



## APERITIFS

<b>Aperol</b> <sup>2</sup>	4 cl	4,20
Destillat aus Rhabarber, Chinarinde, Enzian und Bitterorangen		
<b>Aperol Spritz</b> <sup>2</sup>	0,2 l	7,80
Aperol / Prosecco / Soda / Eis / Orangenscheibe		
<b>Lillet</b>	4 cl	4,20
Kandierte Orangen- und Honignoten. Rund und fett am Gaumen		
<b>Lillet-Berry</b>	0,2 l	7,80
Lillet / Schweppes Wild Berry / Eis / Orangenscheibe		
<b>Sarti Spritz</b>	0,2 l	7,80
Sarti Rosa / Prosecco / Soda / Limette		
<b>Campari</b> <sup>2</sup>	4 cl	4,20
<b>Campari Soda</b> <sup>2</sup>	0,3 l	7,80
<b>Campari Orange</b> <sup>2</sup>	0,3 l	7,80
<b>Hugo</b>	0,2 l	7,80
Prosecco / Holunderblüten sirup / Soda / Eis / Minze		
<b>Martini</b> <sup>2</sup>	5 cl	4,50
Bianco / Rosso		
<b>Sanbitter</b> <sup>2</sup> alkoholfrei	0,098 l	4,20
<b>Sanbitter - Schorle</b> <sup>2</sup>	0,2 l	6,20
<b>Crodino</b>	0,098 l	4,20



## SUPPEN

Zu all unseren Suppen reichen wir Ihnen frisches Baguette!

**Provencalische Tomatensuppe** 7,60  
mit Croutons, Sahnehaube und frischen Kräutern

**Kartoffelsuppe** 8,20  
mit geräucherten Graved-Lachsstreifen und frischen Kräutern

**Knoblauchrahmsuppe** 7,90  
mit Sahnehaube und Croutons



## VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

**Italienischer Antipastiteller** <sup>6</sup> 12,80  
mit hausgemachtem Pesto, dazu Baguette 19,80

**Feldsalat** 9,80  
angemacht mit Himbeeressig <sup>11</sup> und Walnussöl  
mit Speck-Zwiebelwürfeln und Croutons 14,80

**Geräucherter Lachs** 12,80  
mit Gemüserösti <sup>11</sup> und Sourcreme  
an einer Senf-Honig-Dillsauce 19,80

**Bruschetta** 9,40  
gratiniert mit Tomaten und Mozzarella

Unser Tipp

**Gemischte Vorspeisenplatte zum Teilen** pro Person 12,80



## VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

<b>St. Jakobsmuscheln</b>	14,80
in einer Tomaten-Sahnesauce mit Zwiebeln und Knoblauch mit Käse <sup>5</sup> gratiniert, dazu Baguette	
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b>	15,80
mit Feldsalat, Champignons und frischem Parmesan, dazu Baguette	
<b>Lauwarme geräucherte Entenbrust</b>	13,80
auf Gemüserösti <sup>11</sup> mit Preiselbeersauce	
<b>Schafskäse gratiniert</b>	12,80
an Salatbouquet	



## SALATE

Zu all unseren Salaten reichen wir Ihnen frisches Baguette!

<b>Salatschüssel</b>	18,80
mit Putenbruststreifen und Balsamicodressing <sup>9</sup>	
<b>Salatschüssel</b>	21,80
mit lauwarmem Schafskäse, Rinderfiletspitzen und Walnussdressing <sup>9</sup>	
<b>Blattsalate der Saison</b>	23,80
mariniert mit weißem Balsamico <sup>9</sup> und einer Trilogie von Edelfischen	
<b>Kleiner gemischter Salat</b>	5,80
der Saison mit Hausdressing <sup>9</sup>	



## RINDERFILET

Unsere Filetsteaks bestehen zu je 220 g bestem Fleisch!  
Vom Deutschen Jungbullen.

<b>Natur</b> mit hausgemachter Kräuterbutter	27,80
<b>Madagaskar</b> mit Cognacrahmsauce und Madagaskarpfeffer	29,80
<b>Surf &amp; Turf</b> mit in Knoblauch gebratenen Riesengarnelen	32,80
<b>Gratine</b> mit Kräuterkruste <sup>11</sup> gratiniert	29,80
<b>Gorgonzola</b> mit Gorgonzola-Safransauce	29,80
<b>Homard</b> mit in Zitronengras, Schalotten, Limonensaft und Knoblauch gebratenem Hummerschwanz	42,80
<b>Thai</b> mit Curry-Chilisauce	29,80

Stellen Sie sich zu all unseren Steaks Ihre Beilagen selber zusammen.  
Zu all unseren Steaks reichen wir Ihnen hausgemachte Dips.

