



fotocredit: Sarah Matzer., shutterstock



Tradition  
trifft  
Lifestyle



HUBERTUSHOF  
Leikermoser GmbH  
Alpenstraße 110  
A-5081 Anif bei Salzburg  
T: +43 (0)6246 8970  
hotel@hubertushof-anif.at  
www.hubertushof-anif.at

# HUBERTUSHOF ANIF

MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

## MENÜVORSCHLÄGE JÄNNER BIS MÄRZ

### VORSPEISEN

Tatar von der geräucherten Forelle  
Avocado | eingelegte Perlzwiebel | rote Rübe

Beef Tatar  
getoastetes Sauerteigbrot | Rucola | Dijon Senf – Mayonnaise

Crème Brûlée von der Urkarotte  
Trauben – Chutney | Pecorino Eis

### SUPPEN

Sellerieschaumsuppe | Wan Tan

Knoblauch Consommé | gebackener Speckknödel

Rindsuppe | Frittaten oder Grießnockerl oder Kaspressknödel

### HAUPTSPEISEN

Pochierter Kabeljau  
Bouillabaisse Gemüse | Topfen – Grießknödel

Gebratenes Zanderfilet  
Szegedinerkraut | Salzkartoffeln

Gebratenes Lachsfilet  
Limettenrisotto | wilder Brokkoli

Geschmorter Burgunderbraten  
Butterspätzle | buntes Gemüse

Gebratene Perlhuhnbrust  
Morchel Risotto | glasierter Mais

Geschmortes Scherzerl vom Milchkalb  
gebratener Kartoffelbaumkuchen | Balsamico – Linsen

### VEGETARISCH

Tagliolini | Kürbisragout | marinierte Wildkräuter

Kasnocken | Röstzwiebel | Schnittlauch

Geschmorte goldene Rübe | Selleriecreme | gebratene Pilze

### DESSERTS

Süßer Zwiebelkuchen | Zwetschke | Amaretto

Cheesecake | Karamell Parfait | Vanilleschaum

Gebackene Grießknödel | Nougat | Vanilleeis



## MENÜVORSCHLÄGE APRIL BIS JUNI

### VORSPEISEN

Tatar vom Milchkalb  
bunter Spargelsalat | Estragon

Gebeizte Bachforelle  
Variation von der Gurke | knusprige Kartoffel

Bärlauchmousse  
getrocknete Tomaten | hausgemachte Focaccia

### SUPPEN

Spargelschaumsuppe | Ravioli

Tomaten Consommé | Trüffelroyal

Kokos-Zitronengrassuppe | Tempura-Garnele

### HAUPTSPEISEN

Gebratenes Forellenfilet "Müllerin"  
Petersilienkartoffeln | Zitronenbutter

Gebratenes Saiblingsfilet  
Kartoffelgnocchi | Spargelgemüse

Gebratenes Reinankenfilet  
Bärlauchrisotto | glasierte Navetten

Rosa gebratener Kalbstafelspitz  
Tagliolini | weißer Spargel | Sauce Hollandaise

Knuspriges Maishendl  
sardische Nudeln | grüner Spargel

Gekochtes Rindfleisch  
Röstkartoffeln | Cremespinat | Apfelkren | Schnittlauchsauce

### VEGETARISCH

Bärlauchrisotto | Grana Padano | Rucola

Weißer Spargel | Sauce Hollandaise | Petersilienkartoffeln

Gratiniertes Salatherz | Artischockencreme | Macadamia Crunch

### DESSERTS

Topfenknödel | Butterbrösel | Himbeer- Rhabarberragout

Erdbeer Crumble | Tonkabohnen Eis

Geeistes Vanilletörtchen | Mango | Passionsfrucht

## MENÜVORSCHLÄGE JULI BIS SEPTEMBER

### VORSPEISEN

Vitello Tonnato  
Kapernbeeren | gebratene Steinpilze

Carpaccio vom Alpenrind  
Eierschwammerl | Rucola | Grana Padano

Caesar Salat  
Parmesandressing | gebratene Pilze

### SUPPEN

Consommé von der Kartoffelschale | gebratene Eierschwammerl

Ochsenschlepp Consommé | Ravioli

Gazpacho | Pesto | Grissini

### HAUPTSPEISEN

Gebratenes Wolfsbarschfilet  
mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Gebratene Black Tiger Garnelen  
Safranrisotto | grüner Spargel

