

# Hubertushof Klassiker

**Beefsteak-Tartar** aus der Genussregion „Alpenvorland Rind“ **10,90**  
mit Zwiebelringen und Toastecken als Hauptspeise **13,90**

**Carpaccio von Silberlachs und Zander** **10,90**  
mit Kaviar Creme fraîche und mariniertem Ruccola

**Knackiger Vogerlsalat** mit geröstetem Speck, **9,90**  
gehacktem Ei und steirischem Kürbiskernöl

---

**Schaumsuppe von Sellerie und Pastinake** **4,90**  
aus der Genussregion „Walser Gemüse“ mit Schwarzbrotchip

**Kräftige Rindsuppe** **4,00**  
mit Frittaten, Kaspressknödel oder gebackenem Leberknödel

---

**Medium gebratenes Rinderfiletsteak** auf Cognacjus **24,90**  
mit Marktgemüse und gebackenen Kartoffeln  
aus der Genussregion „Walser Gemüse“

**Im Kupferkessel gekochte Gustostücke** **16,90**  
vom Salzburger Almochsen (Tafelspitz, Scherzel u. Kavalierspitz)  
aus der Genussregion „Alpenvorland Rind“  
mit Apfelkren, Schnittlauchsauce, Cremespinat und Rösterdäpfel

**Zwiebelrostbraten** von der Beiried (rosa) **16,90**  
aus der Genussregion „Alpenvorland Rind“  
mit Rösterdäpfeln und Speckbohnen

**In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel** **16,90**  
mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren vom Kalb

vom Schwein **10,90**

**„Fiakergulasch“** vom Rind mit Semmelknödel **10,90**

**Rahmgulasch** vom Milchkalb **14,90**  
mit Butterspätzle und grünem Salat

**Ausgelöstes Alt Wiener Backhendl** **11,90**  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Preiselbeer