All unsere Steaks werden „medium“ gebraten;  
gerne können Sie sich Ihr Steak aber auch wie folgt braten lassen:

blutig,  
medium rare,  
medium well,  
well done



## ROASTBEEF

Unsere Rumpsteaks bestehen zu je 220 g bestem Fleisch!

<b>Natur</b> mit hausgemachter Kräuterbutter	23,80
<b>Knoblauch</b> mit feiner Knoblauchrahmsauce <sup>11</sup>	25,80
<b>Krusti</b> mit Kartoffelkräuterkruste	25,80
<b>Surf &amp; Turf</b> mit in Knoblauch gebratenen Riesengarnelen	28,80
<b>Strindberg</b> mit Senf-Zwiebel-Gurkenkruste <sup>9</sup>	25,80

Stellen Sie sich zu all unseren Steaks Ihre Beilagen selber zusammen  
Zu all unseren Steaks reichen wir Ihnen hausgemachte Dips!



## SCHWEINERÜCKENSTEAK

Unsere Schweinefiletsteaks bestehen zu je 220 g bestem Fleisch!

<b>Natur</b> mit hausgemachter Kräuterbutter	17,80
<b>Holzfäller Art</b> mit gerösteten Zwiebeln, Speck <sup>7,8</sup> , Champignons und Petersilie, mit Käse <sup>5</sup> gratiniert	18,80
<b>Tirol</b> mit saftigem Tiroler Schinken <sup>7</sup> und Käse gratiniert	18,80

Stellen Sie sich zu all unseren Steaks Ihre Beilagen selber zusammen  
Zu all unseren Steaks reichen wir Ihnen hausgemachte Dips!



## SCHWEINEFILETMEDAILLONS

Unsere Schweinemedaillops-Gerichte bestehen zu je 220g bestem Fleisch!

**Serrano** 24,80

mit Serranoschinken <sup>7</sup>, Basilikum, Salbei und Käse <sup>5</sup> gratiniert,  
dazu reichen wir Gnocchi <sup>11</sup> mit Tomatensauce

**Asia** 23,80

mit süß-saurer Currysauce <sup>9</sup> und gemischten Früchten <sup>10</sup>, dazu Curcuma-Duftreis

**Hawaii** 23,80

mit Schinken <sup>7</sup>, Ananas <sup>10</sup> und Käse <sup>5</sup> gratiniert an Röstialern <sup>11</sup>

Zu unseren Schweinemedaillops-Gerichten reichen wir Ihnen hausgemachte Dips!



## BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Sourcreme

Rösti <sup>11</sup>

Bratkartoffeln mit Speck <sup>7,8</sup> und Zwiebeln

Maiskolben

Country Potatoes <sup>11</sup>

Pommes Frites <sup>11</sup>

Zwiebelringe

Knoblauchbrot

Gemüse - marktfrisch, geschwenkt in Olivenöl

je 4,90



## FISCH

<b>Scampi nach Art des Hauses (ohne Schale)</b>	25,80
gebraten in Knoblauch mit Tomaten, Schalotten und Sahne verfeinert im Pfandl mit Käse <sup>5</sup> gratiniert, dazu Baguette	
<b>Zanderfilet vom Grill</b>	25,80
auf buntem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter	
<b>Scampi vom Grill (mit Schale)</b>	25,80
mit Knoblauch und Schalotten auf mit Hausdressing <sup>9</sup> angemachten Blattsalaten, dazu Baguette	
<b>Fischgrillplatte</b>	25,80
aus Zander, Meeresbarbe und Scampi, dazu Tomatenreis und Salatbouquet	



## MAL WAS ANDERES

<b>American Rib-Eye (250g)</b>	32,80
mit frischem Gemüse, Ofenkartoffel und Sourcreme	
<b>Putensteak Caprese</b>	22,80
mit Gnocchi <sup>11</sup> und Tomaten/Mozzarella gratiniert auf Tomatensauce	
<b>Putensteak Legume</b>	22,80
auf mediterranem Gemüse mit Röstitaler <sup>11</sup>	
<b>Hubmann Pfandl</b>	24,80
Schweinefiletmedaillons mit Käse <sup>5</sup> überbacken auf Champignonrahm, dazu Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	
<b>Grillteller</b>	24,80
Medaillons von Schwein, Pute und Rind, dazu Bratkartoffeln und Kräuterbutter	



