



APERITIFS

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



SUPPEN

Zu all unseren Suppen reichen wir Ihnen frisches Baguette!

Provençalische Tomatensuppe mit Croutons, Sahnehaube und frischen Kräutern	7,60
Kartoffelsuppe mit geräucherten Graved-Lachsstreifen und frischen Kräutern	8,20
Knoblauchrahmsuppe mit Sahnehaube und Croutons	7,90



VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Italienischer Antipastiteller ⁶ mit hausgemachtem Pesto, dazu Baguette	klein groß	12,80 19,80
Feldsalat angemacht mit Himbeeressig ¹¹ und Walnussöl mit Speck-Zwiebelwürfeln und Croutons	klein groß	9,80 14,80
Geräucherter Lachs mit Gemüserösti ¹¹ und Sourcreme an einer Senf-Honig-Dillsauce	klein groß	12,80 19,80
Bruschetta gratiniert mit Tomaten und Mozzarella		9,40

Unser Tipp

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



VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

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



SALATE

Zu all unseren Salaten reichen wir Ihnen frisches Baguette!

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



RINDERFILET

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

Natur mit hausgemachter Kräuterbutter	27,80
Madagaskar mit Cognacrahmsauce und Madagaskarpfeffer	29,80
Surf & Turf mit in Knoblauch gebratenen Riesengarnelen	32,80
Gratine mit Kräuterkruste ¹¹ gratiniert	29,80
Gorgonzola mit Gorgonzola-Safransauce	29,80
Homard mit in Zitronengras, Schalotten, Limonensaft und Knoblauch gebratenem Hummerschwanz	42,80
Thai 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!

Natur mit hausgemachter Kräuterbutter	23,80
Knoblauch mit feiner Knoblauchrahmsauce ¹¹	25,80
Krusti mit Kartoffelkräuterkruste	25,80
Surf & Turf mit in Knoblauch gebratenen Riesengarnelen	28,80
Strindberg mit Senf-Zwiebel-Gurkenkruste ⁹	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!

Natur mit hausgemachter Kräuterbutter	17,80
Holzfäller Art mit gerösteten Zwiebeln, Speck ^{7,8} , Champignons und Petersilie, mit Käse ⁵ gratiniert	18,80
Tirol mit saftigem Tiroler Schinken ⁷ 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 Schweinemedallions-Gerichte bestehen zu je 220g bestem Fleisch!

Serrano 24,80

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

Asia 23,80

mit süß-saurer Currysauce ⁹ und gemischten Früchten ¹⁰, dazu Curcuma-Duftreis

Hawaii 23,80

mit Schinken ⁷, Ananas ¹⁰ und Käse ⁵ gratiniert an Röstitalern ¹¹

Zu unseren Schweinemedallions-Gerichten reichen wir Ihnen hausgemachte Dips!



BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Sourcreme

Rösti ¹¹

Bratkartoffeln mit Speck ^{7,8} und Zwiebeln

Maiskolben

Country Potatoes ¹¹

Pommes Frites ¹¹

Zwiebelringe

Knoblauchbrot

Gemüse - marktfrisch, geschwenkt in Olivenöl

je 4,90



FISCH

Scampi nach Art des Hauses (ohne Schale) 25,80
gebraten in Knoblauch mit Tomaten, Schalotten und Sahne verfeinert
im Pfandl mit Käse ⁵ gratiniert, dazu Baguette

Zanderfilet vom Grill 25,80
auf buntem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter

Scampi vom Grill (mit Schale) 25,80
mit Knoblauch und Schalotten
auf mit Hausdressing ⁹ angemachten Blattsalaten, dazu Baguette

Fischgrillplatte 25,80
aus Zander, Meeresbarbe und Scampi, dazu Tomatenreis und Salatbouquet



MAL WAS ANDERES

American Rib-Eye (250g) 32,80
mit frischem Gemüse, Ofenkartoffel und Sourcreme

Putensteak Caprese 22,80
mit Gnocchi ¹¹ und Tomaten/Mozzarella gratiniert auf Tomatensauce

Putensteak Legume 22,80
auf mediterranem Gemüse mit Röstitaler ¹¹

Hubmann Pfandl 24,80
Schweinefiletmedaillons mit Käse ⁵ überbacken auf Champignonrahm,
dazu Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

Grillteller 24,80
Medaillons von Schwein, Pute und Rind,
dazu Bratkartoffeln und Kräuterbutter



VEGETARISCH

Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käse ⁵ 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 ⁵ gratiniert, dazu Salatbouquet	14,80



DESSERTS

Parfait der Saison mit Fruchtgarnitur	9,80
Marillenknödel mit Zwetschenröster und Butterbröseln	13,80
Apfelkühle ¹⁰ mit Vanilleeis und Sahne	10,80
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne	14,80

Unser Tipp

Gemischte Dessertplatte zum Teilen	pro Person	12,80
---	------------	-------

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 ³	9,20
Wodka Lemon ³	9,20
Jack Cola ^{1,2}	9,20



SCHAUMWEIN

Veuve Cliquot 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 1 l 30,00

einen runden Abgang.

