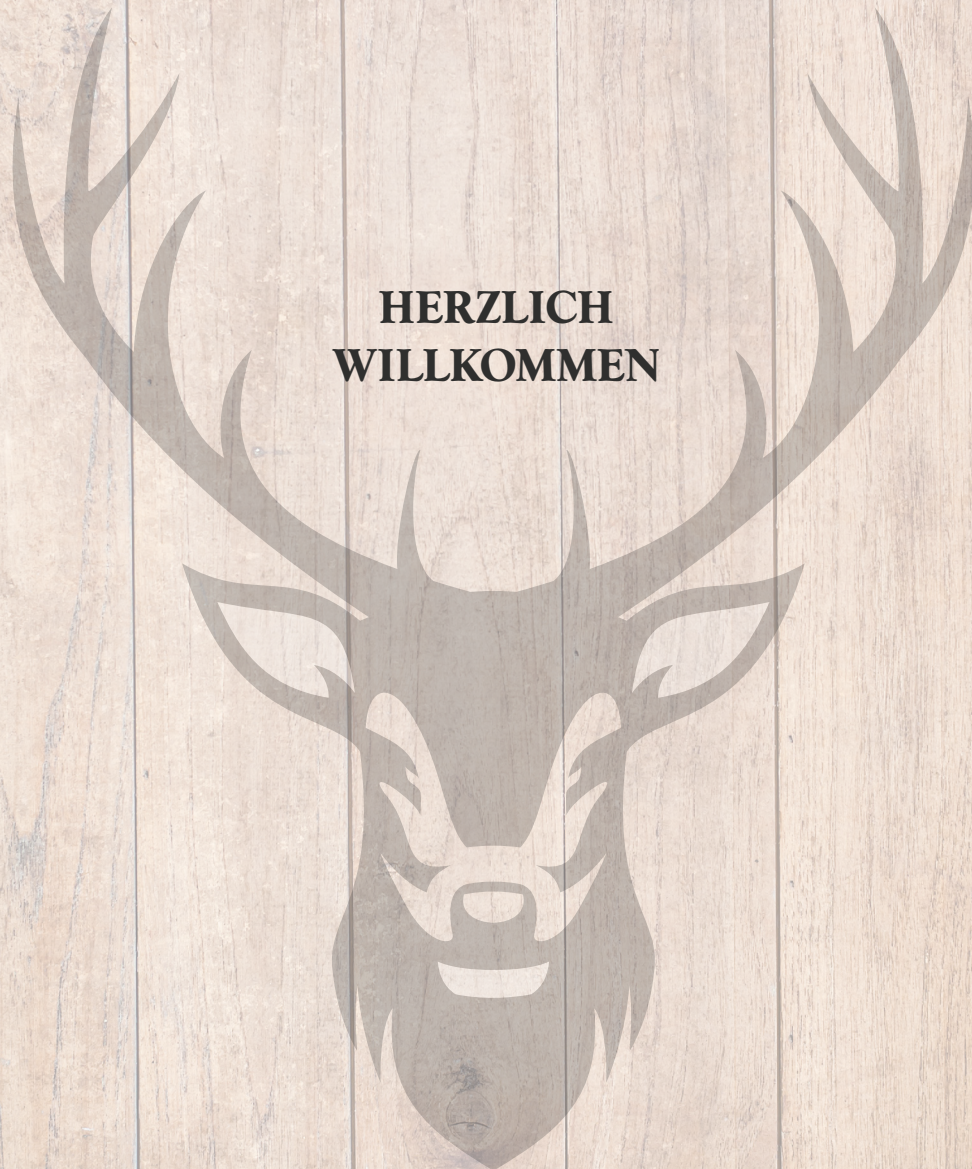


Landgasthaus Hubertus



# SPEISEKARTE

HERZLICH  
WILLKOMMEN



**Montag und Donnerstag Ruhetag**

Dienstag, Mittwoch, Freitag und Samstag

Sonntag

von 17.30 - 23.00 Uhr (Küche bis 20.30 Uhr)

11.30 - 14.30 Uhr (Küche bis 13.30 Uhr) sowie 17.30 - 21.00 Uhr (Küche bis 20.00 Uhr)



# Landgasthaus Hubertus



Liebe Gäste,

wir sind ein familiengeführtes Landgasthaus und es liegt uns am Herzen, dass Sie sich wohl fühlen und ein paar schöne Stunden bei uns verbringen.