## VEGETARISCH

Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käse <sup>5</sup> gratiniert	14,80
Kartoffeltaschen gefüllt mit Kräuterkäsequark auf Sauerrahm mit Salatbouquet	14,80
Ofenkartoffel gefüllt mit Sourcreme, geräucherten Graved-Lachsstreifen und Salaten der Saison	14,80
Ofenkartoffel gefüllt mit Gartengemüse, mit Käse <sup>5</sup> gratiniert, dazu Salatbouquet	14,80



## DESSERTS

Parfait der Saison mit Fruchtgarnitur	9,80
Marillenknödel mit Zwetschgenröster und Butterbröseln	13,80
Apfelküchle <sup>10</sup> mit Vanilleeis und Sahne	10,80
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne	14,80
<b>Gemischte Dessertplatte zum Teilen</b>	<b>pro Person 12,80</b>

Unser Tipp



## DIGESTIFS

Lantenhammer Haselnuss	2 cl	5,50
Lantenhammer Waldhimbeergeist	2 cl	5,50
Lantenhammer Williamsbirnenbrand	2 cl	5,50
Lantenhammer Mirabellenbrand	2 cl	5,50
Lantenhammer Marillenbrand	2 cl	5,50
Remy Martin	2 cl	5,50
Grappa Nonino	2 cl	5,50
Jack Daniels	2 cl	4,50
Absolut Wodka	2 cl	4,50
Bombay Sapphire	2 cl	4,50
Ramazzotti	2 cl	4,50
Sambuca Molinari	2 cl	4,50
Bailey's	4 cl	4,50



## LONGDRINKS 4 cl

Bombay Tonic <sup>3</sup>	9,20
Wodka Lemon <sup>3</sup>	9,20
Jack Cola <sup>1,2</sup>	9,20



## SCHAUMWEIN

**Veuve Clicquot Brut Champagne** 0,75 l 90,00

Dunkle Pinot-Noir-Trauben geben Kraft und Temperament  
Helle Chardonnay-Reben Noblesse und Raffinesse und schließlich  
sorgen blaue Pinot-Meunier-Reben für jene einzigartige Fruchtigkeit und Frische

**Prosecco Spumante** 0,1 l 4,80

Le Contesse, Extra Dry, Treviso DOC 0,75 l 32,00

Trocken, helles Strohgelb. Anhaltende Perlage  
Sortentypisches Bouquet von Äpfeln, Birne und Zitrus  
Sehr elegant mit harmonischem Abgang



## HAUSWEIN | Hugl, Niederösterreich

### WEISS

**Grüner Veltliner** 0,2 l 6,50

Dieser Weißwein leuchtet und duftet frisch nach saftigem Pfirsich und Limone. Am Gaumen wird die Frucht von leicht pfeffrigen Noten ergänzt 1 l 30,00  
Sein frischer und dezenter, würziger Abgang passt perfekt zu Speisen

### ROT

**Zweigelt** 0,2 l 6,50

Dieser dunkelrote Zweigelt duftet zart nach schwarzen Johannisbeeren und Kirschen. Am Gaumen zeigt er eine angenehme Fruchtigkeit und einen runden Abgang. 1 l 30,00

Dieser leichte Rotwein ist ein toller Tischwein für alle Tage.

**WEINSCHORLE** weiß oder rot 0,2 l 5,00

0,5 l 8,00



## WEISSWEIN / FLASCHE

### Deutschland, Pfalz

„Prachtstück“ Metzger Kuh-ba, Weingut Metzger 0,75 l 28,80  
Weissburgunder, Chardonnay  
Intensiver Geschmack mit viel Zartheit, Lebendigkeit und  
besonderem Schmelz, trocken

### DEUTSCHLAND, FRANKEN

Bacchus „Fünf Freunde“, Schwane 0,75 l 26,80  
Fruchtig-aromatisch, mit Noten von Litschi, grünen Äpfeln  
und Holunderblüte - feinwürzig, mild und herrlich leicht zu genießen.  
Zartes Gelb mit grünsilbrigem Schimmer, im Duft würzig,  
Aromen von Stachelbeere und Holunderblüte

### DEUTSCHLAND, FRANKEN

Silvaner Qba trocken, Winzerhof Stahl 0,75 l 30,80  
Sehr frisches, leicht florales und geradliniges Bouquet, Noten von  
grünem Apfel, Grapefruit und Litschis unterstützt von subtilen  
Mandel-und Kräuternuancen, trocken, frisch und knackig am Gaumen,  
vom Winzer des Jahres 2018 Christian Stahl

### DEUTSCHLAND, PFALZ

Grauburgunder „eins zu eins“ Kabinett trocken, A. Diehl 0,75 l 28,80  
Der Grauburgunder „eins zu eins“  
macht am Gaumen ordentlich Druck.  
Viel Schmelz und doch mineralisch frisch im finish

