

„GRIASS DI GOTT“

in unserem

WIRTSHAUS

Schön dass Ihr da seid!

HERZLICH WILLKOMMEN in unserem Wirtshaus,
wo traditionelle österreichische Kultur gelebt wird.

Unser Küchenteam mit **Küchenchef Trattner Florian** bereitet die Speisen mit regionalen Produkten,
Nachhaltig und mit bestem Wissen und Gewissen für Sie zu.

Bezüglich Allergene, gibt Ihnen unsere Service- oder Küchenmitarbeiter gerne Bescheid.

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag – Freitag 15:00 – 23:00 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertage 11:00-23:00 Uhr
Montag – RUHETAG

Wir kochen frisch von

Dienstag – Freitag 16:00 – 21:00 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertage 11:30-21:00 Uhr

Einen guten Appetit
und schönen Aufenthalt
in unserer Gaststube wünscht

Familie Kultererer mit Team

Essen – Trinken – Schatz'n
Seit 1989

Liebe Freunde und Gäste der Hubertusstube,

durch viele Umbau- & renovierungsmaßnahmen bieten wir Platz für jegliche Art von Veranstaltungen.

DAS WIRTSHAUS

Dies soll eine Gaststätte für jedermann sein. Ein Ort für Feiern jeglicher Art. Hochzeiten, Taufen, Geburtstage, Klassentreffen, Polterabende, Firmenfeiern, Weihnachtsfeiern, Beerdigungen,

gerne erstellen wir euch ein spezielles Angebot.

- Wir bieten Platz für ca. 200 Personen.

DER SEMINARRAUM

Unser Seminarraum ist ausgestattet mit hochwertigen Vollholzmöbel und bietet Platz für bis zu ca. 50 Personen. Die Südseitige Terrasse ladet in der Pause zum Energietanken ein.

DAS HOTEL

Wir verfügen über 41 Zimmer in vier verschiedenen Kategorien. Alle Zimmer sind mit Smart TV & W-LAN ausgestattet.

Im Untergeschoss finden unsere Gäste einen kleinen Wellnessbereich mit Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine & diversen Duschen

Für Neuigkeiten folgt uns auf:

Instagram | Facebook @ wirtshaus_hotel_hubertus

Aperitifempfehlung

Hubertus Spritz

Hausgemachter Zwetschken - Thymian Sirup
Soda - Prosecco 0,25 l 6,9

Blueberry HighKing Gin Tonic

Grünegg - Dienten 4 cl 9,5

Preiselpeter

Hausgemachter Preiselbeersirup
Soda - Weißwein 0,25 5,5

Mancino Vermouth rosso

auf Eis mit Orangenzeste 5cl 4,5

Paracelsus Bio-Zwickl - Bier

natürlich trübe Bio Bier
0,3 l 4,1
0,5 l 5,2

Hausgemachte Sirupe

Rosmarin oder Preiselbeer

Gespritzt mit Wasser 0,5 l 3,9
Gespritzt mit Soda 0,5 l 4,9

Zwetschken - Thymian

Gespritzt mit Wasser 0,5 l 3,9
Gespritzt mit Soda 0,5 l 4,9



Innovative Limonadenkreationen

„Lasst euch überraschen“

Kokos - Mango Limonade 0,5 l 4,9

Offene Weine

WEIßWEINE

2023 Grüner Veltliner Terrassen | Rosner 4,7
2023 Grüner Veltliner Smaragd | Sigl 5,4
2020 Chardonnay Leithaberg | Hartl 6,4

ROTWEINE

2020 KULT RED exklusive Hauscuveè | Gager
Blafränkisch - Cabernet Sauvignon - Merlot 5,9
2021 Zweigelt Dornenvogel | Glatzer 5,4
2020 Merlot | Thury 4,5
2020 Blafränkisch | Thury 4,5

GEWINNSPIEL

Im Eingangsbereich befindet sich eine Fotobox
Unter allen Teilnehmern wird ein
Essen für 2 Personen verlost!

So funktioniert:

Lustiges Bild mit deinen
Freunden & Familie machen.

Bild posten
Hubertusstube auf **Instagram folgen**
@wirtshaus_hotel_hubertus
und uns auf Eurem Bild **markieren**.

Am Ende der Wildwochen wird der Gutschein unter allen
Teilnehmern verlost!

Viel Spaß und viel Glück 😊

*Wir wünschen guten Appetit und eine schöne Zeit bei
uns im Wirtshaus Hubertusstube!*

**„Essen - Trinken - Schätz'n „
Seit 1989**

Schön dass Ihr da seid!

