



EVENTORGANISATION
CATERING



RESTAURANT
BIERGARTEN



Willkommen in der Hubertus-Stube

*Auf den Herbst folgt der Winter und somit
auch unsere neue Speisekarte.* 🍴 📄

Genießen Sie authentische deutsche Küche in unserem idyllisch gelegenen Restaurant. In der „Hubertus-Stube“ erwartet Sie eine Vielfalt an köstlichen Speisen, die in unserem charmanten Ambiente besonders gut schmecken.

Bei schönem Wetter laden wir Sie herzlich ein, unseren herrlichen Außenbereich zu besuchen.

Lassen Sie sich von unserem breiten Angebot an regionalen und hausgemachten Gerichten begeistern. Probieren Sie unsere beliebten Schnitzel oder Steakvariationen. Eine Tasse Kaffee oder ein kühles Erfrischungsgetränk rundet Ihr kulinarisches Erlebnis ab – unser Team berät Sie gerne bei der Auswahl.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Ihr Team der Hubertus-Stube

Übrigens:

Wenn Sie die Portionen nicht alleine schaffen, kein Problem!

Wir packen Ihnen den Rest ein.

Und falls Sie sich für einen gemütlichen Abend zu Hause entscheiden:

Alle Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen.

Geöffnet haben wir täglich
von 17.00 bis 23.00 Uhr
Sonntags auch von 11.00 bis 14.00 Uhr
Mittwoch und Donnerstag geschlossen





EVENTORGANISATION
CATERING



RESTAURANT
BIERGARTEN



jeden Freitag

XXL-Schnitzel-Bufferet

„Ein Abend rund um's Schnitzel“

- ~ Vorspeise: Salat vom Buffet
- ~ paniertes Schnitzel „Wiener Art“
- ~ paniertes Hähnchenschnitzel
- ~ vegetarisches Schnitzel
- ~ cremiges Kartoffelgratin,
mit Käse überbacken
- ~ Steakhouse-Pommes
- ~ Kroketten
- ~ cremige Pfeffersauce
- ~ Champignon-Rahmsauce
- ~ feurige Zigeunersauce



€ 19,90
pro Person





EVENTORGANISATION
CATERING



RESTAURANT
BIERGARTEN



Suppen

Zwiebelsuppe
mit Maultaschen
6,80 €

Kürbiscremesuppe
mit Ingwer und Kokosmilch
6,80 €

Vorspeisen

Brotkorb
mit Kräuterbutter
4,80 €

gebackener Schafskäse
mit Oliven, Peperoni, Cocktailtomaten,
Knoblauch und Olivenöl
9,80 €

Räucherlachs an Kartoffel Rösti
mit Melonen-Minz-Salat – im Glas
10,80 €

Aus dem Garten auf den Tisch

großer Salatteller mit hausgemachten Salaten
(Karotten, Tomaten, Gurken, Weißkohl)
wahlweise mit Joghurt-, Balsamico- Feigen-
oder Mango-Sahne-Dressing
14,80 €

mit gebratener Hähnchenbrust
17,80 €





EVENTORGANISATION
CATERING



RESTAURANT
BIERGARTEN



Schnitzelgerichte

Schnitzel „Wiener Art“
dazu Steakhouse-Pommes und Salat vom Buffet
17,80 €

„Stuben-Pfanne“
Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Spiegelei,
Bratkartoffeln und Salat vom Buffet
18,80 €

„Zigeunerschnitzel“
Schweineschnitzel mit delikater Paprikasauce
dazu Steakhouse-Pommes und Salat vom Buffet
19,80 €

„Pfefferschnitzel“
Schweineschnitzel mit cremiger Pfeffersauce
dazu Kroketten und Salat vom Buffet
19,80 €

Winter-Schnitzel
Schweineschnitzel mit Pflaumen-Spekulatius-Sauce
und hausgemachten Spätzle und Salat vom Buffet
19,80 €

Aus Fluss und Meer

Riesengarnelen Spieß
mit Knoblauchdip, Basmati Reis und Grillgemüse
26,80 €

Vegetarisch

Broccoli Klößchen
auf Bandnudeln mit delikater Feuersauce
12,80 €





EVENTORGANISATION
CATERING



RESTAURANT
BIERGARTEN



Vom Lavagrill

Grillteller „Hubertus-Stube“

Schweinemedallions, Rindersteak, Grillwürstchen, Grilltomate
mit Ofenkartoffel, Kräuterdip und Salat vom Buffet

26,80 €

Hähnchenbrust

auf Hausmacher Bandnudeln mit einer würzigen Zigeunersauce
und Salat vom Buffet

22,80 €

„Schwabentopf“

3 Schweinemedallions auf hausgemachten Spätzlen
dazu Pfeffersauce, mit Käse überbacken und Salat vom Buffet

22,80 €

Nach Omas Rezept

Schaschlik Topf

mit Steakhouse Pommes und Salat vom Buffet

17,80 €

Geschmorte Rinderbäckchen

in dunkler Rotweinsauce

mit Bratkartoffeln und Speckbohnen-Bündchen

22,80 €

Bratkartoffeln mit Spiegelei

und Salat vom Buffet

10,80 €

„Das Einfache ist das Schwierige...“

(Vincent van Gogh)





