

„GRIASS DI GOTT“

in unserem

WIRTSHAUS

Schön dass Ihr da seid!

HERZLICH WILLKOMMEN in unserem Wirtshaus,
wo traditionelle österreichische Kultur gelebt wird.

Unser Küchenteam mit **Küchenchef Trattner Florian**
bereitet die Speisen mit regionalen Produkten,
Nachhaltig und mit bestem Wissen und Gewissen für Sie zu.

Unsere Öffnungszeiten

Montag	Ruhetag
Dienstag	11:00-23:00 Uhr
Mittwoch	11:00-23:00 Uhr
Donnerstag	11:00-23:00 Uhr
Freitag	16:00–24:00 Uhr
Samstag	11:00-24:00 Uhr
Sonntag	11:00-16:00 Uhr

Bezüglich Allergene, gibt Ihnen unsere Service- oder Küchenmitarbeiter gerne Bescheid.

Einen guten Appetit
und schönen Aufenthalt
in unserer Gaststube wünscht

Familie Kultererer mit Team

Essen – Trinken – Schatz'n
Seit 1989

Liebe Freunde und Gäste der Hubertusstube,

durch viele Umbau- & Renovierungsmaßnahmen bieten wir Platz
für diverse Veranstaltungen.

DAS WIRTSHAUS

Dies soll eine Gaststätte für Jedermann sein. Ein Ort für Feiern jeglicher Art.
Hochzeiten, Taufen, Geburtstage, Klassentreffen, Polterabende,
Firmenfeiern, Weihnachtsfeiern, Beerdigungen, ...

gerne erstellen wir Euch ein spezielles Angebot.

- Wir bieten Platz für ca. 200 Gäste

DER SEMINARRAUM

Unser Seminarraum ist ausgestattet mit hochwertigen Vollholzmöbel und bietet Platz
für bis zu ca. 30 Personen. Die südseitige Terrasse ladet in der Pause zum Energietanken ein.

DAS HOTEL

Wir verfügen über 41 Zimmer in vier verschiedenen Kategorien.
Alle Zimmer sind mit Smart TV & W-LAN ausgestattet.

Im Untergeschoss finden unsere Gäste einen kleinen Wellnessbereich
mit Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine & diversen Duschen

Für Neuigkeiten folgt uns auf:

Instagram | Facebook @wirtshaus_hotel_hubertus
www.hubertus-jo.at

Aperitifempfehlung

Zirben Spritz

Hausgemachter Zirbenschnapss
Tonic | Zitrone 7,2

Blueberry HighKing Gin Tonic

Grünegg - Dienten 4 cl 9,5

Mancino Vermouth rosso

auf Eis mit Orangenzeste 5cl 4,5

Paracelsus Bio-Zwickl - Bier

natürlich trübe Bio Bier 0,3 l 4,4
0,5 l 5,4

BIO Traubensaft weiß

Weingut Heiderer Mayer 0,25 l 4,5

Aperol Spritz

0,25 l 7,2

Wein im Glas

Grüner Veltliner Wagram DAC

Weingut Heiderer Mayer - Wagram 1/8 l

Weißburgunder

Weingut Glatzer – Carnuntum 1/8 l 4,9

Kult Red

Cuveé Blaufränkisch | Merlot | Cabernet
Sauvignon
Weingut Gager – Mittelburgenland 1/8 l

Zweigelt Classic

Weingut Thury – Neusiedlersee 1/8 l 4,5

Fragen Sie auch nach dem **Wein des Tages.**

Wir beraten Sie gerne!

BRAT'L SONNTAG

Jeden Sonntag Mittag ab 11:45

**Ofenfrischer
Schweinebraten**

Knödel | Kartoffeln | Kraut
Schopf | Bauch | Radi

„Solange der Vorrat reicht“

Das Hubertus - Team freut sich
über zahlreiche Besucher

Tischreservierung wird gebeten!
Tel.: 04412 205 62

Ausgabe nur an den Wildschützen oder
an der Kasse erhältlich

Schön dass ihr da seid!

