



APERITIFS

Aperol² Destillat aus Rhabarber, Chinarinde, Enzian und Bitterorangen	4 cl	4,20
Aperol Spritz² Aperol / Prosecco / Soda / Eis / Orangenscheibe	0,2l	7,80
Lillet Kandierte Orangen- und Honignoten. Rund und fett am Gaumen.	4 cl	4,20
Lillet-Berry Lillet / Schweppes Wild Berry / Eis / Orangenscheibe	0,2l	7,80
Campari²	4 cl	4,20
Campari Soda²	0,3l	7,80
Campari Orange²	0,3l	7,80
Hugo Prosecco / Holunderblütensirup / Soda / Eis / Minze	0,2l	7,80
Martini² Bianco /Rosso	5 cl	4,50
Sanbitter² alkoholfrei	0,1l	4,20
Sanbitter - Schorle²	0,2l	6,20
Weinschorle weiß / rot	0,2l 0,5l	4,80 7,80



SUPPEN

Zu all unseren Suppen reichen wir Ihnen frisches Baguette!

Provenzalische Tomatensuppe mit Croutons, Sahnehaube und frischen Kräutern	7,20
Kartoffelsuppe mit geräucherten Graved-Lachsstreifen und frischen Kräutern	7,80
Knoblauchrahmsuppe mit Sahnehaube und Croutons	7,60



VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Italienischer Antipastiteller⁶ mit hausgemachtem Pesto; dazu Baguette	klein	10,80
	groß	17,80
Feldsalat angemacht mit Himbeeressig ¹¹ und Walnussöl mit Speck-Zwiebelwürfeln und Croutons	klein	9,40
	groß	13,80
Geräucherter Lachs mit Gemüserösti ¹¹ und Sourcreme an einer Senf-Honig-Dillsauce	klein	10,80
	groß	17,80
Bruschetta gratiniert mit Tomaten und Mozzarella		8,80



VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

St. Jakobsmuscheln in einer Tomaten-Sahnesauce mit Zwiebeln und Knoblauch mit Käse ⁵ gratiniert; dazu Baguette	12,80
Carpaccio vom Rinderfilet mit Feldsalat, Champignons und frischem Parmesan; dazu Baguette	14,80
Lauwarme geräucherte Entenbrust auf Gemüserösti ¹¹ mit Preiselbeersauce	12,80
Schafskäse gratiniert an Salatbouquet	10,80



SALATE

Zu all unseren Salaten reichen wir Ihnen frisches Baguette!

Salatschüssel mit Putenbruststreifen und Balsamicodressing ⁹	17,80
Salatschüssel mit lauwarmem Schafskäse, Rinderfiletspitzen und Walnussdressing ⁹	19,80
Blattsalate der Saison mariniert mit weißem Balsamico ⁹ und einer Trilogie von Edelfischen	21,80
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	25,80
Madagaskar mit Cognacrahmsauce und Madagaskarpfeffer	27,80
Surf & Turf mit in Knoblauch gebratenen Riesengarnelen	29,80
Gratine mit Kräuterkruste ¹¹ gratiniert	27,80
Gorgonzola mit Gorgonzola-Safransauce	27,80
Homard mit in Zitronengras, Schalotten, Limonensaft und Knoblauch gebratenem Hummerschwanz	39,80
Thai mit Curry-ChillisaUCE	27,80

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	21,80
Knoblauch mit feiner Knoblauchrahmsauce ¹¹	23,80
Krusti mit Kartoffelkräuterkruste	23,80
Surf & Turf mit in Knoblauch gebratenen Riesengarnelen	25,80
Strindberg mit Senf-Zwiebel-Gurkenkruste ⁹	23,80

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	16,80
Holzfäller Art mit gerösteten Zwiebeln, Speck ^{7,8} , Champignons und Petersilie; mit Käse ⁵ gratiniert	17,80
Tirol mit saftigem Tiroler Schinken ⁷ und Käse gratiniert	17,80