In Butter gebratenes Steinbuttfilet  
Zitronengnocchi | Nektarine | Basilikum

Filetspitzen Stroganoff“  
Kartoffel Mousseline | breite Bohnen

Rosa gebratener Kalbstafelspitz  
Pfefferkruste | Tagliatelle | Eierschwammerl à la Crème

Kotelette vom Strohschwein  
gebratene Kartoffeln | Mostkraut

### VEGETARISCH

Eierschwammerl à la Crème | Serviettenknödel

Gebackener Karfiol | Kartoffel- Trüffelcreme

Spargelbowl | Wildreis | Karotte

### DESSERTS

Geeiste Mascarpone | Erdbeeren | Schokolade | Baiser

Variation vom Topfen | Marille | Butterkeks

Kirsch Crumble | Waldmeister | Sauerrahm



## MENÜVORSCHLÄGE OKTOBER BIS DEZEMBER

### VORSPEISEN

Crème Brûlée vom Aberseer Schafskäse  
Feige | Birnenchutney | Schafsjoghurt

Geräucherte Entenbrust  
knackiger Rotkrautsalat | gepoppter Mais | Preiselbeer- Portweingel

Mousse von der geräucherten Regenbogenforelle  
rote Rübe | Avocado-creme | Eis

### SUPPEN

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis | geröstete Kerne | Kernöl

Consommé von der Weidegans | gebackene Entenpraline

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel | Kräuterschöberl

### HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Zanderfilet | Kartoffel- Thymiankruste  
Balsamico – Linsen | in Nussbutter gebratene Kartoffeln

Gebratenes Lachsfilet | Tagliolini  
geschmorter Topinambur | Zitronen- Dillsauce

Gegrillter Skrei  
karamellierte Karfiolcreme | gebratenes Spitzkraut

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust  
Quitten – Rotkraut | Kartoffelknödel | glasierte Maroni

Rosa gebratener Rücken vom Iberico Schwein  
Kartoffelpüree | Röstzwiebel | Schwarzwurzelgemüse

Rosa gebratene Lammkrone  
gebackener Rosmarin – Polenta | Paprika Peperonata

### VEGETARISCH

Kürbis Risotto | schwarze Walnuss | geschmorte Kirschtomaten | Pecorino

Spinatknödel | sautierter Blattspinat | braune Butter

Sellerie Cordon Bleu | Bergkäse | Petersilienkartoffeln | Sauce Tartare

### DESSERTS

Vanillekipferl Mousse | Sauerkirschen | Kakaohippe

Kletzenstrudel | Vanillesauce | Sauerrahmeis

Tarte von der Zartbitterschokolade | Quitte | Buttermilch

## BUFFET RUSTIKAL

Salatbuffet

### VORSPEISEN

Variation vom geräucherten Lachs und Forelle | Dill – Senfsauce  
Oberskren

Rosa gebratene Scheiben vom Rinderrücken | Sauce Tartar  
eingelegtes Sauer Gemüse

Sulze vom Rindstafelspitz | Wurzelgemüse | Kernöl und gerösteten  
Kernen

Speck – Lauch – Quiche | Sauerrahmdip

### SUPPEN

Rindsuppe | Frittaten  
Kartoffelcremesuppe | Speck | Majoran

### HAUPTSPEISEN

Gekochtes Rindfleisch | Röstkartoffeln | Cremespinat | Apfelkren  
Schnittlauchsauc

Schweinebraten | Serviettenknödel | Specksauerkraut | Natursaftl

Backhendl | Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone

gebratenes Forellenfilet | sautierter Blattspinat | Butterkartoffelr

Pinzgauer Kasnocken | Röstzwiebel | Schnittlauch

### DESSERTS

Kaiserschmarren | Zwetschkenröster  
Apfelstrudel | Staubzucker  
Mousse von der dunklen Schokolade | eingekochte Erdbeeren  
Grießflammerie | Beerenragout  
Geschnittene Früchte  
Käseplatte | Trauben | Chutney

