeersahne und frischen Erdbeerstücken, fein bestäubt mit Puderzucker.

Saftiger Karottenkuchen ^{ACGH} | 8,50 €

mit feinen Nüssen und aromatischen Gewürzen, gekrönt von einem cremigen Frischkäse-Frosting

UNSERE ICONS FÜR IHRE ORIENTIERUNG:

(G) glutenfrei **(L)** laktosefrei **(V)** vegetarisch

Allergene: A=Gluten, C=Ei, D=Fisch, G=Milch/Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, O=Sulfite, R=Weichtiere.

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff (Nitritpökelsalz), 4=mit Phosphat.

Unsere Gerichte werden frisch zubereitet. Sollten Sie Allergien haben, sprechen Sie uns bitte an – unser Team berät Sie gerne!