

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 - 21.30 Uhr (Küche bis 20.30 Uhr)



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

Instagram



instagram.com/landgasthaus_hubertus



» Beachten Sie auch unsere Wochengerichte auf den Tafeln! «

Suppen-Liebe

Rinderkraftbrühe

mit Julienne Gemüse und Sternchennudeln, dazu Baguette € 4,50

Tomatencremesuppe

mit Sahnehaube und Baguette € 4,50

Kleine Gerichte, Vorspeisen & Salate

Currywurst mit Pommes frites

€ 6,80

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 € 11,80

Salatteller mit Ei

Gemischter Salat mit Ei und Baguette € 6,20

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsäßer Art“

mit Kräuterschmand, Schinken- und Zwiebelwürfeln, mit Käse
knusprig im Ofen gebacken € 6,80

Flammkuchen „Italia“

mit Kräuterschmand, Pesto, frischen Tomaten und Mozzarella-Käse
knusprig im Ofen gebacken € 6,80

Gerne servieren wir Ihnen unseren **kleinen Beilagensalat** € 3,50



Geflügel

Hähnchenbrustfilet „Oriental“

€ 12,80

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

Burger & Pasta

Bandnudeln

€ 9,20

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

BBQ-Burger

€ 10,80

Saftiges, irisches Angus-Rindfleisch (200 g) 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

€ 2,80

Schweinefilet

Medaillons „Dänische Art“

€ 16,50

mit Preiselbeer-Birne, Edelschimmelpilz, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Kroketten und Salatteller

(kl.) € 14,50

Filetpfanne „Försterin“

€ 16,80

mit pikanter Pfefferrahmsauce, gebratenen Pfifferlingen, Champignons und Schinken- und Zwiebelwürfeln, mit Sauce Hollandaise und Gouda überbacken, dazu Röstis und Salatteller

(kl.) € 14,80

Piccata „Milanese“

€ 15,20

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	€	13,50
mit Käse überbacken und Rahmsauce, dazu Pommes frites und Salatteller	(kl.) €	11,50
Schnitzel „Wiener Art“	€	12,80
klassisch mit Zitrone und Preiselbeeren, dazu Pommes frites und Salatteller	(kl.) €	10,80
Jägerschnitzel	€	13,50
mit dunkler Sauce, Champignons, Pommes frites und Salatteller	(kl.) €	11,50
Schnitzel „Wilddiebs Art“	€	14,80
mit Rahmsauce, Zwiebeln, Champignons und Schinkenwürfeln, mit Sauce Hollandaise und Gouda überbacken, dazu Kroketten und Salatteller	(kl.) €	12,80
Walliser Schnitzel	€	13,50
mit einer Preiselbeer-Meerrettichsauce und Camembert überbacken, dazu Kroketten und Salatteller	(kl.) €	11,50
Schnitzel „Griechische Art“	€	14,80
mit frischen Tomatenwürfeln, Feta-Käse, milden Peperoni und Knoblauch, dazu würzige Kartoffelspalten mit Kräuter-Schmand-Dip und Salatteller	(kl.) €	12,80

Vom Rind

Pfeffersteak	€	23,50
mit Rahmsauce, buntem und grünem Pfeffer dazu Pommes frites und Salatteller		
Steak mit Kräuterbutter	€	23,50
mit hausgemachter Kräuterbutter, knusprigen Kartoffelspalten, Kräuter-Schmand-Dip und Salatteller		



Sommer-Dessert

Lieblingsdessert	€	4,50
Jede Woche kreieren wir einen neuen Dessert-Genuss im Glas! Fragen Sie nach unserem aktuellen Lieblingsdessert!		
Erdnuss-Karamell-Becher	€	5,50
Cremiges Vanille- und Haselnusseis auf Sahnehaube mit Karamellsauce, gesalzene Erdnüssen und Schokoladensauce		
Kirschtraum	€	5,50
Fruchtiges Kirscheis und cremiges Vanilleeis, geschichtet mit Sauerkirschen und Sahne		
Schoko-Bisquit-Küchlein	€	6,50
Warmes Schokoladenküchlein mit halbflüssigem Schoko-Kern, dazu cremiges Vanilleeis, Vanillesauce und Sahnehaube		
Eisduo	€	4,50
2 Kugeln cremiges Vanilleeis mit Sahnehaube und Schokosauce		

