



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

Ochsenschlepp 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

Cremesuppe 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
www.hubertushof-anif.at