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 4,60



FISCH

Scampi nach Art des Hauses (ohne Schale) gebraten in Knoblauch mit Tomaten, Schalotten und Sahne verfeinert im Pfandl mit Käse ⁵ gratiniert; dazu Baguette	24,80
Zanderfilet vom Grill auf buntem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter	24,80
Scampi vom Grill (mit Schale) mit Knoblauch und Schalotten auf mit Hausdressing ⁹ angemachten Blattsalaten; dazu Baguette	24,80
Fischgrillplatte aus Zander, Meeresbarbe und Scampi; dazu Tomatenreis und Salatbouquet	24,80



MAL WAS ANDERES

American Rib-Eye (250g) mit frischem Gemüse, Ofenkartoffel und Sourcreme	31,80
Putensteak Caprese mit Gnocchi ¹¹ und Tomaten/Mozzarella gratiniert auf Tomatensauce	21,80
Putensteak Legume auf mediterranem Gemüse mit Röstitaler ¹¹	21,80
Hubmann Pfandl Schweinefiletmedaillons mit Käse ⁵ überbacken auf Champignonrahm, dazu Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	24,80
Grillteller Medaillons von Schwein, Pute und Rind, dazu Bratkartoffeln und Kräuterbutter	24,80



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	13,80



DESSERTS

Parfait der Saison mit Fruchtgarnitur	9,80
Marillenknödel mit Zwetschgenröster und Butterbröseln	12,80
Apfelküchle¹⁰ mit Vanilleeis und Sahne	9,80
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne	12,80



DIGESTIFS

Lantenhammer Haselnuss	2 cl	5,20
Lantenhammer Waldhimbeergeist	2 cl	5,20
Lantenhammer Williamsbirnenbrand	2 cl	5,20
Lantenhammer Mirabellenbrand	2 cl	5,20
Lantenhammer Marillenbrand	2 cl	5,20
Lantenhammer Obstbrand	2 cl	5,20
Remy Martin	2 cl	5,20
Grappa Nonino	2 cl	5,20
Jack Daniels	2 cl	4,20
Absolut Wodka	2 cl	4,20
Bombay Sapphire	2 cl	4,20
Ramazzotti	2 cl	4,20
Sambuca Molinari	2 cl	4,20
Bailey's	4 cl	4,20



LONGDRINKS 4 cl

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



SCHAUMWEIN

Veuve Cliquot Brut Champagne 0,375 l 40,00

Dunkle Pinot-Noir-Trauben geben Kraft und Temperament. 0,75 l 80,00

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 Bukett von Äpfeln, Birne und Zitrus.
Sehr elegant mit harmonischem Abgang.



HAUSWEIN | Hugl, Niederösterreich

WEISS

Grüner Veltliner 0,2 l 6,20

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 6,20

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.



WEISSWEIN / FLASCHE

Deutschland, Pfalz

„Prachtstück“ Metzger Kuh-ba, Weingut Metzger 0,75 l 26,80
Weissburgunder, Chardonnay
Intensiver Geschmack mit viel Zartheit, Lebendigkeit und
besonderem Schmelz, trocken

DEUTSCHLAND, BADEN

Bacchus „Moment-Aufnahme“ feinherb, 0,75 l 27,80
Markgrad von Baden Schloss Salem
Zartes Gelb mit grünsilbrigem Schimmer, im Duft würzig,
Aromen von Stachelbeere und Holunderblüte

DEUTSCHLAND, FRANKEN

Silvaner Qba trocken, Winzerhof Stahl 0,75 l 28,80
Sehr frisches, leicht florales und geradliniges Bukett, 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 26,80
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 33,80
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 32,80
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 32,80
Strohgelb mit lebhaftem Gold, vielschichtiges Bukett 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 7,80
Frisch und leicht mit Duft nach reifen Birnen, halbtrocken mit feiner Restsüße 0,75 l 26,80

Silvaner, Castell-Castell 0,2 l 7,80
Authentisch, knackiger Silvaner mit feinem Wiesenduft 0,75 l 26,80

DEUTSCHLAND, PFALZ

Sauvignon Blanc Gutswein, Weingut Erhart 0,2 l 7,20
Bio vegan / Stachelbeere, grüne Paprika gefolgt von exotischen Aromen wie Maracuja, Frisch und schlank, angenehme Säure, trocken 0,75 l 24,80

