

FRÜHSTÜCK [8.45 - 10.30 h]

Klassik Frühstück

Kaffee oder Espresso* :: Glas O-Saft :: Brotkörble
1 Croissant :: Butter :: Marmelade :: Honig € 6,90

Pikantes Frühstück

Kaffee oder Espresso* :: Glas O-Saft :: Brotkörble
Butter :: Marmelade :: Honig :: Schinken
Käse :: Kräuteraufstrich € 9,90

hubers Frühstück

Kaffee oder Espresso* :: Glas O-Saft
Glas Prosecco :: Brotkörble :: 1 Croissant
Butter :: Marmelade :: Honig :: Schinken :: Salami
Käse :: Kräuteraufstrich :: weich gekochtes Ei € 15,80

Fruchtcocktail oder Bircher Müsli € 3,80

3 Rühr- oder 3 Spiegeleier
mit Schinken und Gebäck € 7,30

Gebäck € 2,20

Marmelade :: Honig :: Butter :: Nutella
[je Portion] € 0,80

Croissant frisch aus dem Ofen € 1,50

Separates Gedeck
Messer :: Teller :: Butter :: Marmelade :: Honig € 2,90

Jeden Samstag Frühstücksbuffet

8.45 - 11.00 h :: € 19,50 / Person

* Cappuccino, Latte Macchiato oder Tee gegen Aufpreis.

KAFFEE :: TEE :: HEISSE SCHOKO

Espresso € 2,90

Doppelter Espresso € 3,80

Espresso Macchiato € 2,90

Café Ristretto € 2,90

Tasse Kaffee € 3,10

Tasse koffeinfreier Kaffee € 3,10

Cappuccino mit Milchschaum € 3,40

Cappuccino mit Sahne € 3,40

Latte Macchiato € 3,40

Kännchen Tee [0,4 l]

Darjeeling Schwarztee :: Earl Grey

Grüner Tee :: Pfefferminz :: Kamille

Früchte :: Kräutertee :: Rooibush Strawberry € 3,90

mit Rum € 5,90

Heiße Schokolade € 3,40

„Good Food- Good Life“ ab 18:00 Uhr

Spargelschaumsuppe mit Croutons € 5,40

Steak vom Kalbsrücken mit heurigen Kartoffeln
weisser und grüner Spargel an Sauce Hollandaise € 29,80

Rosa gebratene Entenbrust auf buntem Blattsalat
mit Preiselbeerdressing und karamellisierten Nüssen € 21,50

"Zeig deinem Hunger wo ´s lang geht!"

Filetsteak vom österreichischen Rind (250g)
mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce € 28,90
wahlweise mit: Marktgemüse, Süsskartoffelpommes
Speckbohnen, Wedges oder Kartoffellaibchen je € 3,50

Entrecote vom Rind mit Dijon- Senfsauce
Schmorgemüse und Kroketten € 26,80

Rindsfiletspitzen mit Sesam und Sojasauce
Wokgemüse und Blattsalat € 18,50

Gnocchi mit Bärlauchpesto und Pinienkernen
getrockneten Tomaten und Parmesanchip € 14,90

„Frischfisch des Tages“ auf Spargelragout
mit Reis € 19,80

WRAP »Asia Style«
mit asiatischem Gemüse, Sour Cream, Shii-Take,
Sprossen und Sweet Chili Dip € 13,50

WRAP »Chicken Style«
mit Hühnerfiletstreifen, Crevetten, Sour Cream,
Wokgemüse, Pilze und Sweet Chili Dip € 14,50

Feine Bärlauchnüdele mit gebratenen Garnelen
(8 Stk) und geschmolzenen Tomaten € 24,80

hubers Currywurst mit Pommes Frites € 8,10

Dreierlei SüsSES im Glas (auch einzeln a € 3,30)
Crème brûlée/ Tobleronemousse/ Tiramisu € 9,90

Halbflüssiges Schokoküchle [Zubereitungszeit 20 min.]
mit Eierlikör- Cookieeis € 6,50

Käsevariation mit Chutney und Wurzelbrot € 11,50

» Sie wünschen - wir spielen « ... Änderungen € 1,50

KLEINE KARTE [10.30 - 23.00 h]