Vorspeisen und Suppen

Hirschconsommé

Wildleberknödel | Wurzelgemüse

6,5

Kürbiscremesuppe

Butternusskürbis | Steirisches Kürbiskernöl
Hirschschenken | Schwarzbrotchips

7,5

Frittatensuppe

Rinderkraftsuppe | Frittaten | Schnittlauch

4,9

Jagabrettl

Wildhauswürstel | Hirschschenken | Hirschbündner | Eingelegte Eierschwammerl
Kräutertopfen | Kürbis süß – sauer | hausgemachtes Heubrot

9,5

Mariniertes Hirschcarpaccio

Rucola | Parmesan | Sauce Cumberland | hausgemachtes Brot

13,5

Wirtshaussalat

Kartoffel | Gurken | Karotten | Blattsalat

6,5

„Wildfleisch aus der Region“

Hirsch | Reh | Gams | 100 % aus dem Pongau

Hauptgerichte

Blaukraut | Preiselbeeren | Kürbis – Chutney
wird am Tisch eingestellt

Rosa gebratener Hirschrücken

Speckbohnen | Wildpreiselbeersauce | Gebackene Erdäpfel
35,5

Geschmorter Hirschbraten

Serviettenknödel | Wurzelgemüse | Natursaft
19,5

Zerlei vom Reh

Feines Ragout & gebratene Nuss | Rosmarinkartoffeln |
Selleriepüree | hausgemachte Preiselbeeren
22,5

Wildplatte (ab 2 Personen)

Variation aus unserer Wildkarte
pro Person
32,--

Cordon Bleu vom Hirsch

Gefüllt mit Bauchspeck & Gervais | Sonnenblumenkerne
Rosmarinkartoffeln | Preiselbeeren
21,5

Gamswrap

Pulled Gams | Rotkrautsalat | sautierten Kräutersaitlinge
Nuss-Mayo | Rucola | Wedges
17,5

Wirtshaus Klassiker

Wild Bolognese

Frische Nudeln | Parmesan | Rucola

16,5

Rosa gebratene Flugentenbrust

Polentaschnitte | Kürbisrahmgemüse | Orangenpfeffersauce

24,5

Schnitzel Wiener Art

Pommes | Wildpreiselbeeren | Zitrone

15,5

Wurzelzander

Gegrilltes Zanderfilet | Wurzelgemüse | Kürbiskerne | Kren | Erdäpfel

16,5

Tiroler Schlutzkrapfen

Nussbutter | Rucola | Parmesan

14,9

*Man soll dem LEIB etwas GUTES bieten,
damit die SEELE Lust hat,
darin zu WOHNEN*

Zum Schluss eb 's Siab

Omas „Hoizknechtmuas“ ca. 10 Minuten Wartezeit

Eingelegte Calvados Äpfel 8,9

Eispalatschinken

Schokosauce | Mandeln | Schlag 6,5

Topfennockerl

Waldbeerröster | Vanilleeis | Butterbrösel 7,5

Kugel Eis

Vanille | Dunkle Schokolade | Weiße Schokolade | Erdbeere pro Kugel 1,5

Perfekt zum Dessert

Glas 2018 Eiswein

Gelber Muskateller | Weingut Tschida 5cl 4,9

Taylors select Reserve Port

Portwein 5c 4,9

WEIßWEINE

2023 Grüner Veltliner Wagram DAC Heiderer Mayer	25
2023 Grüner Veltliner Terrassen Rosner	28
2021 Grüner Veltliner Smaragd Knoll	65
2023 Grüner Veltliner Smaragd Sigl	32
2021 Roter Veltliner Ried Steinberg Heiderer Mayer	35
2022 Riesling vom Schloss Graf Hardegg	29
2019 Riesling Smaragd Singerriedel Domäne Wachau	45
2020 Riesling Wehlener Sonnenuhr Alte Reben	55
2023 Welschriesling Südsteiermark DAC Pongratz	25
2023 Gelber Muskateller Urban	26
2023 Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC Pongratz	28
2021 Sauvignon Blanc Poharnig Sabathi	40
2023 Zierfandler Ried Badener Weg Biegler	30
2023 Rotgipfler Ried Brindlbach Biegler	30
2020 Chardonnay Leithaberg Hartl	38
Chardonnay Grand Select Wieninger	90
2021 Weißburgunder DOC Vorberg Terlan	45
2023 Grauburgunder Vulkanland DAC Krispel	30
2023 Zweigelt Rosé Jurt schitsch	28