ROTWEIN / FLASCHE

DEUTSCHLAND, FRANKEN

Domina, Schloss Castell 0,75 l 28,80

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

Allegra Cuvè trocken, Weingut zur Schwane 0,75 l 26,80

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

SÜDAUSTRALIEN, BAROSSA VALLEY

Shiraz Cabernet Wildcard, Peter Lehmann 0,75 l 25,80

komplex und sehr elegant, gehaltvoll und fruchtbetont
mit langem Abgang

FRANKREICH, BORDEAUX

Bordeaux Heritage, Baron Philipp de Rothschild 0,75 l 37,80

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 37,80

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 39,80

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 0,75 l 36,80
Funkelt dunkelrot im Glas, Schwarzkirsche, Pflaume und schwarze Johannisbeere, würziges Mokka, 15 Monate im Barrique Fass gereift, elegant und nuancenreich

USA, KALIFORNIEN, MENDOCINO COUNTY

Zinfandel Hess, The Hess Collection 0,75 l 35,80
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 7,80
Komplexes feinwürziges Bouquet, Röstnoten, harmonisch üppige Beeren- und Gewürznoten 0,75 l 26,80

ITALIEN, SIZILIEN

Cabernet Sauvignon, Mandarossa 0,2 l 7,80
Johannisbeere, Paprika und Pfeffe, purpurrot im Glas 0,75 l 26,80

ITALIEN, APULIEN

Primitivo Puglia IGT, Doppio Passo 0,2 l 7,80
Dickes Bukett, schwarze Beeren, Kakaonoten, saftige Tannine, deutliche Struktur und Tiefe 0,75 l 26,80



BIERE

Winkler Pils Beste Hallertauer Hopfen verleihen diesem Premiumpils seinen feinherben Geschmack.	0,33 l	4,20
Winkler Urhell Klassisch bayerisches Bier vom Faß nach Alt-Amberger Brautradition.	0,5 l	4,80
Radler Winkler Urhell vom Faß, zur Hälfte mit Zitronenlimonade gemischt.	0,5 l	4,80
Hopfentaler Alkoholfreies Bier Alkoholfreie Schrankbierspezialität mit 40% weniger Kalorien.	0,5 l	4,80
Freudenberger Dunkles Bier Eine Bierspezialität aus dem Landkreis Amberg-Sulzbach.	0,5 l	4,80
Gutmann Hefeweizen Traditionell obergärige Spezialität. Hefebloomig. Von der Brauerei Gutmann in Titting.	0,5 l	4,90
Gutmann Leichtes Weizen Der schlanke Biergenuss. Hefearomatisch und erfrischend. Gereift in original Flaschengärung.	0,5 l	4,90
Gutmann Alkoholfreies Weizen Isotonisches und kalorienarmes, obergäriges Schankbier. Sportlich-frischer und gesunder Weizengenuss.	0,5 l	4,90
Gutmann Dunkles Weizen Dezent malzblumiger Biergeschmack mit hohem Kohlensäuregehalt. Gutmann - gutes Bier.	0,5 l	4,90



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Adelholzener spritzig oder still	0,25 l	3,10
	0,5 l	4,70
	0,75 l	7,20
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	4,70
Coca-Cola Zero ^{1,2}	0,33 l	3,90
Coca-Cola ^{1,2}	0,33 l	3,90
Coca-Cola Light ^{1,2,4}	0,33 l	3,90
Fanta ²	0,33 l	3,90
Mezzo-Mix ^{1,2}	0,33 l	3,90
Zitronenlimonade	0,2 l	3,30
	0,5 l	4,50
Schweppes Tonic Water ³	0,2 l	3,80
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2 l	3,80



HEISSE GETRÄNKE

Espresso ¹	2,70
Espresso Doppio ¹	3,70
Tasse Kaffee ¹	3,70
Cappuccino ¹	3,90
Tasse Tee Früchte, Pfefferminz, Schwarz	3,80

ZUSATZSTOFFE

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

Kult
café-bar-restaurant

WIR SIND EINS



HUBMANN
ESSEN | TRINKEN | GENIESSEN

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

 / [HubmannAmberg](#)

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