



## VORSPEISEN UND SALATE

### **Carpaccio vom Almenlandochsen Pinienkernen und Asmonte**

(Steirischer Parmesan)

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

Als Vorspeise € 12,80

Als Hauptspeise € 16,80

### **Gebratener Schafkäse im Speckmantel mit bunten Blattsalaten und Apfelstücken**

(SD)(SF)(SJ)

€ 10,50

### **Räucherforelle mit Oberskren Vogersalat, Pesto und Toastbrot**

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

€ 12,50

### **Gemischter Salat oder Grüner Salat**

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

€ 4,90

Steirisches Kernöl vom Grangl aus Weißkirchen € 1,00

### **Knoblauchbrot**

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

€ 2,50

### **Jourgebäck**

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

€ 1,00 / pro Stück



## SUPPEN

### **Kräftige Rindsuppe mit Speckknödel**

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

€ 4,90

### **Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl**

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

€ 4,50

### **Kräftige Rindsuppe mit Frittaten**

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

€ 4,30

### **Knoblauchcremesuppe mit Croûtons**

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

€ 4,90

### **Steirische Kernölschaumsuppe mit Croûtons**

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

€ 5,50

## **HAUPTSPEISEN**

### **GEBACKENE KLASSIKER DER ÖSTERREICHISCHEN KÜCHE**

### **Wiener Schnitzel vom Jungschwein**

mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren

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

€ 13,90

Aufpreis für Huhn € 1,50

### **Cordon Bleu mit Reis und Preiselbeeren**

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

€ 14,90

Aufpreis für Huhn € 1,50

### **Gebackene Rosmarinhendnbrust**

mit Erdäpfelsalat -Vogelersalat

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

€ 15,50



## ÖSTERREICHISCHE RINDFLEISCHKÜCHE

### Filetsteak vom Almochsen

mit gebratenem Gemüse, Folienkartoffel und Sauerrahmdip

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

200 g € 34,50

300 g € 43,50

„Ladysteak“ 150 g € 27,90

### Steirisches „Surf & Turf“

Filetsteak und gebratenes St. Johanner Saiblingsfilet

Rosmarin-Speckkartoffel und Bohnengemüse

(SD)(FI)(SE)(G)

€ 37,50

### Rumpsteak

mit Steakhouse-Pommes, panierten Zwiebelringen

und hausgemachtem Zwetschken-Rosmarin Chutney, am Brett serviert

(SD)(E)(G)(SE)

200 g € 25,90

### „Ochsenpaillard“

Die Spezialität des Hauses

Kurzgebratenes vom Almochsenfilet mit Käferbohnen

Rosmarinzwiebel und Erdäpfelpüree

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

€ 24,90

### Gekochter Tafelspitz vom Almochsen

mit Semmelkren, Apfelkren und Röstkartoffeln

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

€ 18,50

### Steirisches Bierfleisch vom Rindsfilet

mit Kräuternudeln im Pfandl serviert

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

€ 18,90



## VOM SCHWEIN

**Pulled Pork**  
mit Ofenerdäpfel BBQ Sauce und Räuchercreme

(SJ)(SD)(LA)(SE)

€ 13,90

## FISCHGERICHTE

**Zweierlei vom „Steirischen Wurzelsaibling“**  
Grundlsee Saiblingsfilets gebraten und pochiert  
mit Wurzelgemüse, Salzerdäpfel und brauner Butter

(FI)(LA)(SD)(SE)

€ 19,20

**Gebratenes St. Johanner Forellenfilet „Müllerin“**  
mit Gemüsegröstl und Petersilschaum

(FI)(LA)(SD)(G)

€ 19,50

## VEGETARISCH

**Spinatrisotto mit Schafskäse**

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

€ 12,50

**Rahmige Tagliatelle mit roten Rüben und Rucola**

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

€ 11,50

**„Knödel-Trilogie“**

**Spinatknödel, Rote Rübenknödel und pikante Topfenknödel**  
Kräutersauce und Tomatenragout

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

€ 13,90



## DIE VEGANE SEITE

### Suppe/Vorspeisen/ Salate

#### **Karotten-Ingwer-Kokos-Suppe**

(SD)(SJ)

€ 5,50

#### **Mango-Avocado-Blattsalat mit Sesam**

mariniert mit Balsamico und Olivenöl

(SE)

