

Steirische Kulinarik „Das Murtal isst“

DAVOR VORSPEISEN UND SALATE

Carpaccio vom Almenlandochsen mit Vogerlsalat und Asmonte (Steirischer Parmesan)

(LA)(NÜ)(SE)(SF)(SD)(E)(SJ)

Vorspeise € 12,80

Hauptspeise € 16,80

Vorspeisenvariation

Carpaccio vom Rind, geräucherte Entenbrust, Räucherforellentartar

(LA)(SD)(FI)

€ 14,50

Räucherforellentartar mit Wurzelgemüse

(SD)(SE)(FI)

€ 9,80

Eierschaumterrine auf Roten Rüben Carpaccio mit gebratenen Shrimps und Vogerlsalat

(LA)(G)(KT)(SD)(E)

€ 9,80

Vogerlsalat mit geröstetem Speck und gebratenen Erdäpfel mit Kernöl mariniert

(SD)(SJ)(G)(SE)(E)(LA)(SF)

€ 7,90

Gemischter Salat oder Grüner Salat

(G)(SE)(SD)(E)(LA)(SF)(S)

€ 4,50

Steirisches Kernöl vom Grangl aus Weißkirchen € 1,00

Knoblauchbrot auf Wunsch

(G)(LA)(E)(SJ)

€ 2,50

Zu den Salaten und Vorspeisen
servieren wir Weißbrot und Schwarzbrot gratis dazu.

(G)(LA)(E)(SJ)

H
U
B
E
R
T
U
S

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit Speckknödel

(G)(SE)(SD)(E)(LA)(SF)(SJ)

€ 4,20

Kräftige Rindsuppe mit Lungenstrudel

(SD)(G)(E)(LA)(SJ)(SE)(SF)

€ 4,50

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl

(SD)(G)(E)(LA)(SJ)(SE)(SF)

€ 4,00

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten

(SD)(G)(E)(LA)(SJ)(SE)(SF)

€ 4,00

Steirische Wurzelsuppe mit pochiertem Ei

(LA)(G)(SE)(E)(SJ)(SF)(SD)

€ 5,20

Steirische Kernölschaumsuppe mit Brotroutons

(LA)(G)(SE)(E)(SJ)(SF)(SD)

€ 5,20

MITTENDRIN

HAUPTSPEISEN

GEBACKENE KLASSIKER DER ÖSTERREICHISCHEN KÜCHE

Wiener Schnitzel vom Jungschwein

mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren

(G)(E)(SJ)(LA)(NÜ)(SD)

€ 12,90

Aufpreis für Huhn € 1,50

Cordon Bleu mit Reis und Preiselbeeren

(SD)(G)(E)(SJ)(SE)(SF)(LA)

€ 13,90

Aufpreis für Huhn € 1,50

Gebackene Rosmarinhendlbrust mit Erdäpfelsalat -Vogelersalat

(G)(E)(NÜ)(SJ)(SD)(SE)(SF)(LA)

€ 13,90

H
U
B
E
R
T
S
U
S

MITTENDRIN

ÖSTERREICHISCHE RINDFLEISCHKÜCHE

Filetsteak vom Almochsen

mit gebratenem Gemüse, Folienkartoffel und Sauerrahmdip

(SD)(SE)(G)(LA)(SF)(E)

200 g € 31,90

300 g € 42,50

„Ladysteak“ 150 g € 26,90

Rumpsteak

mit hausgemachtem Rosmarin-Zwetschken-Chutney
Bauernpommes, Kräuterbutter und gebackenen Zwiebelringen

serviert am Brett

(SD)(LA)(FI)(SE)(SF)(E)(G)

200 g € 25,90

„Ochsenpaillard“

Kurzgebratenes vom Almochsenfilet mit Käferbohnen

Rosmarinzwiebel und Kartoffelpüree

(SD)(G)(LA)(SE)(E)(SF)