Rinderkraftbrühe

mit Leberspätzle und Schnittlauch € 4,90

Bunter gemischter Salat

€ 6,90

» Unsere Salate servieren wir mit French- oder Balsamicodressing «

Geflügelsalat »California«

Blattsalate und Mais an Cocktaildressing
mit gebratenen Hühnerbruststreifen
in Currymarinade und Ananaswürfel € 14,50

Steirischer Backhendlsalat

mit reinem steirischen Kürbiskernöl € 14,90

Klassischer Lumpensalat

mit Schübling, Bergkäse, Zwiebeln
fein garniert an Essig-Öl-Vinaigrette € 11,80

Klapptoast mit zweierlei Dip

und Blattsalatbouquet € 8,70

Gebackenes Schweinsschnitzel »Wiener Art«

mit Pommes Frites oder kleinem Salat € 13,90

Flammkuchen

mit Speck und Zwiebeln € 13,10

mit Champignons, Junglauch und Trüffelöl € 13,10

mit Speck, Zwiebeln, Käse und Camembert € 13,90

2 Lachsecken

€ 8,10

» Sie wünschen - wir spielen « ... Änderungen € 1,50

SALATE

Bunter gemischter Salat	€ 6,90
Bunter gemischter Blattsalat	€ 6,90

» Zu unseren Salaten servieren wir ofenfrisches Brot und Sie können aus folgenden Dressingvarianten wählen: French oder Balsamico «

Geflügelsalat »California«

Blattsalate und Mais an Cocktaildressing mit gebratenen Hühnerbruststreifen in Currymarinade und Ananaswürfel	€ 14,50
---	---------

Steirischer Backhendlsalat

mit reinem steirischen Kürbiskernöl	€ 14,90
-------------------------------------	---------

Klassischer Lumpensalat

mit Schübling, Bergkäse, Zwiebeln fein garniert an Essig-Öl-Vinaigrette	€ 11,80
--	---------

Knoblauch-Baguette

€ 3,10

Portion steirisches Kernöl

€ 2,30

Portion Pommes/ Süsskartoffelpommes

€ 3,90

SUPPEN

Tagessuppe € 4,70

Rinderkraftbrühe

mit Leberspätzle und Schnittlauch € 4,90

Pikante Tomaten-Kokos-Suppe

mit 2 gebackenen Knuspergarnelen € 7,90

» Sie wünschen - wir spielen « ... Änderungen € 1,50

KLASSIKER (*ab 18:00 Uhr)

*TAPASTI

ein bunter Mix aus TAPas und AntipASTI € 19,90

*Beefsteak Tatar [150 g Rindsfilet]

fein geschnittenes Filet vom heimischen Weiderind nach Art des Hauses mariniert, mit kleinem Salatbouquet und Toast und Butter € 18,80

*Fondue Chinoise ab 4 Personen [auf Vorbestellung!]

Rinds-, Schweins- und Hühnerfilet mit 6 verschiedenen Dips, Blattsalat, Wedges und Wurzelbrot € 29,00

Gegrillte Hühnerbrust in Sweet Chili

auf Wokgemüse an asiatischen Aromen und Salatbouquet € 18,50

Gebackenes Schweinsschnitzel »Wiener Art«

mit Pommes Frites oder kleinem Salat € 13,90

Wurstnudeln à la hubers

mit buntem Salat € 14,50

Bami Goreng [asiatischer Nudelteller]

Nudeln mit gebratenem Gemüse an leichter Thaicurrysauce € 14,20

Ein Geschenkgutschein für Ihre Liebsten gefällig?

Unsere Servicemitarbeiter bringen sie Ihnen gerne an den Tisch.



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

FRUCHTSÄFTE

Pfanner Gourmet Fruchtsäfte 0,2 l Pflirsich, Marille, Ananas	€ 2,90
Apfelsaft 0,25 l pur oder gespritzt	€ 2,90
O-Saft 0,25 l pur oder gespritzt	€ 2,80
Johannisbeersaft 0,25 l pur oder gespritzt	€ 2,80
Apfelsaft 0,5 l pur oder gespritzt	€ 3,70
O-Saft 0,5 l pur oder gespritzt	€ 3,70
Johannisbeersaft 0,5 l pur oder gespritzt	€ 3,80
Kennidi 0,4 l Mangosaft aufgespritzt mit Götzner Wasser oder Soda	€ 2,90