Preis EUR 47,00 pro Person



## BUFFET MEDITERRAN

Salatbuffet

### VORSPEISEN

Gemischte Antipasti | Oliven | Prosciutto | Parmesan

Marinierter Mozzarella | Cherrytomaten | Basilikumpesto | geröstete  
Pinienkerne

Vitello Tonnato | Kapernbeeren | Olivenöl

Meeresfrüchtecocktail | Ananas | Melone | Dill

### SUPPEN

Minestrone  
Parmesancremesuppe | Croutons

### HAUPTSPEISEN

Rindfleischpolpetti | Tomatensauce

Saltimbocca vom Milchkalb | mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Spaghetti all'aglio | gegrillte Meeresfrüchte

Gebratener St. Petersfisch | Kräuterkruste | sautierter Blattspinat

Penne | Kapern | Oliven | Tomaten | Nüsse

### DESSERTS

Panna Cotta | Ananas  
Tiramisu | Kakao  
Gefüllte Profiteroles | Nougatschaum  
Geschnittene Früchte  
Käseplatte | Trauben | Chutney

Preis EUR 54,00 pro Person

## BUFFET HUBERTUSHOF

### Salatbuffet

#### VORSPEISEN

Gefülltes Lachsrollchen | Krenmousse | Zucchini Salat | Dill

Rosa gebratenes Roastbeef | eingelegte Pilze | Selleriecreme knusprige Kartoffel

Asiatischer Couscoussalat | gegrillte Black Tiger Garnele

Mousse vom Aberseer Schafskäse | Tomatenmarmelade schwarze Walnuss

#### SUPPEN

Ochsenschleppconsommé | Wurzelgemüse | Ravioli  
Karotten - Ingwercremesuppe | Sesamstangerl

#### HAUPTSPESIEN

Kalbsrahmgulasch | Butterspätzle | buntes Gemüse

rosa gebratenes Medaillon vom Rinderrücken | Kartoffelgratin  
Senfsauce

Coq au Vin" | Gemüse | Kartoffeln

gebratenes Saiblings- und Forellenfilet | Gemüsegrauen

Kartoffelgnocchi | Bergkäsesauce | gebratene Pilze

#### DESSERTS

Überbackene Topfenpalatschinken  
Creme Brûlée von der Bourbon Vanille  
Nougatmousse | Erdnuss | Birne  
Cheesecake | Himbeere  
Schokobrownie | Beeren  
Käseplatte | Trauben | Chutney  
Geschnittene Früchte

Preis EUR 61,00 pro Person

## WEINEMPFEHLUNG

### WEISSWEINE 0,75 L

Grüner Veltliner Weinviertel" DAC 2022 EUR 24,50  
WG Frank, Herrnbaumgarten, Niederösterreich

Grüner Veltliner Tom" 2022 EUR 29,50  
WG Tom Dockner, Theyern, Traisental Niederösterreich

Rosé 2022 EUR 24,50  
WG Frank, Herrnbaumgarten, Niederösterreich

Riesling 2022 EUR 29,50  
WG Frank Herrnbaumgarten, Niederösterreich

Sauvignon Blanc 2023 EUR 32,50  
WG Primus, Spielfeld, Südsteiermark

Chardonnay 2022 EUR 29,50  
WG G. Markowitsch, Carnuntum, Göttlesbrunn, Niederösterreich

### ROTWEINE 0,75 L

Blaufränkisch 2019 EUR 25,60  
WG Rebhof Sommer, Mörbisch, Burgenland

Blaufränkisch Selection" 2015 EUR 29,50  
WG Schindler, Mörbisch, Burgenland

Blauer Zweigelt 2019 EUR 29,60  
Malteser Ritterorden, Mailberg, Niederösterreich

Blauer Zweigelt 2018 Heideboden" EUR 29,60  
WG Gsellmann, Gols, Burgenland

Heideboden rot Cuvée" 2020 EUR 32,50  
WG Keringer, Mönchhof, Burgenland / ZW-BF-SL

Wir verfügen außerdem über eine bestens sortierte Vinothek mit Weinen aus aller Welt!