Als Vorspeise € 8,90 Als Hauptspeise € 10,90

### Hauptspeisen

#### **Linguini mit Basilikum-Petersilienpesto**

mit Erbsen, Tomaten und Pinienkernen

(G)(NÜ)(SD)

€ 12,90

#### **Pad Thai**

Grillgemüse mit scharf gebratenem Kurkuma-Tofu

und Reisbandnudeln

(SD)(NÜ)(SJ)

€ 15,50

#### **Mac and Cheese mit Champignons**

(NÜ)(G)(SD)(SF)

€ 13,90

#### **Linsen-Dal**

(SD)(NÜ)

€ 9,90

#### **Spaghetti mit Zucchini-Tomaten-Oliven-Sugo**

(G)(SD)

€ 12,90

#### **Feines veganes Dessert nach Tagesangebot**

(SJ)(NÜ)

€ 6,80

Man sollte seinen Versuchungen nachgeben,  
wer weiß, ob sie wiederkommen.

### Dessert

#### „Fête Blanche“ Dessertvariation Schokorausch

Weißer Schokolade Strudel /Weißer Schokolade Creme Brûlée/ Eierlikör-Panna Cotta

Weißes hausgemachtes Schokoladeeis

(NÜ)(SJ)(LA)(E)(G)(SD)

€ 12,80

#### Himbeerparfait im Baumkuchenmantel mit Lavendelschaum

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

€ 7,80

#### Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster und Vanilleeis

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

Wartezeit ca. 20 Minuten

€ 10,50

(Kleine Portion € 8,50)

#### Schokomousetörtchen mit Campari-Orangen

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

€ 6,80

#### Hausgemachte Mehlspeisen

von unserer Konditorin sehen Sie in der Vitrine.

(LA)(E)(G)(SD)(NÜ)

### Käse schließt den Magen

#### Käseteller mit regionalen Käsesorten von der OM und der Hofmolkerei Tax

Erzherzog Johann, Murtaler geräuchert, Peter Rosegger, Schafcamembert,

Rotes Schaf, unser hausgemachtes Chutney, Butter und Gebäck

(LA)(E)

€ 14,50



## 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 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](http://www.hotelhubertushof.at)



Unsere Speisekarten wurden mit dem Lodenstoff der Lodenfabrik Leichtfried  
in Möbersdorf gefertigt.

Aus der Region für Sie auf den Teller!

Regionalität ist uns wichtiger, denn je.  
Manchmal sind die Geheimnisse der guten Küche ganz einfach :

Die besten Rohprodukte frisch aus unserer Nähe  
und mit Liebe und gutem Gewissen zubereitet.

Ein Teilauszug unserer Lieferanten aus unserer Region, Steiermark und Österreich

Erdäpfel und Kernöl - Familie Grangl vlg. Starzinger aus Großfeistritz  
Eier- Geflügelhof der Familie Kaltenegger-Felfer aus Fohnsdorf  
Joghurt - Biohof der Familie Feeberger aus Fohnsdorf  
Milch, Käse, Molkereiprodukte- Obersteirische Molkerei aus Spielberg  
und Hofmolkerei Tax aus Köflach  
Käferbohnen Familie Sattler, vlg. Peterbauer aus Baierdorf  
Forellen- Fischzucht der Familie Leitner, St. Johann am Tauern  
Saibling – Fischerei Ausseerland  
Rindfleisch- Firma Schirnhofer, Kaindorf bei Hartberg  
Kürbis – Biohof Mosauf der Familie Kaltenegger aus Weißkirchen  
Gemüse –Platzl Markt Zeltweg – Gutes vom Bauernhof  
Murtaleis  
Diverse saisonale Lieferanten aus unserer Region

Danke, dass Sie bei uns zu Gast sind.  
Wir wünschen Ihnen ein paar wunderschöne, genussvolle Stunden  
und freuen uns, dass wir Sie kulinarisch verwöhnen dürfen.

Lassen Sie es sich so richtig gut gehen bei uns,  
jeder schöne Augenblick ist Balsam für die Seele.

Ihre Gastgeber  
Sigrid und Michael Ranzmaier-Hausleitner  
Küchenchef Thomas Guggenberger  
mit dem gesamten Hubertushof-Team

Wir sind für Sie da!

Kein Genuss ist vorübergehend,  
denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.

(Johann Wolfgang von Goethe)