ENERGYDRINK

Red Bull 0,25 l	€ 4,30
-----------------	--------

LIMONADEN

Cola / Sprite 0,25 l	€ 2,70
Coca Cola Zero 0,33 l	€ 2,90
Almdudler 0,33 l	€ 3,10
Spezi 0,25 l	€ 2,70
Spezi 0,5 l	€ 3,80
Eistee 0,33 l	€ 3,10
Bitter Lemon 0,2 l	€ 3,10
Tonic Water 0,2 l	€ 3,10
Ginger Ale 0,2 l	€ 3,10

MINERALWASSER

Vöslauer 0,33 l still oder prickelnd	€ 3,10
Vöslauer 0,75 l still oder prickelnd	€ 5,90
Soda 0,5 l pur, mit Zitrone oder Holdersaft	€ 3,50
Götzner Grandewasser 0,25 l im Glas und serviert	€ 0,50
0,5 l im Glas und serviert	€ 0,90

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

APERERO

hubers Wild Berry Brockmans Gin :: Beeren Wild Berry Schweppes	€ 11,70
Hausapero	€ 4,80
Campari 4 cl mit Soda oder Orangensaft	€ 4,80
Campari Milano mit Campari, Cranberrysaft, Prosecco, Minze	€ 5,60
Martini dry 5 cl	€ 4,50
Martini Soda 5 cl	€ 4,50
Schilerol mit Soda	€ 5,60
Glas Prosecco pur oder mit Mango	€ 4,10
Aperol Spritz	€ 5,80
UGO mit Prosecco, Soda, Minze, Limette, Holunder	€ 5,80

PRICKELNDES & EDLES

**Prosecco Val d`Oca,
Specchio**
Helles Strohgelb mit grünen
Reflexen, feines anhaltendes
sortentypisches Bukett von grünem
Apfel, Birne und feine Mandelnote,
sehr trocken mit harmonischem
Abgang.
0,75 l € 29

**Veuve Clicquot brut,
Ponsardin**
Strahlend klar, ausgezeichnete
Struktur, der Chardonnay verleiht
Eleganz und Finesse, perfekt
ausgewogen, die geringe Zugabe von
Pernot Meunier rundet das
Gesamtbild ab.
0,75 l € 95

BIER

Mohren 0,2 l	€ 2,70
Mohren 0,3 l	€ 3,30
Mohren 0,5 l	€ 3,90
Kellerbier 0,3 l	€ 3,50
Hefeweizen 0,3 l	€ 3,50
Hefeweizen 0,5 l	€ 4,3
Augustiner Schnitt	€ 3,50
Augustiner 0,3 l	€ 3,50
Augustiner 0,5 l	€ 4,50
Flasche Warsteiner	€ 3,40

COCKTAILS & LONGDRINKS [ab 18:00 h]

Mojito		
Brauner Zucker :: Limette :: Minzblätter :: Rum	€	7,60
Cosmopolitan		
Vodka :: Cointreau :: Cranberry :: Limetten	€	7,90
Caipirinha		
Cachaça :: brauner Zucker :: Limette :: Crushed Ice	€	7,20
Pina Colada		
Havanna Club :: Ananassaft :: Sahne :: Kokossirup	€	7,90
Sex on the Beach		
Cranberry :: Vodka :: Peachtree :: Orangensaft	€	7,90
Swimmingpool		
Vodka :: weißer Rum :: Blue Curacao :: Kokossirup :: Sahne	€	7,90
Cuba Libre		
Havanna Club :: Cola :: Crushed Ice	€	7,20
Caipiroska		
Vodka :: Limetten :: Rohrzucker	€	7,20
Tequila Sunrise		
Tequila :: Triple Sec :: Orangensaft :: Grenadine	€	6,80
Whiskey / Vodka sour 4 cl	€	6,80
Whiskey Cola 4 cl	€	6,60
Bacardi Cola 4 cl	€	6,60
Gin Tonic 4 cl	€	7,70
Vodka Red Bull 4 cl :: weiß	€	9,20
Vodka Lemon 4 cl	€	7,70

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Florida		
Ananas :: Mango :: Orangensaft :: Soda	€	5,90
Coconut Kiss		
Kokossirup :: Ananassaft :: Orangensaft Obers :: Grenadine	€	5,90
Ipanema		
Limetten :: brauner Zucker :: Ginger Ale	€	5,90