ROTWEINE

2020 KULT RED Gager	Magnum	70
Privat Cuvéé Hubertusstube	Doppelmagnum	140
Blafränkisch Cabernet Sauvignon Merlot		
2021 Zweigelt Klassik Thury		26
2020 Zweigelt Dornenvogel Glatzer		32
2020 Schwarz Rot Schwarz		65
2020 Blafränkisch Klassik Thury		26
2021 Blafränkisch Goldberg Ernst		35
2017 Blafränkisch Perwolff Krutzler		70
2021 Commander Reserve St. Laurent Keringer		30
2019 Pinot Noir Reserve Aumann		30
2019 Cabernet Sauvignon Barrique Thury		30
2019 Cabernet Sauvignon Hess Winery		33
2020 Merlot Klassik Thury		26
2018 Merlot 100 days Keringer		35
2018 Shiraz Gmeiner		35
2020 Heideboden Nittnaus		30
2021 Big John Scheiblhofer		33
2019 Legends Scheiblhofer		35
2018 Impresario Kerschbaum		50
2017 Bela Rex Gesellmann		55
2018 Opus Eximium Gesellmann		40

- Alle Weine enthalten Sulfite
- Flaschengröße 0,75 l wenn nicht anders angegeben
- Jahrgänge können abweichen

SCHAUMWEINE

Champagner

Champagne Taittinger Brut Reserve	95
Moët & Chandon Ice Impérial	100
Magnum Veuve Cliquot	150

Winzersekt

Bründlmayer Brut Reserve Bründlmayer	40
--	----

Prosecco

Prosecco Superiore DOCG Le Manzano	28
--------------------------------------	----

Alkoholfreier Sekt

Natureo Sparkling Torres Miguel	28
-----------------------------------	----

Cremant

Brut Rosé Cuveé Trésor Bouvet-Ladubay	35
---	----

GROßFLASCHEN

Magnum 1,5 l

2016 Gotinsprun Glatzer	60
2017 Dornenvogel Glatzer	60
2015 Cabernet Sauvignon Barrique Thury	70
2018 Cabernet Sauvignon Barrique Thury	60
2018 Big John Scheiblhofer	66
2018 Opus Eximium Gesellmann	80
2017 Impresario Kerschbaum	100
2020 KULT RED Gager	70
2013 Raue Liebe Lang	300

DOPPELMAGNUM 3 l

Big John Scheiblhofer	132
2020 KULT RED Gager	140

Methusalem 6l

2013 Opus Eximium Gesellmann	320
--------------------------------	-----

INTERNATIONALE WEINE & RARITÄTEN AUS DEM WEINKELLER

2019 Welschriesling Granit Kugler	38
2017 Lagrein Riserva DOC Porphy Terlan	60
2018 Il Grande Silencio Fosso Corno	35
2016 Salmos Priorat Miguel Torres	45
2018 Chateau Tessier Grand Cru Saint Emilion	40
2018 Ultra Malbec Kaiken	35
2016 Argentiera Bolgheri DOC Superiore Argetiera	70
2017 Fontalloro Felsina	65
2016 Giorgio Primo La Massa	110
2015 Barolo Enrico VI Cordero di Montezemolo	100
2013 Praittenbrunn Scheiblhofer & Gayer	60
2012 Salzburg Heinrich	150
2015 Salzburg Heinrich	120
2016 Salzburg Heinrich	100
2015 Wunderwerk Roesler Kugler	150

*DAS LEBEN IST ZU KURZ,
UM SCHLECHTEN WEIN ZU TRINKEN*

GOETHE

APERITIFS

Campari Soda	5 cl	4,5
Campari Orange	5 cl	4,9
Martini Bianco	5 cl	4,5
Aperol Spritz	0,25 l	6,5
Lillet Wild Berry	0,25 l	6,5
Hugo	0,25 l	6,5

Alkoholfreie Getränke

Limo	0,25 l	3,5
Cola / Fanta / Sprite	0,5 l	4,7
Eistee Pfirsich	0,33 l	3,7
Almdudler	0,33 l	3,7
Cola light	0,33 l	3,7
Red Bull	0,25 l	4,2
Tonic Water	0,2 l	3,5
Apfelsaft	0,25 l	3,9
Orangensaft	0,25 l	3,9
Rauch Säfte	0,2 l	4,2
Marille / Mango		
Gasteiner Mineral	0,33 l	3,2
prickelnd / still	1 l	5,5
Soda Zitrone	0,25 l	2,5
	0,5 l	3,9