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 0,75 l 26,80

Aromen wie Maracuja, frisch und schlank, angenehme Säure, trocken



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, kräutrige 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 leichte Barrique-Noten, Am Gaumen
körperreich und ausgewogen, intensive Schwarzkirschnoten



ROTWEIN / FLASCHE

CHILE, VALLE DEL MAIPO

Cabernet Sauvignon Intriga, Vina MontGras
Funkelt dunkelrot im Glas, Schwarzkirsche, Pflaume und
schwarze Johannisbeere, würziges Mokka, 15 Monate im
Barrique Fass gereift, elegant und nuancenreich

0,75 l 37,80

USA, KALIFORNIEN, MENDOCINO COUNTY

Zinfandel Hess, The Hess Collection

Petit Syrah, Zinfandel

trocken, samtig und üppig, dicht, komplex und auffallend
farbintensiv, Aromen wie Nelken, Orangenschalen und Pfeffer

0,75 l 36,80



ROTWEIN / OFFEN und FLASCHE

SPANIEN, CARINENA DO

Tempranillo, La Granja Granacha 360°

Komplexes feinwürziges Bouquet, Röstnoten, harmonisch
üppige Beeren- und Gewürznoten

0,2 l 8,30

0,75 l 28,80

ITALIEN, SIZILIEN

Cabernet Sauvignon, Mandarossa

Johannisbeere, Paprika und Pfeffer, purpurrot im Glas

0,2 l 8,30

0,75 l 28,80

ITALIEN, APULIEN

Primitivo Puglia IGT, Doppio Passo

Dickes Bouquet, schwarze Beeren, Kakaonoten, saftige Tannine,
deutliche Struktur und Tiefe

0,2 l 8,30

0,75 l 28,80



BIERE

Winkler Pils	0,33 l	4,20
Bester Hallertauer Hopfen verleiht diesem Premiumpils seinen feinherben Geschmack.		
Winkler Urhell	0,5 l	4,90
Klassisch bayerisches Bier vom Faß nach Alt-Amberger Brautradition.		
Radler	0,5 l	4,90
Winkler Urhell vom Faß, zur Hälfte mit Zitronenlimonade gemischt.		
Hopfentaler Alkoholfreies Bier	0,5 l	4,90
Alkoholfreie Schrankbierspezialität mit 40% weniger Kalorien.		
Freudenberger Dunkles Bier	0,5 l	4,90
Eine Bierspezialität aus dem Landkreis Amberg-Sulzbach.		
Gutmann Hefeweizen	0,5 l	5,00
Traditionell obergärige Spezialität. Hefeblumig. Von der Brauerei Gutmann in Titting.		
Gutmann Leichtes Weizen	0,5 l	5,00
Der schlanke Biergenuss. Hefearomatisch und erfrischend. Gereift in original Flaschengärung.		
Gutmann Alkoholfreies Weizen	0,5 l	5,00
Isotonisches und kalorienarmes, obergäriges Schankbier. Sportlich-frischer und gesunder Weizengenuss.		
Gutmann Dunkles Weizen	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 ^{1,2}	0,33 l	4,20
Coca-Cola ^{1,2}	0,33 l	4,20
Coca-Cola Light ^{1,2,4}	0,33 l	4,20
Fanta ²	0,33 l	4,20
Mezzo-Mix ^{1,2}	0,33 l	4,20
Zitronenlimonade	0,2 l	3,50
	0,5 l	4,50
Schweppes Tonic Water ³	0,2 l	3,90
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2 l	3,90

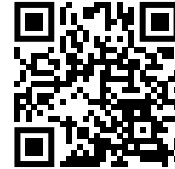


HEISSE GETRÄNKE

Espresso ¹	2,90
Espresso Doppio ¹	3,90
Tasse Kaffee ¹	3,90
Cappuccino ¹	3,90
Tasse Tee	3,80
Früchte, Pfefferminz, Schwarz	

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