



DEER'S

im Hubertushof

Pikante Cremesuppe aus Kokos, Mango und Curry	  	7,00
wahlweise mit: Black Tiger Garnele		10,00
Schaumsuppe von der geräucherten Edelkastanie		7,00
Speck-Crunch		
Rindsuppe mit Wurzelgemüse		6,00
wahlweise mit: Frittaten oder Grießnockerl oder Kaspressknödel		
Beef Tatar		
Wachtelei Salzbutter	als Vorspeise	19,00
Trüffelmayonnaise Toast	als Hauptspeise	25,00
Vitello Tonnato	 	
Kalbfleisch Rucola	als Vorspeise	16,00
Thunfisch Kapern	als Hauptspeise	18,00
Praline vom Ochenschwanz		
Kürbis Pilze	als Vorspeise	15,00
Sauce Tartare Vogerlsalat	als Hauptspeise	17,00
Arancini di riso		
Ziegenkäse Tomate Olive	als Vorspeise	14,00
	als Hauptspeise	16,00
Bunter Blattsalat mit Aberseer Schafskäse		16,00
Geröstete Nüsse Muskatkürbis		



DEER'S

im Hubertushof

Gemischter Salat	6,00
Wiener Schnitzel vom Strohschwein Petersilienkartoffeln Zitrone Preiselbeeren (auch glutenfrei möglich - € 2,-- Aufpreis)	19,00
Ausgelöstes Backhendl Erdäpfel – Vogerlsalat Zitrone Preiselbeeren (auch glutenfrei möglich - € 2,-- Aufpreis)	18,00
Gebrautes Filet vom heimischen Zander  Szegediner-Kraut Topinambur Sauerrahm Schnittlauch-Öl	29,00
Gegrilltes Saiblingsfilet „Müllerin“ Petersilienkartoffeln Brokkoli Veltliner Schaum	30,00
Pinzgauer Käsespätzle mit Salat  Eierspätzle Bier-Bergkäse Röstzwiebel	17,00
Winter-Bowl  Udon-Nudeln Gemüse Gegrillter Räuchertofu Miso Sprossen	17,00

Legende:  vegetarisch  laktosefrei  glutenfrei  vegan



DEER'S

im Hubertushof

DESSERTS

- | | |
|---|-------|
| Variation von der Valrhonashokolade | 12,00 |
| Dunkles Schokomouse Gateau au
chocolat Sauerrahm Quitte | |
| Hausgemachter Topfenknödel (20 Min.) | 9,00 |
| Marillenröster Butter-Mandel-Brösel | |
| Kastanien-Reis | 10,00 |
| Sauerkirschen-Sorbet Amarenakirschen
Schlagobers Amarettini | |
| 2 Stk. Palatschinken | 8,00 |
| mit Rum – Marillenmarmelade | |
| Hausgemachte Sorbetvariation (3erlei)  | 9,00 |
| Gerne informiert Sie unser Servicepersonal
über die aktuellen Sorten | |