Warme Getränke

Verlängerter	3,5
Große Tasse Kaffee	4,9
Espresso	3,2
Espresso Macchiato	3,7
Cappuccino	4,5
Latte Macchiato	4,5
Häferl Kaffee	3,9
Tasse Teekanne Selected	3,7
Vitalizing Herbs Fruit Melody Green Tea Greetings	
Cool Pepper Mint Queen Camomile Superior Earl Grey	
Heiße Schokolade	3,9
Irish Coffee	6,5
Rüdesheimer Kaffee	6,5

Biere

Frisch gezapft:

Stiegl Goldbräu	0,3 l	4,1
	0,5 l	5,2
Stiegl Paracelsus Zwickl	0,3 l	4,1
	0,5 l	5,2
Stiegl Zitronen Radler	0,3 l	4,1
	0,5 l	5,2

Aus der Flasche:

Weizen - Pinzga'	0,5 l	5,5
------------------	-------	-----

Ohne Alkohol:

Weizen - Pinzga'	0,5 l	5,5
Freibier - Stiegl	0,33 l	4,1

Spezialitäten:

Hausbier Gipfelstürmer	0,75 l	14,9
------------------------	--------	------

Wildshut Bio - Perlage	0,75 l	30
	1,5 l	60

Offene Weine

Bitte informieren Sie sich bei unserem Service,
welche Weine wir zurzeit offen anbieten.
Wir informieren Sie gerne!

Spritzer weiß/rot	¼ l	3,6
Spritzer süß	¼ l	4,2
Badewanne	½ l	4,9
Aperol Spritzer (Wein)	¼ l	5,5
Prosecco Superiore DOCG	0,1 l	4,1
	0,75 l	28

Schnäpse

Marillenbrand - Grünegg	2 cl	3,5
Williams - Grünegg	2 cl	3,5
Haselnuss	2 cl	3,3
Hausgemachter Zirbenschnaps	2 cl	3
Tequila	2 cl	3,5
Grappa	2 cl	3,8

Edelbrände

Vogelbeere - Grünegg	2 cl	5,5
Wildshuter Edelbrand	2 cl	5,5
Johannisbeere - Grünegg	2 cl	5,5
Holler - Grünegg	2 cl	5
Schwarzbeere - Hasler	2 cl	5,5
Muskateller Traube - Grünegg	2 cl	3,8
Meisterwurz - Zacherlegg	2 cl	3,6
Zwetschke - Grünegg	2 cl	3,2
Enzian - Zacherlegg	2 cl	3,6
Alte Zwetschke - Gölles	2 cl	4,2
Alter Apfel - Gölles	2 cl	3,7

Whiskey

Glenfiddich - single malt 12 years old	4 cl	7,5
Glenfiddich - single malt 15 years old	4 cl	8,5
Bushmilles - irish whiskey	4 cl	6,5
Jack Daniels - bourbon	4 cl	6
Ballantine's - blended whiskey	4 cl	5,2
Jameson - irish whiskey	4 cl	5,2
Knob Creek - bourbon	4cl	6,5

Liköre

Tannenwipfellikör - Grünegg	2 cl	3,2
Haselnusserl - Grünegg	2 cl	3,5
Alpinheu - Grünegg	2 cl	3,7
Sambuca	2 cl	3
Baileys	2 cl	3
Jägermeister	2 cl	3,2
Ramazotti	2 cl	3,5
Averna	2 cl	3

... let the evening beGIN

HighKing GIN	4 cl	6
Grünegg - Dienten	inkl. Tonic	9,5
HighKing Blueberry GIN	4 cl	6
Grünegg - Dienten	inkl. Tonic	9,5
THE LONDON N°1	4 cl	5,5
England	inkl. Tonic	8,7
MONKEY 47 Dry Gin	4 cl	7
Deutschland	inkl. Tonic	10,2

das COGNÄC'CHEN ist das wärmste Jäckchen

Remy Martin V.S.O.P	4 cl	8,5
Hennessy	4 cl	8,5
Scharlachberg - Weinbrand	4 cl	4,6
Asbach Uralt	4 cl	5,9

lieber RUM trinken als RUM stehen

Diplomatico Reserva 12y Venezuela	4 cl	7,9
Appleton Estate 12y Jamaica	4 cl	8,5
Hawienero di Castello Wien	4 cl	8,5