### DEUTSCHLAND, MOSEL

Riesling Qba trocken, Van Volxem 0,75 l 34,80  
Feiner Duft von weißem Pfirsich und Holunderblüten.  
Im Mund viel Kraft mit eleganten floralen Noten, feines  
Mineralienspiel am Gaumen



## WEISSWEIN / FLASCHE

### ITALIEN, LOMBARDEI

Lugana „I Frati“ DOC, Weingut Ca’ dei Frati	0,75 l	33,80
Weich und ausgewogen. Feine, erfrischende und lebendige Säure-. Komplex und dennoch mit Finesse. Ausdrucksstark, sehr harmonisch, gute Länge und vollmundig		

### CHILE, VALLE DE CASABLANCA

Chardonnay Reserva, Escudo Rojo	0,75 l	33,80
Strohgelb mit lebhaftem Gold, vielschichtiges Bouquet von weißen Blüten und gerösteten Mandeln. Aromen von Pfirsich und Mango verschmelzen mit Röstnoten und feiner Vanille		



## ROSÉ / OFFEN und FLASCHE

### ITALIEN, FRIAUL

Pinot Grigio Ramato DOC	0,2 l	8,40
Klare Duftnoten von Pfirsich und Melone	0,75 l	28,80



## WEISSWEIN / OFFEN und FLASCHE

### DEUTSCHLAND, FRANKEN

Rivaner, Winzer Sommerrach	0,2 l	8,40
Frisch und leicht mit Duft nach reifen Birnen, halbtrocken mit feiner Restsüße	0,75 l	28,80
Silvaner, Castell-Castell	0,2 l	7,80
Authentisch, knackiger Silvaner mit feinem Wiesenduft	0,75 l	26,80

### DEUTSCHLAND, PFALZ

Sauvignon Blanc, Schwendhelm	0,2 l	7,80
Stachelbeere, grüne Paprika gefolgt von exotischen Aromen wie Maracuja, frisch und schlank, angenehme Säure, trocken	0,75 l	26,80



## ROTWEIN / FLASCHE

### DEUTSCHLAND, FRANKEN

**Domina, Sommerach** 0,75 l 26,80

Bouquet von Kirschen und dunklen Waldfrüchten  
Sehr ausgeprägter und kräftiger Geschmack mit guter  
Tanninstruktur

**Allegra Cuvée trocken, Weingut zur Schwane** 0,75 l 26,80

Schwarzriesling, Spätburgunder, Zweigelt  
Aromen von Sauerkirschen, Waldfrüchten, roten Beeren,  
würzigem Holz und leichten Tabaknoten

### SÜDAUSTRALIEN, KOONUNGA HILL

**Shiraz, Penfolds** 0,75 l 28,80

komplex und sehr elegant, gehaltvoll und fruchtbetont  
mit langem Abgang

### FRANKREICH, BORDEAUX

**Bordeaux Heritage, Baron Philippe de Rothschild** 0,75 l 39,80

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot sehr elegant und  
ausdrucksstark, trocken, Fruchtaromen und würzige  
Röstaromen mit Spuren von Vanille, ein klassischer Bordeaux

### ITALIEN, CHIANTI

**Chianti Rufina Riserva DOCG, Frescobaldi Nipozzano** 0,75 l 39,80

Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Colorino, Malvasia Nera  
am Gaumen harmonisch mit saftigen Tanninen, Aromen wie  
Brombeere, Heidelbeere und Kirsche, kräutige Noten sowie Vanille

### SPANIEN, RIOJA

**Rioja DOCA Reserva XR, Marqués de Riscal** 0,75 l 43,80

Tempranillo, Graciano  
Sehr dicht, elegant, komplex mit seidigen Strukturen, Süßholz  
und schwarzer Pfeffer mit leichten Barrique-Noten, Am Gaumen  
körperreich und ausgewogen, intensive Schwarzkirschnoten



## ROTWEIN / FLASCHE

### CHILE, VALLE DEL MAIPO

Cabernet Sauvignon Intriga, Vina MontGras 0,75 l 37,80  
Funkelt dunkelrot im Glas, Schwarzkirsche, Pflaume und  
schwarze Johannisbeere, würziges Mokka, 15 Monate im  
Barrique Fass gereift, elegant und nuacenreich

### USA, KALIFORNIEN, MENDOCINO COUNTY

Zinfandel Hess, The Hess Collection 0,75 l 36,80  
Petit Syrah, Zinfandel  
trocken, samtig und üppig, dicht, komplex und auffallend  
farbintensiv, Aromen wie Nelken, Orangenschalen und Pfeffer