SCHNAPS & CO

Fernet Branca	2 cl	€	3,30
Ramazotti	2 cl	€	3,30
Averna	2 cl	€	3,30
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	€	3,60
Subirer vom Bertel aus Bildstein	2 cl	€	3,90
Williams von Albert Loacker aus Götzis	2 cl	€	3,60
Roter Williams von Albert Loacker aus Götzis	2 cl	€	3,60
Marille vom Pfanner aus Lauterach	2 cl	€	3,80
Kirsche vom Bertel aus Bildstein	2 cl	€	3,80
Muskatgrappa vom Bertel aus Bildstein	2 cl	€	3,90
Tequila :: weiss :: mit Zitrone	2 cl	€	3,10
Amaretto Disaronno	2 cl	€	3,50
Baileys	2 cl	€	3,50
Grappa Le Diciotto Lune	2 cl	€	3,90
Grappa Nonino Lo Chardonnay	2 cl	€	3,90
Frangelico	2 cl	€	3,40
Flöckle	2 cl	€	3,40
unser Highlight :: Padre Azul	2 cl	€	12,70

GINSALABIM

Gin Raspberry			
Monkey 47:: Himbeersirup :: Limette :: mit Fentimans Tonic	0,125l	€	11,70
Gin Wild Berry			
Brockmans Gin :: mit Wild Berry Schweppes	0,2l :: Beeren	€	11,70
Gin Basil Smash			
Rick Gin Rich :: Basilikum :: Zitronensaft :: Zucker		€	7,50
Brockmans	4 cl	€	8,50
47 Monkey	4 cl	€	8,50
Rick Gin Rich	4 cl	€	8,50
Rick Gin Brave	4 cl	€	8,50
Rick Gin Feel (mediterran)	4 cl	€	8,50
Hendricks	4 cl	€	7,50
dazu Fentimans Tonic Water	0,125l		
oder Schweppes Wild Berry	0,2l	€	3,20

WHISKEYS

Canadian Club	4 cl	€	4,90
Tullamore Dew	4 cl	€	4,90
Jack Daniels	4 cl	€	4,90
Glen Elgin Hidden Malt [12 Jahre]	4 cl	€	9,80
Ben Riach Curiositas [10 Jahre]	4 cl	€	9,80

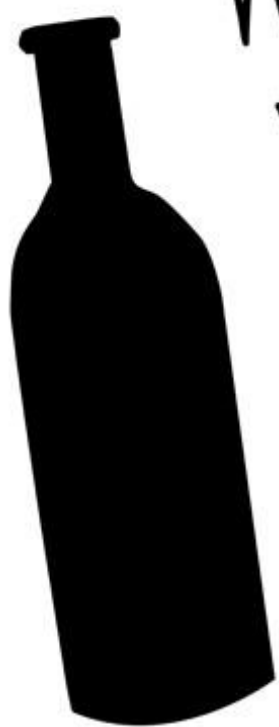
RUM

Ron Zacapa 23	4 cl	€	10,80
Plantation XO	4 cl	€	8,80
Mount Gay XO	4 cl	€	8,80
A.H.Riise XO	4 cl	€	9,80
Malecon Reserva	4 cl	€	9,80

SPIRITUOSEN IN FLASCHEN

Vodka Belvedere	0,7 l	€	115,00
Bacardi/ Vodka/ Whiskey	0,7 l	€	70,00

[ohne Beigetranke]



SAVE
WATER
DRINK
WINE

WEINKARTE

SPRITZER

Weiß oder Rot :: süß oder sauer € 3,30

Sommerspritzer Weiss oder Rot :: süß oder sauer € 3,50

ROTWEINE [offen]

Zweigelt

Weingut Kaiser :: Burgenland

Dunkel-granatroter Glanz mit violetten Reflexen, intensive Waldbeeraromatik. Am Gaumen mild, sehr fruchtbetont und anregend

€ 3,50

Merlot Reserve

Weingut Münzenrieder :: Burgenland

Reife Dörrzwetschken, feine Kirschfrucht, tiefe Würze, dunkle Schoko, stoffig und vielschichtig