Hubertus Stube

Essen / Trinken / Schatz'n




Suppen

Kräftige Rindssupp'n

Frittaten | Wurzelgemüse

4,9

Kaspressknödelsuppe

6,2

Süßkartoffel – Kokossuppe

5,9

mit gegrillter Wildfanggarnele

7,9

Vorspeisen

Mariniertes Rindercarpaccio

Trüffelmayo | Parmesan | Hausgemachtes Brot

14,5

Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel

Kürbischutney | Radiccio | Walnuss | Grissini

12,9

Wirtshaussalat

Kartoffeln | Gurken | Karotten | Blattsalat



6,5

Knoblauchbrot

3,9

Wirtshausklassiker

Altwiener Saftgulasch

Vom heimischen Rind | Topfenspätzle | Essiggurkerl 17,9

Grillteller Hubertus

gebratenes vom Rind – Schwein – Huhn – Würstel – Speck
Marktgemüse | Pommes | Dipsauce | Kräuterbutter 22,5

Wiener Schnitzel

Petersilienkartoffeln oder Pommes Preiselbeeren	vom Schwein	16,9
	Original vom Kalb	25,9

Cordon Bleu

vom Schwein | Petersilienkartoffeln oder Pommes | Preiselbeeren 17,9

Hubertus Toast

Rosa Rindsrücken | Schwarzbrot | Dijon
gegrillte Schwammerl | Parmesan | kleiner Salat 24,9

Geschmorte Hirschschulter

Serviettenknödel | Speckbohnen | Wildpreiselbeerensauce 21,9

Filetsteak ca. 250 g

Erdäpfelgratin | Grüne Bohnen | Pfefferrahmsauce

38,5

Hirschrückenmedaillons

Pastinakenpüree | glasierte Karotten | Portweinsauce

30,5

Gegrilltes Kabeljaufilet im Speckmantel

Belugalinsen | Ofenkirschtomaten

17,9

Winterlicher Blattsalat

mit Hausdressing



Kaspreßknödel

Gegrillte Hühnerbruststreifen

Gegrillte Rinderfiletstreifen

10,9

14,9

16,9

19,9

Rote Rübenknödel

Nussbutter | Bergkäse



14,5

Tagliatelle

Kürbisrahm | Rucola | Parmesan



13,9

Zum Schluss ebs Sialß

Panna Cotta

Orangenragout | Spekulatius

7,9

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanilleeis oder Schlagobers

6,5

Affogato

Vanilleeis trifft Espresso

5,5

Lauwarmer Schokokuchen

Himbeersorbet

8,5

Eispalatschinken

Vanilleeis | Schlagobers

7,5

Unsere Eissorten

Vanille | Erdbeere | Schokolade | Walnuss

2

*Man soll dem LEIB etwas GUTES bieten,
damit die SEELE Lust hat,
darin zu WOHNEN*

WEIßWEINE

2023 Grüner Veltliner Wagram DAC Heiderer Mayer	25
2024 Grüner Veltliner Terrassen Rosner	29
2024 Grüner Veltliner Smaragd Knoll	65
2023 Grüner Veltliner Smaragd Sigl	35

2023 Roter Veltliner Ried Steinberg Heiderer Mayer	35
--	----

2024 Riesling vom Schloss Graf Hardegg	29
2024 Riesling Smaragd Singerriedel Domäne Wachau	45
2020 Riesling Wehlener Sonnenuhr Alte Reben	55

