



Herzlich Willkommen im Hubertushof
beim „Genuss- und Kulinarium Steiermark- Wirt“

Spezialitäten - Monatskarte

Vorspeisen

Kalbsleberpralinen im Kürbiskernmantel
mit Sauce Cumberland, Rotweinpfeffer und Vogerlsalat ^{SF/LA/SD}
€ 12,50

Vogerlsalat mit geröstetem Speck
und gebratenen Erdäpfeln mit Kernöl mariniert ^{SD/SF/SE/SJ}
Als Vorspeise € 6,90 Als Hauptspeise € 8,90

Hauptspeisen

Spargel mit Sauce Hollandaise und heurige Petersilerdäpfel ^{SD/LA}
Als Vorspeise € 13,80 Als Hauptspeise € 18,80
Plus Prosciutto € 3,50

Gebackener Spargel mit Sauce Tartar ^{G/E/LA/SF/SD}
Als Vorspeise € 13,80 Als Hauptspeise € 18,80

Niedertemperatur gegarte Rindsroulade
mit gebratenem Kürbis und blauem Erdäpfelpüree ^{SD/LA/G/SE/SF}
€ 18,90

Piccata vom Zander
mit Tomaten-Risotto, Buttergemüse und Endivienöl ^{SD/LA/FI/SE/E/G}
€ 19,50

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Portweinsauce
Wacholderrahmnudeln und grünem Spargel ^{SD/G/E/LA/SE}
€ 24,50

Hirschrückenmedaillons mit Preiselbeer-Pfeffersauce
dazu Bärlauch-Schupfnudeln ^{LA/SE/SD/G/E}
€ 24,80

Dessert

Kastanienreis mit Schlagobers und Preiselbeeren ^{LA}
€ 6,80

GHOST DISH –Geistergericht € 14,50

Lassen Sie sich überraschen, Sie wissen nicht, was Sie serviert bekommen,
es kann ein Steak sein, aber auch Spinatknödel, es kann ein Fisch sein, aber auch Nudeln

Preis bleibt immer gleich – sind Sie mutig?– no risk no fun

Die Allergene geben wir Ihnen bekannt, sobald wir wissen, was der Küchenchef für Sie zubereitet.