Egal ob Sie zu einer Feierlichkeit Gast bei uns sind, sich mit Freunden zum Kegeln treffen, mit Ihrer Familie zum Essen kommen oder ein kühles Bier an der Theke trinken möchten, wir heißen Sie „Herzlich willkommen“!

Wir richten Ihre Familienfeier oder Ihr Firmenfest für bis zu 80 Personen aus, bitte sprechen Sie uns an!

In den Sommermonaten finden Sie hier einen schönen Biergarten mit vielen schattigen Plätzen hinter dem Haus.

Für unsere kleinen Gäste halten wir eine separate Kinderspeisekarte und kleine Getränke bereit.

Eine Kinderspielecke, Kinderstühle und eine Wickelmöglichkeit sind vorhanden. Im Biergarten wartet außerdem ein Spielplatz auf die kleinen Besucher.

Wir beziehen unser Schweine- und Charolais-Rindfleisch vom „Hof Füllung“ in Zwergen aus artgerechter Tierhaltung.

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Speisen frisch für Sie zubereiten und es daher zu kurzen Wartezeiten kommen kann.

Wir bemühen uns, auch Beilagenänderungen und Umbestellungen der Gerichte umzusetzen und erlauben uns, dafür einen kleinen Aufpreis zu berechnen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten an, wir sind bemüht, Ihnen bei der Speisenauswahl behilflich zu sein!

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!

**Ihr Team vom  
Landgasthaus Hubertus**

*Vielen Dank für Ihren Besuch!*

Folgen Sie uns:

Facebook



[facebook.com/Landgasthaus-Hubertus](https://facebook.com/Landgasthaus-Hubertus)

Instagram



[instagram.com/landgasthaus\\_hubertus](https://instagram.com/landgasthaus_hubertus)





» Beachten Sie auch unsere Wochengerichte auf den Tafeln! «

## Suppen-Liebe

### Rinderkraftbrühe

mit Julienne Gemüse und Sternchennudeln, dazu Baguette € 4,80

### Tomatencremesuppe

mit Sahnehaube und Baguette € 4,80

## Kleine Gerichte, Vorspeisen & Salate

### Currywurst mit Pommes frites

€ 8,20

### Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren und Toast € 5,20

### Feta Käse „Mediterran“

Gratiniertes Feta Käse mit frischen Tomaten, Oliven  
Peperoni, Zwiebelringen und Knoblauchöl, dazu Baguette € 6,80

### Hähnchenfilet-Salat

Großer, gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenfiletstreifen  
im Knuspermantel, dazu Ei und Baguette € 12,80

### Salatteller mit Ei

Gemischter Salat mit Ei und Baguette € 6,80

## Geflügel

### Hähnchenbrustfilet „Oriental“

in Knusperpanade, mit Ananas, fruchtiger Curryrahm-Sauce  
und Preiselbeeren, dazu Kroketten und Salatteller € 14,80

## Pasta

### Bandnudeln

Spinatbandnudeln in Pesto „Genovese“ geschwenkt,  
mit getrockneten Tomaten, Fetakäse-Würfeln,  
gerösteten Pinienkernen und frisch geriebenen Parmesan € 11,50





## Schweinefilet

**Medaillons „Dänische Art“** € 18,50  
 mit Preiselbeer-Birne, Edelschimmelkäse, Sauce Hollandaise (kl.) € 16,50  
 und Käse überbacken, dazu Kroketten und Salatteller

**Filetpfanne „Försterin“** € 18,80  
 mit pikanter Pfefferrahmsauce, gebratenen Pfifferlingen, (kl.) € 16,80  
 Champignons und Schinken- und Zwiebelwürfeln,  
 mit Sauce Hollandaise und Gouda überbacken,  
 dazu Röstis und Salatteller

**Piccata „Milanese“** € 16,50  
 Kleine Schweinefilet-Schnitzel, gefüllt mit gekochtem Schinken  
 und Käse und Sauce Hollandaise gratiniert,  
 auf Spinatbandnudeln