2024 Welschriesling Südsteiermark DAC Pongratz	25
--	----

2024 Gelber Muskateller Vorspannhof Mayr	26
--	----

2024 Sauvignon Blanc Winkl Terlan	35
2023 Sauvignon Blanc weißer Schotter Glatzer	35

2023 Weißburgunder Glatzer	29
------------------------------	----

2023 Rotgipfler Ried Brindlbach Biegler	30
---	----

2022 Chardonnay Leithaberg Hartl	45
2019 Chardonnay Grand Select Wieninger	90
2022 Chardonnay Leithakalk Kollwentz	50

2022 Weißburgunder DOC Vorberg Terlan	49
---	----

2024 Grauburgunder Vulkanland DAC Krispel	32
---	----

2024 La Vie en Rose Chateau Roubine – Provence	32
--	----

ROTWEINE

2022 KULT RED „Helena Edition“ Gager	32
Privat Cuveé Hubertusstube	
Blafränkisch Cabernet Sauvignon Merlot	

2023 Zweigelt Klassik Thury	26
2020 Zweigelt Dornenvogel Glatzer	32
2020 Schwarz Rot Schwarz	65

2021 Blafränkisch Goldberg Ernst	35
2017 Blafränkisch Perwolff Krutzler	70

2022 Commander Reserve St. Laurent Keringer	30
---	----

2022 Pinot Noir Reserve Aumann	30
----------------------------------	----

2022 Cabernet Sauvignon Vollath	35
2019 Cabernet Sauvignon Hess Winery	33

2022 Merlot Vollath	35
2021 Merlot 100 days Keringer	38

2020 Shiraz Gmeiner	35
-----------------------	----

2021 Heideboden Nittnaus	30
2022 Big John Scheiblhofer	33
2023 Legends Scheiblhofer	35
2018 Impresario Kerschbaum	50
2021 Opus Eximium Gesellmann	40

- Alle Weine enthalten Sulfite
- Flaschengröße 0,75 l wenn nicht anders angegeben
- Jahrgänge können abweichen

SCHAUMWEINE

Champagner

Champagne Taittinger Brut Reserve	95
Moët & Chandon	95

Winzersekt

Bründlmayer Brut Reserve Bründlmayer	40
--	----

Prosecco

Prosecco Valdobbiadene DOCG Spumante Extra Dry	
Drusian	32
Magnum 1,5 l	60

Alkoholfreier Sekt

Natureo Sparkling Torres Miguel	29
-----------------------------------	----

Cremant

Brut Rosé Cuveé Trésor Bouvet-Ladubay	35
---	----

GROßFLASCHEN

Magnum 1,5 l

2023 Grüner Veltliner Smaragd Kellerberg	
Domäne Wachau	95
2023 Sauvignon Blanc DOC Winkl Terlan	70

2019 MAXIMUS Igler	65
2022 Phantom Kirnbauer	90
2017 Dornenvogel Glatzer	60
2015 Cabernet Sauvignon Barrique Thury	70
2021 Cabernet Sauvignon Barrique Thury	60
2018 Big John Scheiblhofer	66
2017 Impresario Kerschbaum	100
2013 Raue Liebe Lang	300

DOPPELMAGNUM 3 l

Big John Scheiblhofer	132
2020 KULT RED Gager	140

Methusalem 6l

2013 Opus Eximium Gesellmann	320
--------------------------------	-----

INTERNATIONALE WEINE & RARITÄTEN AUS DEM WEINKELLER

2019 Welschriesling Granit Kugler	38
2017 Lagrein Riserva DOC Porphyry Terlan	60
2018 Il Grande Silencio Fosso Corno	35
2016 Salmos Priorat Miguel Torres	45
2018 Chateau Tessier Grand Cru Saint Emilion	40
2018 Ultra Malbec Kaiken	35
2016 Argentiera Bolgheri DOC Superiore Argetiera 70	
2017 Fontalloro Felsina	65
2016 Giorgio Primo La Massa	110
2015 Barolo Enrico VI Cordero di Montezemolo	100
2013 Praittenbrunn Scheiblhofer & Gayer	60
2015 Salzberg Heinrich	120
2016 Salzberg Heinrich	100
2015 Wunderwerk Roesler Kugler	150

*DAS LEBEN IST ZU KURZ,
UM SCHLECHTEN WEIN ZU TRINKEN*
GOETHE

APERITIFS

Campari Soda	5 cl	5,5
Campari Orange	5 cl	5,9
Martini Bianco	5 cl	4,9
Aperol Spritz	0,25 l	7,2
Lillet Wild Berry	0,25 l	7,5
Hugo	0,25 l	7,2

Alkoholfreie Getränke

Limo	0,25 l	3,5
Cola / Fanta / Sprite	0,5 l	4,7
Eistee Pfirsich	0,33 l	3,9
Almdudler	0,33 l	3,9
Cola light	0,33 l	3,9
Red Bull	0,25 l	4,5
Tonic Water	0,2 l	3,9
Apfelsaft	0,25 l	4,2
Rauch Säfte	0,2 l	4,5
Marille Mango Orange Erdbeere		
Gasteiner Mineral	0,33 l	3,4
prickelnd still	0,75 l	5,7
Soda Zitrone	0,25 l	2,5
	0,5 l	3,9