## ROTWEIN / OFFEN und FLASCHE

### SPANIEN, CARINENA DO

Tempranillo, La Granja Granacha 360° 0,2 l 8,30  
Komplexes feinwürziges Bouquet, Röstnoten, harmonisch  
üppige Beeren- und Gewürznoten 0,75 l 28,80

### ITALIEN, SIZILIEN

Cabernet Sauvignon, Mandarossa 0,2 l 8,30  
Johannisbeere, Paprika und Pfeffer, purpurrot im Glas 0,75 l 28,80

### ITALIEN, APULIEN

Primitivo Puglia IGT, Doppio Passo 0,2 l 8,30  
Dickes Bouquet, schwarze Beeren, Kakaonoten, saftige Tannine,  
deutliche Struktur und Tiefe 0,75 l 28,80



## BIERE

<b>Winkler Pils</b>	0,33 l	4,20
Bester Hallertauer Hopfen verleiht diesem Premiumpils seinen feinherben Geschmack.		
<b>Winkler Urhell</b>	0,5 l	4,90
Klassisch bayerisches Bier vom Faß nach Alt-Amberger Brautradition.		
<b>Radler</b>	0,5 l	4,90
Winkler Urhell vom Faß, zur Hälfte mit Zitronenlimonade gemischt.		
<b>Hopfentaler Alkoholfreies Bier</b>	0,5 l	4,90
Alkoholfreie Schrankbierspezialität mit 40% weniger Kalorien.		
<b>Freudenberger Dunkles Bier</b>	0,5 l	4,90
Eine Bierspezialität aus dem Landkreis Amberg-Sulzbach.		
<b>Gutmann Hefeweizen</b>	0,5 l	5,00
Traditionell obergärige Spezialität. Hefeblumig. Von der Brauerei Gutmann in Titting.		
<b>Gutmann Leichtes Weizen</b>	0,5 l	5,00
Der schlanke Biergenuss. Hefearomatisch und erfrischend. Gereift in original Flaschengärung.		
<b>Gutmann Alkoholfreies Weizen</b>	0,5 l	5,00
Isotonisches und kalorienarmes, obergäriges Schankbier. Sportlich-frischer und gesunder Weizengenuss.		
<b>Gutmann Dunkles Weizen</b>	0,5 l	5,00
Dezent malzblumiger Biergeschmack mit hohem Kohlensäuregehalt. Gutmann - gutes Bier.		



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Adelholzener spritzig oder still	0,5 l	4,70
	0,75 l	7,60
Tafelwasser	0,2 l	2,80
	0,5 l	4,50
Apfelsaft	0,2 l	3,50
Orangensaft	0,2 l	3,50
Traubensaft	0,2 l	3,50
Maracujasaft	0,2 l	3,50
Johannisbeernektar	0,2 l	3,50
...als Schorle	0,2 l	3,40
	0,5 l	4,90
Coca-Cola Zero <sup>1,2</sup>	0,33 l	4,20
Coca-Cola <sup>1,2</sup>	0,33 l	4,20
Coca-Cola Light <sup>1,2,4</sup>	0,33 l	4,20
Fanta <sup>2</sup>	0,33 l	4,20
Mezzo-Mix <sup>1,2</sup>	0,33 l	4,20
Zitronenlimonade	0,2 l	3,50
	0,5 l	4,50
Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	0,2 l	3,90
Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,2 l	3,90



## HEISSE GETRÄNKE

Espresso <sup>1</sup>	2,90
Espresso Doppio <sup>1</sup>	3,90
Tasse Kaffee <sup>1</sup>	3,90
Cappuccino <sup>1</sup>	3,90
Tasse Tee Früchte, Pfefferminz, Schwarz	3,80

### ZUSATZSTOFFE

- |   |                               |    |                          |
|---|-------------------------------|----|--------------------------|
| 1 | koffeinhaltig                 | 7  | mit Antioxydationsmittel |
| 2 | mit Farbstoff                 | 8  | mit Nitrat               |
| 3 | chininhaltig                  | 9  | mit Süßungsmittel        |
| 4 | enthält eine Phenylalinquelle | 10 | gewachst                 |
| 5 | mit Farbstoff                 | 11 | geschwefelt              |
| 6 | geschwärzt                    |    |                          |



WIR SIND EINS



Allergiker: Eine Speisekarte mit Allergiekennzeichnung liegt für Sie zur Einsicht an der Theke bereit.

Inklusive gesetzlicher MwSt., Service & Bedienung, alle Preise verstehen sich in EURO.

[www.restaurant-hubmann.de](http://www.restaurant-hubmann.de)