€ 22,50

Kalbsrückensteak mit Radicchio-Risotto und Pecorino

(SD)(G)(LA)(SE)(E)(SF)

€ 24,90

Gekochter Tafelspitz mit Semmelkren

Apfelkren und Röstkartoffeln

(SD)(SE)(LA)

€ 18,50

Rindsroulade mit Sellerie-Erdäpfelpüree und Kürbissafterl

(SE)(SD)(SF)(G)(LA)

€ 16,40

Steirisches Bierfleisch vom Rindsfilet

mit Kräuternudeln im Pfandl serviert

(SD)(G)(LA)(SE)(E)(SF)

€ 18,90

Rindsgulasch mit Kasknödel und Spiegelei

(SD)(G)(LA)(SE)(E)(SF)

€ 12,90

H
U
B
E
R
T
S

FISCH

„Zweierlei vom Steirischen Wurzelsaibling“

St. Johanner Saiblingsfilets gebraten und pochiert
mit Wurzelgemüse, Salzerdäpfel und brauner Butter

(FI)(LA)(G)(SD)(SE)(E)(SF)(SJ)

€ 17,90

Steirisches Forellenfilet gebraten mit Risotto und Erbsenschaum

(FI)(SE)(SD)

€ 16,90

VEGETARISCH

Spinatknödel mit brauner Butter

und Asmonte (Steirischer Parmesan) mit grünem Salat

(G)(E)(LA)(SD)(SE)(SF)

€ 9,90

Krautfleckerl mit grünem Salat

(G)(E)(LA)(SD)(SE)(SF)

€ 9,90

DANACH

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

„Moccareien“ Dessertvariation

Kaffee-Nussstrudel, Kaffee-Creme Brûlée, Kaffee-Panna Cotta ,
Weißes hausgemachtes Mocca Eis

(NÜ)(SJ)(LA)(E)(G)(SD)

€ 10,80

Gebackene Apfelknödel mit Weintraubenkompott und Rumrosinen

(NÜ)(SJ)(LA)(E)(G)(SD)

€ 6,80

Kürbiskernparfaitspitz mit Hippen und Preiselbeer-Vanilleschaum

(LA)(E)(SD)

€ 6,80

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster und Vanilleeis

(NÜ)(E)(SJ)(G)(LA), Wartezeit ca. 20 Minuten

€ 8,80

Hausgemachte Mehlspeisen

von unserer Konditorin sehen Sie in der Vitrine.

(LA)(E)(G)(SD)

H
U
B
E
R
T
S
T
U
S

HOF

Deklarationspflicht bei Lebensmittel:

- G** Gluten haltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme und daraus hergestellte Erzeugnisse
- KT** Krebstiere und Erzeugnisse
- E** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- FI** Fisch und Erzeugnisse
- EN** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- SJ** Sojabohnen und Erzeugnisse
- LA** (Laktose) Milch und Erzeugnisse
- NÜ** Schalenfrüchte, Hasel-,Wal-,Cashew-,Pekan-,Macadamia-, und Queensland Nuss sowie Pistazie, Mandel, Pinienkerne und daraus hergestellte Erzeugnisse
- SE** Sellerie und Erzeugnisse
- SF** Senf und Erzeugnisse
- SeS** Sesamsamen und Erzeugnisse
- SD** Schwefeldioxid und Sulfite, Bei Fertigprodukten (E220 Trockenfrüchte, Nüsse, Trockenfisch, Fleisch-und Fischersatz, getrocknete Tomaten, Stärke, Sago, Kartoffelprodukte) Knoblauch und alle Lauchartigen, und Erzeugnisse
- LU** Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- WT** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Hotel-Restaurant Hubertushof
Bahnhofstraße 81
8740 Zeltweg
Tel. 0043-(0)3577-22315
Fax : DW 31
www.hotelhubertushof.at
empfang@hotelhubertushof.at