



## 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**Rindssuppe |** 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 Beete |** 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

#### **Bärlauch Mousse**

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**

Bärlauch Risotto | glasierte Navetten

#### **Rosa gebratener Kalbstafelspitz**

Tagliolini | weißer Spargel | Sauce Hollandaise

#### **Knuspriges Maishendl**

sardische Nudeln | grüner Spargel

#### **Gekochtes Rindfleisch**

Röstkartoffeln | Cremespinat | Apfelkren | Schnittlauchsauce

### VEGETARISCH

**Bärlauch Risotto** | 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

**Ochsenfleisch Consommé** | Ravioli

**Gazpacho** | Pesto | Grissini

## HAUPTSPEISEN

### **Gebratenes Wolfsbarschfilet**

mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

### **Gebratene Black Tiger Garnelen**

Safranrisotto | grüner Spargel

### **In Butter gebratenes Steinbutt Filet**

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 | Birnen Chutney | Schafsjoghurteis

### **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 Sauergemüse  
Sulze vom Rindstafelspitz | Wurzelgemüse | Kernöl und gerösteten Kernen  
Speck – Lauch – Quiche | Sauerrahmdip

### SUPPEN

Rindsuppe | Frittaten  
Kartoffelcremesuppe | Speck | Majoran

### HAUPTSPEISEN

Gekochtes Rindfleisch | Röstkartoffeln | Cremespinat | Apfelkren | Schnittlauchsauce  
Schweinebraten | Serviettenknödel | Specksauerkraut | Natursaftl  
Backhendl | Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone  
gebratenes Forellenfilet | sautierter Blattspinat | Butterkartofferl  
Pinzgauer Kasnocken | Röstzwiebel | Schnittlauch

### DESSERTS

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

## BUFFET MEDITERRAN

### Salatbuffet

### VORSPEISEN

**Gemischte Anti Pasti** | Oliven | Prosciutto | Parmesan

**Marinierter Mozzarella** | Cherrytomaten | Basilikumpesto | geröstete Pinienkerne

„**Vitello Tonnato**“ | Kapernbeeren | Olivenöl

**Meeresfrühtecocktail** | 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 | Nüssen

### DESSERTS

**Panna Cotta** | Ananas

**Tiramisu** | Kakao

**Gefüllte Profiteroles** | Nougatschaum

**Geschnittene Früchte**

**Käseplatte** | Trauben | Chutney

## 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

**Ochsenfleischconsommé** | Wurzelgemüse | Ravioli

**Karotten – Ingwercremesuppe** | Sesamstangerl

### HAUPTSPEISEN

**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**

**Crème Brûlée von der Bourbon Vanille**

**Nougatmousse** | Erdnuss | Birne

**Cheesecake** | Himbeere

**Schokobrownie** | Beeren

**Käseplatte** | Trauben | Chutney

**Geschnittene Früchte**

## WEIßWEINE 0,75 L

Grüner Veltliner „Weinviertel“ DAC 2022 WG Frank, Herrnbaumgarten, Niederösterreich	EUR 24,50
Grüner Veltliner „Tom“ 2022 WG Tom Dockner, Theyern, Traisental Niederösterreich	EUR 27,50
Rosé 2022 WG Frank, Herrnbaumgarten, Niederösterreich	EUR 24,50
Riesling 2021 WG Frank Herrenbaumgarten, Niederösterreich	EUR 28,50
Sauvignon Blanc 2021 WG Gross, Ratsch, Südsteiermark	EUR 29,50
Chardonnay 2022 WG P. Achs, Gols, Neusiedler See, Burgenland	EUR 29,50

## ROTWEINE 0,75 L

Blaufränkisch 2019 WG Rebhof Sommer, Mörbisch, Burgenland	EUR 25,60
Blaufränkisch „Selection“ 2015 WG Schindler, Mörbisch, Burgenland	EUR 29,50
Blauer Zweigelt 2019 Malteser Ritterorden, Mailberg, Niederösterreich	EUR 25,60
Blauer Zweigelt 2018 „Heideboden“ WG Gsellmann, Gols, Burgenland	EUR 25,60
Heideboden rot „Cuvée“ 2020 WG Keringer, Mönchhof, Burgenland / ZW-BF-SL	EUR 29,50

Wir verfügen außerdem über eine gut sortierte Vinothek mit Weinen aus aller Welt!  
Unser Team wird Ihnen bei der Wahl Ihres Flaschenweines sehr gerne  
mit Rat und Tat zur Seite stehen!

## APERITIF

Prosecco pur oder mit Holler	0,7 l	EUR 36,40
Sekt pur oder mit Holler	0,7 l	EUR 32,90

## BIER

Zipfer „Urtyp“ vom Fass	0,3 l	EUR 3,80
	0,5 l	EUR 4,60
Weißbier vom Fass	0,3 l	EUR 3,80
	0,5 l	EUR 4,60
Reininghaus „Jahrgangspils“ vom Fass	0,3 l	EUR 4,30
Zipfer Hell (alkoholfrei)	0,3 l	EUR 3,80
Edelweiss (alkoholfrei)	0,5 l	EUR 4,10

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle Mineralwasser prickelnd oder still	0,33 l	EUR 3,20
	0,75 l	EUR 5,50
BIO Rauch Säfte	0,2 l	EUR 3,70
Tonic, Bitter Lemon	0,2 l	EUR 3,50
Coca Cola, Fanta	0,25 l	EUR 3,20

## KAFFEE

Kleiner Espresso	EUR 3,00
Verlängerter	EUR 3,30
Cappuccino	EUR 3,70
Großer Espresso	EUR 4,10

## DIGESTIF

jeweils 2cl – nach Wahl (auf Anfrage)

## MENÜ UND BUFFET

Bei der Zusammenstellung des Menüs können Sie zwischen 3-Gang-Menü oder 4-Gang-Menü wählen und der Menüpreis wird individuell nach ihrer Auswahl berechnet.

Bei den Buffetvorschlägen handelt es sich um Fixpreise.

## ZIMMER

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

## ZIMMERPREISE

Einzelzimmer	auf Anfrage
Doppelzimmer	auf Anfrage

## FREIZEITANGEBOT IM HOTEL

- Sauna
- Ruheraum
- Freiluftpergola
- Infrarotkabine
- Massage

## FREIZEITANGEBOT IN DER NÄHEREN UMGEBUNG:

- Laufstrecken direkt vorm Hotel
- Tennis
- Golf
- Wandern
- Kegeln
- Radfahren
- Klettern
- Sightseeing in Salzburg
- Bergsteigen
- Rafting
- Canyoning

**Wir organisieren Ihnen gerne den Bustransfer.**

Alpenstrasse 110  
A-5081 Anif bei Salzburg  
Tel.: +43 (0)6246 8970  
Fax: +43 (0)6246 76036  
[hotel@hubertushof-anif.at](mailto:hotel@hubertushof-anif.at)  
[www.hubertushof-anif.at](http://www.hubertushof-anif.at)