€ 4,40

Cuvee Heideboden

Weingut Hannes Reeh :: Burgenland

Dunkles Rubingranat, in der Nase Waldbeeren, dezenter Holztouch, am Gaumen saftig und rund, etwas Nougat, feines Tannin

Hannes Reeh: DER Aufsteiger der letzten Jahre

€ 4,40

AVIATOR Blaufränkisch

Weingut Keringer :: Burgenland

Landessieger 2013! Intensiv fruchtiger Charakter, vielschichtig, weiches angenehmes Tannin

€ 4,40

WEINKARTE

WEISSWEINE [offen]

UNSER TIPP: **Roter Veltliner**

Weingut Leth :: Niederösterreich

Der Rote Veltliner ist eine Spezialität des Weinbaugebietes Wagram. Seinen Namen verdankt diese rare Weißweinsorte der rötlichen Verfärbung der Trauben, wenn sie ins Reifestadium gelangen. Mit seiner Kraft, Würze und anregender Säure überzeugt er immer mehr Kenner und Weinliebhaber

€ 4,40

Grüner Veltliner

Weingut Edlinger :: Niederösterreich

Fruchtbetont und freundlich, Steinobst, eine Prise Kräuter und Anklänge von hellem Tabak; saftige Frucht dominiert auch am Gaumen, hauchzarte Würze dahinter, lebendig, Stachelbeeren im Finale. Spaßmacher

€ 3,50

Chardonnay vom Berg

Weingut Alphart :: Niederösterreich

Vollmundig, cremig, druckvoll

€ 4,40

Sauvignon Blanc

Weingut Steurer :: Steiermark

Brillantes Strohgelb mit Roséschimmer; im Bukett reife Stachelbeeren, roter Pfirsich, Marzipan; ebenso am Gaumen satter Fruchtbogen, herzhaft Würze saftiger Abgang

€ 4,40

WEINKARTE

(Jahrgänge verraten ihnen unsere Mitarbeiter)

WEISSWEINE :: 0,75 l Flaschen

Grüner Veltliner Federspiel -Weingut Knoll :: Wachau	€ 38
Grüner Veltliner Gärtling -Weingut Nigl :: Kremstal	€ 27
Grüner Veltliner Optimas -Weingut Edlinger :: Kremstal	€ 33
Grüner Veltliner DAC Hasel -Weingut Waldschütz :: Kamptal	€ 26
Grüner Veltliner Honivogel -Weingut Hirtzberger :: Wagram	€ 89
Riesling 1000 Eimerberg -Weingut Gritsch :: Wachau	€ 33
Riesling Urgestein -Weingut Gobelsburg :: Kamptal	€ 29
Riesling Venesse -Weingut Waldschütz :: Kamptal	€ 28
Riesling Smaragd -Weingut Knoll :: Wachau	€ 56
Riesling Smaragd Singerriedel -Weingut Hirtzberger :: Wachau	€ 89
Chardonnay vom Berg -Weingut Alphart :: Thermenregion	€ 27
Chardonnay Heideboden -Weingut Horvath :: Neusiedlersee	€ 27
Chardonnay Kreuzgang -Weingut Bauer :: Wagram	€ 39
Chardonnay Massive A -Weingut Artner :: Carnuntum	€ 49
Sauvignon Blanc -Weingut Waldschütz :: Kamptal	€ 28
Sauvignon Blanc Welles Reserve -Weingut Lackner- Tinnacher	€ 79
Sauvignon Blanc Zieregg -Weingut Tement :: Südsteiermark	€ 69
Gelber Muskateller Muskatina -Weingut Netzl :: Carnuntum	€ 27
Gemischter Satz DAC -Weingut Wieninger :: Wien	€ 28
Weissburgunder Bärnreiser -Weingut Netzl :: Carnuntum	€ 33

WEINKARTE

(Jahrgänge verraten ihnen unsere Mitarbeiter)