## Unsere Schnitzelvariationen vom Strohschwein

Wir beziehen unser Schweinefleisch aus artgerechter Haltung  
 vom Hof Füllung/Zwergen

**Schweizer Rahmschnitzel** € 15,50  
 mit Käse überbacken und Rahmsauce, dazu (kl.) € 13,50  
 Pommes frites und Salatteller

**Schnitzel „Wiener Art“** € 14,50  
 klassisch mit Zitrone und Preiselbeeren, dazu Pommes frites (kl.) € 12,50  
 und Salatteller

**Jägerschnitzel** € 15,50  
 mit dunkler Sauce, Champignons, Pommes frites (kl.) € 13,50  
 und Salatteller

**Schnitzel „Wilddiebs Art“** € 16,80  
 mit Rahmsauce, Zwiebeln, Champignons und (kl.) € 14,80  
 Schinkenwürfeln, mit Sauce Hollandaise und Gouda  
 überbacken, dazu Kroketten und Salatteller

**Walliser Schnitzel** € 15,50  
 mit einer Preiselbeer-Meerrettichsauce und (kl.) € 13,50  
 Camembert überbacken, dazu Kroketten und Salatteller

**Schnitzel „Griechische Art“** € 16,20  
 mit frischen Tomatenwürfeln, Feta-Käse, milden Peperoni und (kl.) € 14,20  
 Knoblauch, dazu würzige Kartoffelspalten mit  
 Kräuter-Schmand-Dip und Salatteller





**Vom Rind**

**Pfeffersteak**

mit Rahmsauce, buntem und grünem Pfeffer  
dazu Pommes frites und Salatteller

€ 24,80

**Steak mit Kräuterbutter**

mit hausgemachter Kräuterbutter, knusprigen Kartoffelspalten,  
Kräuter-Schmand-Dip und Salatteller

€ 24,80







## Burger & Flammkuchen

### Flammkuchen

**Flammkuchen „Elsäßer Art“** € 7,20  
mit Kräuterschmand, Schinken- und Zwiebelwürfeln,  
mit Käse knusprig im Ofen gebacken

**Flammkuchen „Italia“** € 7,20  
mit Kräuterschmand, Pesto, frischen Tomaten und Mozzarella Käse  
knusprig im Ofen gebacken

Gerne servieren wir Ihnen unseren **Beilagensalat** € 3,80

### Burger

**BBQ-Burger** € 10,80  
Saftiges, irisches Angus- Rindfleisch (200g )  
mit Cheddar-Käse, Salat, knusprig gebratenen Zwiebeln,  
krossem Bacon und würziger Barbeque Sauce

**Chrispy-Chicken-Burger** € 9,80  
Knuspriges Hähnchen-Patty mit frischen Tomaten, Salat,  
Mozzarella und hausgemachtem Pesto aus getrockneten Tomaten

**VEGGI:** wahlweise auch mit vegetarischem „Like-Chicken-Patty

Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Burger

**Pommes frites** oder **würzige, gebackene Kartoffelspalten** € 3,00





## Sommer-Dessert

<b>Lieblingsdessert</b> Kleiner Dessert-Genuss im Glas, fragen Sie nach unserem aktuellem Lieblingsdessert	€ 4,80
<b>Erdnuss-Caramell-Becher</b> Cremiges Haselnuss- und Vanilleeis, gesalzene Erdnüsse, Caramellsauce und Sahnehaube	€ 5,80
<b>Schoko-Bisquit-Küchlein</b> Warmes Schokoladenküchlein mit halbflüssigem Schoko-Kern, dazu cremiges Vanilleeis, Vanillesauce und Sahnehaube	€ 6,80
<b>Kirschtraum</b> 2 Kugeln Amarena-Kirscheis mit Sauerkirschen, Kirschsauce und Sahne geschichtet	€ 5,80
<b>Eisduo</b> 1 Kugel cremiges Vanilleeis und 1 Kugel Schokoladeneis mit Sahnehaube und Schokosauce	€ 4,80

*„Essen ist ein Bedürfnis,  
Genießen ist eine Kunst!“*

La Rochefoucauld