



fotocredit: Sarah Matzer., shutterstock



Tradition
trifft
Lifestyle

HUBERTUSHOF ANIF

MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE



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

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.