EVENTORGANISATION
CATERING



RESTAURANT
BIERGARTEN



Desserts

Kaiserschmarrn
mit Vanillezucker und Puderzucker
7,80 €

Vanilleeis
mit heißen Himbeeren
und Schlagsahne
7,80 €

Beilagen

Steakhouse Pommes	4,50 €	Schmorzwiebeln	3,60 €
Bratkartoffeln	4,50 €	Pfeffersauce	3,60 €
frische Spätzle	4,50 €	Champignonsauce	3,60 €
Ofenkartoffel mit Dip	4,80 €	Feuersauce	3,60 €
cremigies Kartoffelgratin	4,50 €	Salatteller vom Buffet	5,90 €
Wedges	4,80 €	Kräuterbutter	3,20 €
gebratene Champignons	4,50 €	Tomatenbutter	3,20 €
Grillgemüse	5,50 €	Mayonnaise, Ketchup	0,80 €

*„Die Gastronomie ist die Kunst,
mit Nahrung Glück zu erschaffen.“*

(Paul Bocuse)

Für eine Liste aller in den Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe fragen Sie bitte unser Personal.





EVENTORGANISATION
CATERING



RESTAURANT
BIERGARTEN



Steaks - Grain Fed Black Angus - vom argentinischen Weiderind - NEU

Gentleman's Cut, Rumpsteak mit Fettrand

200 g	300 g	400 g
20,80 €	27,80 €	35,80 €

Lady's Cut, Rumpsteak ohne Fettrand

200 g	300 g	400 g
22,80 €	30,80 €	40,80 €

Entrecôte

200 g	300 g	400 g
25,80 €	35,80 €	45,80 €

Filet Steak

200 g	300 g	400 g
29,80 €	42,80 €	55,80 €

für Steakliebhaber "Ocean Beef"

200 g	300 g
28,80 €	42,80 €

Alle Steaks vom Lavastein-Grill. Die gesündeste Art Steaks zuzubereiten.

Garstufen

Well Done // Medium-Well // Medium // Medium Rare // Rare





EVENTORGANISATION
CATERING



RESTAURANT
BIERGARTEN



Unsere Spezialität – „Das perfekte Steak“

Suchen Sie sich Ihre Lieblingsgarstufe aus:

Garstufe	Kerntemperatur	Grillzeit pro Seite	Zustand / Optik
Rare oder Blue – stark blutig	38° Celsius	1-2 Minuten	Das Steak ist in einem leichten Grauton angebraten. Innen ist es kühl, komplett rot und roh.
Medium Rare	54° Celsius	2-3 Minuten	Das englische Steak ist in der Mitte rot gefärbt. Diese Garstufe wird beim Filetsteak geschätzt.
Medium oder Rosa	58-60° Celsius	3 Minuten	Ein heißer, roter Kern ist umgeben von einer rosa Schicht. Die Kruste ist Mittelbraun, was hervorragend für fettere Fleischsorten wie Roastbeef passt.
Medium Well oder Halb rosa	60-64° Celsius	3 1/2 - 4 Minuten	In der Mitte befindet sich noch ein Hauch Rosa.
Well Done	74-76° Celsius	4 1/2 Minuten	Das Steak ist innen und außen braun und hat eine appetitliche Kruste.



Blue



Medium



Rare



Well



Medium Rare



Well Done

Ob fest, saftig, fettarm oder mit Knochen: Das Steak vom Rind ist eine wahre Delikatesse mit ganz unterschiedlichen Eigenschaften.

Ausschlaggebend ist neben einem gleichmäßigen Schnitt vor allem die Rasse des Tieres.

In unserem Restaurant bieten wir Ihnen eine große Auswahl der besten Steaks an. Wir verwöhnen Ihren Gaumen mit einer fachgerechten Zubereitung bis auf den Punkt!





EVENTORGANISATION
CATERING



RESTAURANT
BIERGARTEN



Wildkarte

Aus heimischen Wäldern

Wildgulasch „Hubertus“
mit Apfelrotkohl und Kroketten
22,80 €

Wildschweinrücken Medaillons
in Rotweinsauce, Spätzle und Salat vom Buffet
23,80 €

Rote Grütze
mit Vanillesauce
5,80 €

*„Zufriedenheit ist das Salz
in der Suppe der Glücklichen!“*

(Ernst Ferstl)





EVENTORGANISATION
CATERING



RESTAURANT
BIERGARTEN



Wir akzeptieren EC-Karten und kontaktloses Bezahlen, sowie Barzahlungen.

Unsere Räumlichkeiten eignen sich auch hervorragend für unvergessliche Feste.
Wir unterstützen Sie gerne bei der Planung Ihrer privaten Feier.

Eventorganisation – Partyservice – Catering

Neben kulinarischen Genüssen bieten wir Ihnen auch einen erstklassigen Cateringservice und professionelle Eventplanung. Ob private Feier oder Firmenveranstaltung, wir kümmern uns um jedes Detail, damit Ihr Event unvergesslich wird.

Besuchen Sie unsere neue Homepage www.hubertus-stube.de
Lassen Sie sich von unseren Impressionen inspirieren und entdecken Sie, wie wir Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis machen können.

Wir freuen uns darauf, Ihre Wünsche erfüllen zu dürfen!

Wir freuen uns über Ihre positive Bewertung auf Google!

Ihre Zufriedenheit ist unser größtes Anliegen, und wir freuen uns über jedes Feedback, das uns hilft, noch besser zu werden.

Kommen Sie bald wieder!

Wir freuen uns darauf!

Ihr Team der Hubertus-Stube

