

# Hubertushof Klassiker

<b>Beefsteak-Tartar</b>		<b>11,90</b>
<i>mit Zwiebelringen und Toastecken</i>	<i>als Hauptspeise</i>	<b>14,90</b>
<b>Carpaccio vom „Yellow Fin“ Thunfisch</b>		<b>12,90</b>
<i>mit Meersalz, Limettensaft, Olivenöl und Rucola</i>		
<b>Knackiger Vogerlsalat</b> mit geröstetem Speck, gehacktem Ei und steirischem Kürbiskernöl		<b>10,90</b>
		
<b>Schaumsuppe von Sellerie und Pastinake</b>		<b>5,40</b>
<i>mit Schwarzbrotchip</i>		
<b>Kräftige Rindsuppe</b>		<b>4,90</b>
<i>mit Frittaten, Kaspressknödel oder gebackenem Leberknödel</i>		
		
<b>Medium gebratenes Rinderfiletsteak</b> auf Cognacjus		<b>24,90</b>
<i>mit Marktgemüse und gebackenen Kartoffeln</i>		
<b>Im Kupferkessel gekochte Gustostücke</b>		<b>17,90</b>
<i>vom Salzburger Almochsen (Tafelspitz, Scherzel u. Kavalierspitz) mit Apfelkren, Schnittlauchsauce, Cremespinat und Rösterdäpfel</i>		
<b>Zwiebelrostbraten</b> von der Beiried (rosa)		<b>17,90</b>
<i>mit Rösterdäpfeln und Speckbohnen</i>		
<b>In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel</b>	<i>vom Kalb</i>	<b>17,90</b>
<i>mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren</i>	<i>vom Schwein</i>	<b>12,90</b>
<b>„Fiakergulasch“</b> vom Rind mit Semmelknödel		<b>12,90</b>
<b>Rahmgulasch</b> vom Milchkalb mit Butterspätzle und grünem Salat		<b>16,90</b>
<b>Ausgelöstes Alt Wiener Backhendl</b>		<b>12,90</b>
<i>mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Preiselbeeren</i>		



{ INCLUDEPICTURE



"<http://www.mavida.at/uploads/pics/gault-millau.jpg>" \\* MERGEFORMATINET }