ROTWEINE :: 0,75 l Flaschen

Zweigelt Classic Heideboden -Weingut Pittnauer :: BGLD	€ 26
Bienenfresser Zweigelt -Weingut Pittnauer :: BGLD	€ 34
Zweigelt Rubin Carnuntum -Weingut Artner :: NÖ	€ 28
Schwarz Rot -Weingut Schwarz :: BGLD	€ 68
Blaufränkisch -Weingut Iglar :: BGLD	€ 29
Blaufränkisch Perwolff -Weingut Krutzler :: BGLD	€ 69
Tricata Reserve -Weingut Juris Stiegelmar :: BGLD	€ 67
Blaufränkisch Mariental -Weingut Triebaumer :: BGLD	€ 74
Blaufränkisch Goldberg -Weingut Prieler :: BGLD	€ 76
Cabernet Sauvignon AB -Weingut Bauer :: NÖ	€ 35
Merlot unplugged -Weingut Reeh :: BGLD	€ 42
100 Days Shiraz -Weingut Keringer :: BGLD	€ 32
Pinot Noir -Weingut Markowitsch :: NÖ	€ 57
Pannobile -Weingut Leitner :: BGLD	€ 39
Pannobile -Weingut Pittnauer :: BGLD	€ 41
Pannobile -Weingut Preisinger :: BGLD	€ 42
Pannobile -Weingut Nittnaus :: BGLD	€ 42
Pannobile -Weingut Heinrich :: BGLD	€ 42
Carnuntum Cuvee -Weingut Markowitsch :: NÖ	€ 28
Neuberg -Weingut Grassl :: NÖ	€ 32
Big John -Weingut Scheiblhofer :: BGLD	€ 39
Opus Eximium -Weingut Gesellmann :: BGLD	€ 41

WEINKARTE

(Jahrgänge verraten ihnen unsere Mitarbeiter)

ROTWEINE :: 0,75 l Flaschen

Phantom -Weingut Kirnbauer :: BGLD	€ 44
Peccatum -Weingut Josef Leberl :: NÖ	€ 44
Rosenberg -Weingut Markowitsch :: NÖ	€ 47
XUR -Weingut Achs :: BGLD	€ 48
Veratina -Weingut Weninger :: BGLD	€ 49
Excalibur -Weingut Taferner :: NÖ	€ 44
Bärnreiser -Weingut Grassl :: NÖ	€ 52
Bela Rex -Weingut Gesellmann :: BGLD	€ 54
Terra O -Weingut Heinrich :: BGLD	€ 57
Admiral -Weingut Pöckl :: BGLD	€ 61
Gabarinza -Weingut Heinrich :: BGLD	€ 58
Netzl Privat -Weingut Netzl :: NÖ	€ 74
Massiv A -Weingut Artner::NÖ	€ 73
Elegy -Weingut J. Heinrich :: BGLD	€ 83
Cupido -Weingut Heinrich :: BGLD	€ 83
Steinzeiler -Weingut Kollwentz :: BGLD	€ 82
Salzberg -Weingut Heinrich :: BGLD	€ 95
G -Weingut Gesellmann :: BGLD	€ 88
Praittenbrunn :: BGLD	€ 68
Battonage :: BGLD	€ 125

WEINKARTE

(Jahrgänge verraten ihnen unsere Mitarbeiter)

ROTWEINE :: 0,75 l Flaschen

Barbera d'Alba -Weingut Prunotto :: Piemont	€ 32
Villa Antinori Rosso -Weingut Antinori :: Toscana	€ 37
Chianti Classico-Riserva - Weingut Antinori :: Toscana	€ 39
Vino Nobile di Montepulciano - Weingut Boscarelli :: Toscana	€ 43
Campaccia Barrique IGT - Weingut Terrabianca :: Toscana	€ 46
Rioja Crianza -Weingut Conde de Valdemar :: Spanien	€ 29

MAGNUM ROTWEINE :: 1,5 l Flaschen

Rosenberg -Weingut Markowitsch :: NÖ	€ 96
Amarok -Weingut Artner :: NÖ	€ 84
Anna Christina -Weingut Netzl :: NÖ	€ 88
Terra O -Weingut Heinrich :: BGLD	€104
Bela Rex -Weingut Gesellmann :: BGLD	€108
Gabarinza -Weingut Heinrich :: BGLD	€ 116
Tricata -Weingut Juris Stiegelmar:: BGLD	€128
Blaufränkisch Mariental -Weingut Triebaumer :: BGLD	€148
G -Weingut Gesellmann :: BGLD	€164
Cupido -Weingut Heinrich :: BGLD	€166
Salzberg -Weingut Heinrich :: BGLD	€190

HOL
DEN
WEIN.

WIR MÜSSEN
ÜBER GEFÜHLE REDEN.

