

*„Wir servieren bevorzugt regionale Produkte mit österreichischen Weinen aus bekannten sowie neuen Kellern und süffigen Tiroler Bierspezialitäten. In der urigen Zirbenstube, am Kachelofen und im kleinen Kreise lassen sich unsere Gaumenfreuden gemütlich genießen.“*

*Restaurantchefin & österr. Sommelier Lisa Strobl*



Nach einem aktiven Tag meldet sich der kleine Hunger schon vor dem Abendessen?  
Wir verwöhnen Sie in den Wintermonaten **bereits ab 15:30 Uhr** mit herzhaften Klassikern & süßen Leckereien im **RESTAURANT HUBERTUS STUB'N** und laden Sie mit Getränken und Kaffee an der Hotelbar zu **entspannten Gesprächen** ein. Für Ihr Abendessen mit überraschenden Tagesgerichten, regionalen Spezialitäten & Fondue Chinoise (auf Vorbestellung) freuen wir uns auf Ihre **Tischreservierung ab 18 Uhr!**

Damit Sie auch an unserem RUHETAG (Dienstag) einen gemütlichen Abend verbringen, empfehlen wir Ihnen einen Hüttenabend im Berggasthof oder die Einkehr in einem der umliegenden Restaurants und Gasthäuser. Unser Team ist Ihnen bei Ihrer gewünschten Tischreservierung gerne behilflich.

Wir wünschen Ihnen einen entspannten Urlaub bei uns!  
Familie Strobl & Team

## **SNACKS & KLASSIKER**

**täglich 15:30 – 20:30 Uhr**

<b>SÜSSKARTOFFELPOMMES</b>	7
hausgemachte Trüffel-Mayonnaise	
<b>POTATO WEDGES</b>	6
Sauerrahm-Dip	
<b>OMA's SUPPENTOPF</b>	7
Nudeln   Gemüse   Rindfleisch	
<b>FRANKFURTER WURSTL</b>	6
Brot   Kren   Senf	
<b>TIROLER SCHLUTZKRAPFEN</b>	13
Bergkäse- & Spinat-Topfenfülle   Butter   Parmesan	
<b>GULASCH VOM BRIXENTALER BIO-ANGUS</b>	15
Heimisches Rindfleisch   Spätzle	
<b>ORIGINAL FISH &amp; CHIPS</b>	20
Fisch aus Wildfang gebacken   Pommes frites   Sauerrahm-Dip	
<b>WIENER SCHNITZEL VOM HEIMISCHEN SCHWEIN</b>	17
Pommes frites   Preiselbeeren	
<b>HUBERTUS ROASTBEEF SANDWICH</b>	15
hausgemachtes Roastbeef   Zwiebelmarmelade   Kren   Trüffel-Chips	
<b>STEINOFEN-FLAMMKUCHEN</b>	
<b>DAS ORIGINAL</b>	10
Sauerrahm   Zwiebel   Speck	
<b>DER SCHARFE</b>	12
Sauerrahm   Tiroler Salsiccia   getrocknete Tomaten	
<b>DER MEDITERRANE</b>	13
Sauerrahm   Serano-Schinken   Rucola   Parmesan	
<b>DER VEGETARISCHE</b>	13
Sauerrahm   Ziegenkäse   geröstete Walnuss   Melone	
<b>KLEINER BEILAGENSALAT</b>	6
Blattsalate   Tomate   Gurke   Sellerie   Karotte   Hausdressing	

## **SÜSSES**

**täglich 15:30 – 20:30 Uhr**

### **HAUSGEMACHTE PALATSCHINKEN**

Marillenmarmelade	4
Topfenfülle	6

### **HAUSGEMACHTE KUCHEN**

Apfel- Marillen oder Zwetschken-Kuchen   Sahne	4
--	---

### **BROWNIES**

weiße Schokosauce   Sahne	7
---------------------------	---

### **SCHOKOSOUFFLÉ**

Erdbeer-Sorbet oder Vanilleeis   Sahne	7
--	---

### **BAUERNHOF-VANILLEEIS**

mit Espresso   Sahne	5
mit Eierlikör Koglerhof   Sahne	
mit Kürbiskernöl   Sahne	

### **GEMISCHTES BAUERNHOF-EIS**

Vanille   Schokolade   Erdbeer-Sorbet   Sahne	7
---	---

## TAGESEMPFEHLUNGEN

ab 18 Uhr

Montag

<b>KÜRBISCREMESUPPE</b>	6
<b>VITELLO TONNATO</b> Thunfisch-Sauce   Kapern	11
<b>BEIRIED VOM HEIMISCHEN BIO-RIND</b> Pommes frites   Grillgemüse   Kräuterbutter	26
<b>KÄSESPÄTZLE</b> Bergkäse   Zwiebel   Schnittlauch	14

Mittwoch

<b>KAROTTEN-INGWERSUPPE</b>	6
<b>RINDFLEISCHSÜLZCHEN</b> Blattsalate   Tomate   Kernöl-Dressing	11
<b>GULASCH VOM BRIXENTALER REH</b> Spätzle   Blaukraut	22
<b>ZANDER IN DER KARTOFFELKRUSTE</b> Fisch aus Wildfang   Zwiebelragout	25

Donnerstag

<b>HAUSGEMACHTE FRITTATENSUPPE</b>	6
<b>GEBACKENER ZIEGENKÄSE MIT HONIG UND MELONE</b>	12
<b>AUSGELÖSTES BACKHENDL</b> Kartoffel-Vogersalat   Preiselbeeren	17
<b>PENNE ARRABBIATA</b> Tomate   Chili   Oliven	13

*Täglich auf Vorbestellung: **FONDUE CHINOISE € 28,00 p.P.***

*mit österr. Spezialitäten vom Rind, Schwein & Huhn, hausgemachten Saucen,  
Beilagensalat, Pommes frites & Brot!*

## TAGESEMPFEHLUNGEN

ab 18 Uhr

Freitag

<b>KNOBLAUCHSUPPE</b>	6
<b>LASAGNE VOM GEBEIZTEN WELS MIT ZUCCHINI</b> Zitronen-Balsamico Sauce   Tomate	15
<b>BIO-RINDERSCHNITZEL „CAPONATA“</b> Spiralnudeln   Melanzani   Oliven   Kapern	22
<b>SPAGHETTI MOZZARELLA</b> Frische Tomaten   Mozzarella   Basilikum   Anchovis	14

Samstag

<b>HAUSGEMACHTE RINDERSUPPE</b> mit Nudeln und Gemüse	6
<b>BEEF TARTAR</b> Beiried   Essiggurke   Kapern	13
<b>WIENER SCHNITZEL VOM HEIMISCHEN SCHWEIN</b> Petersilienkartoffel   Preiselbeeren	17
<b>SPINATKNÖDEL</b> Butter   Parmesan	14

Sonntag

<b>TOSKANISCHER BROTSALAT „PANZANELLA“</b> Tomate   Rucola   Basilikum	11
<b>GERÄUCHERTE ENTENBRUST</b> Blattsalate   Tomate   Hoisin-Soja Sauce	15
<b>OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN</b> Kartoffel   Rotkraut	17
<b>SPAGHETTI ITALIANA</b> Tomate   getrocknete Tomate   Chili   Rucola   Parmesan	13

*Täglich auf Vorbestellung: FONDUE CHINOISE € 28,00 P.P.*

*mit österr. Spezialitäten vom Rind, Schwein & Huhn, hausgemachten Saucen,  
Beilagensalat, Pommes frites & Brot!*