Warme Getränke

Verlängerter	3,7
Große Tasse Kaffee	4,9
Espresso	3,5
Espresso Macchiato	3,9
Cappuccino	4,5
Latte Macchiato	4,5
Häferl Kaffee	4,5

Tasse Teekanne Selected 3,9

Vitalizing Herbs | Fruit Melody | Green Tea Greetings
Cool Pepper Mint | Queen Camomile | Superior Earl Grey

Heiße Schokolade	4,5
Irish Coffee	7,5
Rüdesheimer Kaffee	7,5

Biere

Frisch gezapft:

Stiegl Goldbräu	0,3 l	4,4
	0,5 l	5,4

Stiegl Paracelsus Zwickl	0,3 l	4,4
	0,5 l	5,4

Stiegl Zitronen Radler	0,3 l	4,4
	0,5 l	5,4

Aus der Flasche:

Weizen – Pinzga'	0,5 l	5,9
------------------	-------	-----

Ohne Alkohol:

Weizen – Pinzga'	0,5 l	5,9
Freibier – Stiegl	0,33 l	4,4

Offene Weine

Bitte informieren Sie sich bei unserem
Service,
welche Weine wir zurzeit offen anbieten.
Wir informieren Sie gerne!

Spritzer weiß/rot	¼ l	3,9
Spritzer süß	¼ l	4,5
Badewanne	½ l	4,9
Prosecco Valdobbiadene DOCG		
Superiore	0,1 l	5,2
	0,75 l	32

Schnäpse

Marillenbrand - Grünegg	2 cl	3,9
Williams - Grünegg	2 cl	3,9
Haselnuss	2 cl	3,5
Hausgemachter Zirbenschnap s	2 cl	3,3
<u>Zum Mitnehmen als Geschenk</u>	0,25 l	12
Tequila	2 cl	3,7
Grappa	2 cl	4,2

Edelbrände

Vogelbeere - Grünegg	2 cl	5,5
Wildshuter Edelbrand	2 cl	5,5
Johannisbeere – Grünegg	2 cl	5,5
Holler – Grünegg	2 cl	5
Schwarzbeere – Hasler	2 cl	5,5
Muskateller Traube - Grünegg	2 cl	4,2
Meisterwurz - Grünegg	2 cl	3,8
Enzian – Zacherlegg	2 cl	3,8
Alte Zwetschke – Gölles	2 cl	4,9
Alter Apfel – Gölles	2 cl	4,9

Whiskey

Glenfiddich – single malt		
12 years old	4 cl	8,5
Bushmilles – irish whiskey	4 cl	7,5
Jack Daniels - bourbon	4 cl	6,5
Jameson - irish whiskey	4 cl	5,9
Knob Creek – bourbon	4cl	7,5

Liköre

Tannenwipfellikör - Grünegg	2 cl	3,5
Haselnusserl - Grünegg	2 cl	3,7
Alpinheu - Grünegg	2 cl	3,9
Sambuca	2 cl	3,5
Baileys	2 cl	3,9
Jägermeister	2 cl	3,7
Ramazotti	2 cl	3,9
Averna	2 cl	3,5

... let the evening beGIN

HighKing GIN	4 cl	6
Grünegg - Dienten	inkl. Tonic	9,9
HighKing Blueberry GIN	4 cl	6
Grünegg - Dienten	inkl. Tonic	9,9
THE LONDON N°1	4 cl	5,5
England	inkl. Tonic	9,4
MONKEY 47 Dry Gin	4 cl	7
Deutschland	inkl. Tonic	10,9

das COGNÄC'CHEN ist das wärmste Jäckchen

Remy Martin V.S.O.P	4 cl	8,5
Hennessy	4 cl	8,5
Scharlachberg – Weinbrand	4 cl	6,5

lieber RUM trinken als RUM stehen

Hawienero Di Castello	4 cl	8,5
Österreich		
Diplomatico Reserva 12y	4 cl	8,5
Venezuela		
Appleton Estate 12y	4 cl	9,5
Jamaica		