Unser Team steht Ihnen bei der Wahl Ihres Flaschenweines sehr gerne mit Rat und Tat zur Seite!



## GETRÄNKEEMPFEHLUNG

### APERITIF

Prosecco pur oder mit Holler	0,7l EUR 36,40
Schlumberger Sekt pur oder mit Holler	0,7l EUR 33,50
Hugo	EUR 6,90
Aperol Spritz	EUR 7,50

### BIER

Stiegl "Hell" vom Fass	0,2l EUR 3,60
	0,3l EUR 4,50
	0,5l EUR 5,50
Stiegl "Weiße" trüb vom Fass	0,3l EUR 4,90
	0,5l EUR 6,20
Stiegl "Pils" vom Fass	0,2l EUR 3,90
	0,3l EUR 4,90
Stiegl Grapefruit-Radler vom Fass	0,3l EUR 4,50
	0,5l EUR 5,50
Freibier naturtrüb / Fl. (alkoholfrei)	0,3l EUR 4,90
Franziskaner / Fl. (alkoholfrei)	0,3l EUR 4,90

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle Mineralwasser	0,33l EUR 3,70
prickelnd oder still	0,75l EUR 6,20
BIO Rauch Säfte	0,2l EUR 3,90
Organics Tonic, Bitter Lemon	0,25l EUR 5,20
Coca Cola, Zero, light / Flasche	0,33l EUR 4,50
Almdudler / Flasche	0,35l EUR 4,50

### KAFFEE

Kleiner Espresso	EUR 3,70
Verlängerter	EUR 4,00
Cappuccino	EUR 4,40
Großer Espresso	EUR 4,90

### DIGESTIF

jeweils 2cl – nach Wahl (auf Anfrage)

## INFORMATIONEN

### MENÜ UND BUFFET

Bei der Zusammenstellung des Menüs können Sie zwischen mehreren Gängen wählen und der Menüpreis wird individuell nach ihrer Auswahl berechnet.

Bei den Buffetvorschlägen handelt es sich um Fixpreise. Bei Änderungen wird der Preis angepasst.

Für einen Empfang oder wenn die Atmosphäre lockerer ist, besteht auch die Möglichkeit, ein Flying Buffet zu organisieren.

### ZIMMER

Im Hubertushof erwarten Sie 84 komfortabel ausgestattete Zimmer bestehend aus Ein-, Zwei- und Dreibettzimmern und Juniorsuiten. Die Zimmer verfügen über WLAN, TV mit Sky und die Mehrzahl der Zimmer haben einen eigenen Balkon mit direktem Blick auf den Untersberg.

Zimmerbuchungen bei Veranstaltungen erhalten immer einen speziell vereinbarten Preis und falls Sie einen Ehrengast haben, erhalten Sie ein Gratis-Upgrade in eine unserer Junior-Suiten mit Untersbergblick.

### ALLGEMEINES

Ihr gebuchter Raum steht Ihnen bis max. 02:00 Uhr zur Verfügung. Musik darf bis 00:00 Uhr gespielt werden, danach nur noch Hintergrund-Musik. Ab 00:00 Uhr wird eine Servicepauschale von € 100,00 pro Kellner/Stunde für jede angebrochene Stunde verrechnet.

### DRITTANBIETER

Jedes Event ist einzigartig und sollte perfekt auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten sein. Deshalb haben wir ein breites Netzwerk an vertrauenswürdigen Drittanbietern aufgebaut, die Ihnen dabei helfen, Ihr Event bis ins kleinste Detail zu gestalten.

Ob Sie nun in kleinem Stil feiern oder es so richtig krachen lassen - lehnen Sie sich zurück, unser Event-Team kümmert sich um den Rest. Besuchen Sie uns! Gerne zeigen wir Ihnen vor Ort, wie Sie Ihre Party oder Fest zu einem unvergesslichen Ereignis machen können.