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

La Rochefoucauld

Landgasthaus Hubertus



Getränke





	0,3 l	0,4 l	0,5 l
Bier			
Vom Fass: Veltins	€ 2,80	€ 3,80	
Grevensteiner, naturtrüb	€ 2,80		€ 4,80
Flaschenbier: Hefeweizen, „Maisels Weisse“ Hell, Dunkel			€ 4,80
„Erdinger“ Hefeweizen alkoholfrei			€ 4,80
„Clausthaler“ alkoholfrei	€ 2,80		
Jever „fun“	€ 2,80		
Vitamalz	€ 2,80		
Altbier „Schlösser Alt“	€ 2,80		
„Krefelder“ Altbier mit Cola		€ 3,80	

Apfelwein, pur oder gespritzt	0,25 l € 2,00	€ 4,00
-------------------------------	---------------	--------

Mix-Getränke alkoholfrei

„Hibiscus Secco“	€ 5,50
„Shrub-Limo“ Heidelbeer-Himbeer Limo mit Sirup auf Bio-Apfelessigbasis (Shrub) und geeisten Himbeeren	€ 4,50

Mix Getränke

„Hugo“ Sekt mit Holunderblütensirup, Limetten, Soda und Minze	€ 5,90
„Aperol Spritz“ Sekt mit Aperol (italienischer Bitter), Soda und Orange	€ 5,90
„Bacardi Razz“ Bacardi „Razz“ mit Sprite und geeisten Himbeeren	€ 5,90
„Lillet“ Lillet Rouge (französischer Likör) mit Schweppes „Wild Berries“ und geeisten Johannisbeeren	€ 5,90



Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,3 l
Cola, Fanta, Sprite, Cola light, Spezi		€ 2,80
Schweppes		
Bitter lemon, Ginger Ale	€ 2,60	
Mineralwasser „Selters“	€ 2,00	0,75 l € 5,50
Mineralwasser, Medium oder Still	€ 2,00	0,75 l € 5,50
Veltins „Fassbrause“		
Holunder, Zitrone, Mango-Maracuja		€ 2,80
Säfte		€ 2,80
Apfelsaft, Bananensaft, Kirschsafte, Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeersaft		
Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich	0,4 l	€ 3,80

Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 2,20
Kännchen Kaffee	€ 4,20
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,00
Cappuccino mit Milchschaum	€ 3,00
Milchkaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,50
+ Sirup (Zimt, weiße Schokolade, Amaretto, Karamell)	€ 0,50
Espresso	€ 2,00
Doppelter Espresso	€ 3,70
„...mit Schuss“	
„Café Amaretto“ Kaffee mit Amarettolikör und Sahne	€ 4,60
„Chocolate Baileys“ Heiße Schokolade mit Baileys und Sahne	€ 4,60
Glas Tee	€ 2,20
Kännchen Tee	€ 4,20
Pfefferminze, Kräuter, Kamille, Hagebutte, Früchte, Roibusch, Roibusch Caramell, Roibusch Vanille, Earl Grey, Darjeeling, Grüner Tee	



Weine

0,2 l

€ 5,50

Rotwein

TROCKEN

Augenblick Rotweincuveé, Pfalz

Intensiver Ausdruck roter Beerenaromen mit unverwechselbarem Charakter.

Dornfelder, Pfalz

Dichter Fruchtkörper der Schwarzkirsche mit aromatischem Finale.

HALBTROCKEN

Portugieser, Rheinhessen

Leichter, frischer Wein, der an Himbeer- und Erdbeeraromen erinnert.

LIEBLICH

Dornfelder, Pfalz

Charmanter, süffiger Rotwein mit einem Nachhall von Waldbeeren.

Roséwein

HALBTROCKEN

Spätburgunder Rosé, Pfalz

Fruchtbetontes frisches Aromenspiel reifer Aprikosen und saftiger Himbeeren.

Weißwein

TROCKEN

Kerner, Pfalz

Dezenter Geschmack nach Mirabellen und Ananas, leichte Säure.

Grauburgunder, Pfalz

Fruchtig, frischer Weißwein mit dem Duft nach saftigem Weinbergpfirsich .

HALBTROCKEN

Riesling, Pfalz

Harmonisch, frisch und würzig mit feiner Zitronennote

LIEBLICH

Morio Muskat, Rheinhessen

Vielfältig duftend – ein Feuerwerk für die Sinne

Fragen Sie nach unseren wechselnden Saisonweinen!