

Schön, dass du
bei uns zu Gast bist

Wir freuen uns sehr von
Mittwoch bis Sonntag euch
kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Das Hueber Team besticht
mit Liebe zum Handwerk, Tradition,
Moderne Technik & Kompetenz.

Befüllt unsere TRINKGELDKANNE
es wird auf das ganze
Hueber Team aufgeteilt.

Mahlzeit wünscht,
Fam. Hueber & Team

„Wild ist in
unserer DNA
und hat jahr-
zente lange
Tradition in
unserem Haus.
Der Geschmack
von früher im
neuen Kleid.“


BROT UNSER


HAUSGEMACHTES WIRTSCHAUS-SAUERTEIG-BROT
schaumige Nussbutter 3,0

+ Wagjuspeck vom Mostviertler Rind 3,0

VORWEG

CREMIGE ENTENLEBER 14,9
Bründler Quitte . Haselnuss
Tamarinde . Brioche a'la Oberleitn

SELLERIE 10,9 
jung & reif
Apfelessigkaramell . Stangensellerie
geschälte Walnuss . Sauerteig

HUEBER'S PILZBEUSCHL 11,9 
Mosberger Austern- & Kräuterseitling
Erdäpfelsoufflee . Sauerrahm . Estragon

GLASWEISE WEIN

RIESLING GAISBERG 5,7
Wahre Werte 2019
Heinrich Weixelbaum

ROSÉ GLÜGGLICH 3,9
Respektwinzer . unfiltriert
Fred Loimer

MAJAS ROUGE 4,9
Naturwein . Frankreich
Dom. Majas

BEERENAUSLESE 3,9
Ernst Triebaumer

W I L D
B E I M
W I R T

HAUPTSACHE

HIRSCHRÜCKEN 27,9
Topinambour . Artischocke
Mosberger Pilz . Mole

WILDHASE AUSGELÖST 22,9
Herbst-Trüffel & Foie Gras
dunkle Schokolade . Sellerie
Erdäpfelsoufflee

BRÜNDLER REHRÜCKEN 28,9
Rotkrautkaramell . Mohnnudel
Spitzkraut . Umeboshi Powidl

FERMENTATION LAB

ROTES SPITZKRAUT 18,9
in Umeboshi Zwetschken fermentiert
Wurzer's Kürbis . Rüben aus dem Sauerteig
Erdäpfel Miso Schaum . Rotkrautkaramell

+1 Glas ROSÉ GLÜGGLICH 3,9

HUEBER AM ABEND

in der Hauptrolle
heimische Produkte

DAS WIRTSCHAUSBROT

DER SELLERIE

DER WILDHASE

DAS BRÜNDLER REH

ORANGE IS THE NEW BLACK

SCHEIBBSER HALBKUGEL
NIKOLAUSEDITION

ab 2 Personen
57,9 / Person

