Landgasthaus Hubertus

SPEISEKARTE

HERZLICH
WILLKOMMEN

Montag und Donnerstag Ruhetag

Dienstag, Mittwoch,	von 17.30 - 22.00 Uhr (Küche bis 20.30 Uhr)	
Freitag und Samstag	von 17.30 - 23.00 Uhr (Küche bis 20.30 Uhr)	
Sonntag	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 Fülling"
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

Landgasthaus Hubertus

» Beachten Sie auch unsere Wochengerichte auf den Tafeln! «

Suppen-Liebe

Rinderkraftbrühe
mit Juliennegemüse und Sternchennudeln, dazu Baguette — € 5,80

Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube und Baguette — € 5,80

Kleine Gerichte, Vorspeisen & Salate

Currywurst mit Pommes frites — € 9,80

Gebackener Camembert — € 6,80
mit Preiselbeeren und Toast

Feta Käse „Mediterran“ — € 8,80
Gratinierter Feta Käse (aus Kuhmilch) mit frischen Tomaten, Oliven Peperoni, Zwiebelringen und Knoblauchöl, dazu Baguette

Hähnchenfilet-Salat
Großer, gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenfiletstreifen im Knuspermantel, dazu Ei und Baguette — € 15,80

Salatteller mit Ei
Gemischter Salat mit Ei und Baguette — € 8,80

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsäßer Art“ — € 9,80
mit Kräuterschmand, Schinken- und Zwiebelwürfeln, mit Käse knusprig im Ofen gebacken

Flammkuchen „Italia“ — € 9,80
mit Kräuterschmand, Pesto, frischen Tomaten und Mozzarella-Käse knusprig im Ofen gebacken, mit Balsamico-Creme und Rucola

Gerne servieren wir Ihnen unseren **kleinen Beilagensalat** — € 4,00

Alle mit den Symbolen gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch bzw. vegan erhältlich.

Landgasthaus Hubertus

» Beachten Sie auch unsere Wochengerichte auf den Tafeln! «

Suppen-Liebe

Rinderkraftbrühe
mit Juliennegemüse und Sternchennudeln, dazu Baguette — € 5,80

Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube und Baguette — € 5,80

Kleine Gerichte, Vorspeisen & Salate

Currywurst mit Pommes frites — € 9,80

Gebackener Camembert — € 6,80
mit Preiselbeeren und Toast

Feta Käse „Mediterran“ — € 8,80
Gratinierter Feta Käse (aus Kuhmilch) mit frischen Tomaten, Oliven Peperoni, Zwiebelringen und Knoblauchöl, dazu Baguette

Hähnchenfilet-Salat
Großer, gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenfiletstreifen im Knuspermantel, dazu Ei und Baguette — € 15,80

Salatteller mit Ei
Gemischter Salat mit Ei und Baguette — € 8,80

Alle mit den Symbolen gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch bzw. vegan erhältlich.

Landgasthaus Hubertus

Unsere Schnitzelvariationen vom Strohschwein

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

Schweizer Rahmschnitzel	€	18,80
mit Käse überbacken und Rahmsauce, dazu Pommes frites und Salatteller	(kl.) €	16,80
Schnitzel „Wiener Art“	€	17,80
klassisch mit Zitrone und Preiselbeeren, dazu Pommes frites und Salatteller	(kl.) €	15,80
Jägerschnitzel	€	18,80
mit dunkler Sauce, Champignons, Pommes frites und Salatteller	(kl.) €	16,80
Schnitzel „Wilddiebs Art“	€	19,80
mit Rahmsauce, Zwiebeln, Champignons und Schinkenwürfeln, mit Sauce Hollandaise und Gouda überbacken, dazu Kroketten und Salatteller	(kl.) €	17,80
Walliser Schnitzel	€	18,80
mit einer Preiselbeer-Meerettichsauce und Camembert überbacken, dazu Kroketten und Salatteller	(kl.) €	16,80
Schnitzel „Griechische Art“	€	19,80
mit frischen Tomatenwürfeln, Feta-Käse, milden Peperoni und Knoblauch, dazu würzige Kartoffelspalten mit Kräuter-Schmand-Dip und Salatteller	(kl.) €	17,80

Alle mit den Symbolen gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch bzw. vegan erhältlich.

Bitte beachten:

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis von mind. 0,50 €

Landgasthaus Hubertus

Schweinefilet

Medaillons „Dänische Art“ € 20,80
mit Preiselbeer-Birne, Edelschimmelkäse, Sauce Hollandaise (kl.) € 18,80
und Käse überbacken, dazu Kroketten und Salatteller

Filetpfanne „Försterin“ € 21,50
mit pikanter Pfefferrahmsauce, gebratenen Pfifferlingen, (kl.) € 19,50
Champignons und Schinken- und Zwiebelwürfeln,
mit Sauce Hollandaise und Gouda überbacken,
dazu Röstis und Salatteller

Piccata „Milanese“ € 18,80
Kleine Schweinefilet-Schnitzel, gefüllt mit gekochtem Schinken
und Käse und Sauce Hollandaise gratiniert,
auf Spinatbandnudeln in Sahnesauce

Vom Rind

Pfeffersteak € 27,80
Rumpfsteak mit Rahmsauce, buntem und grünem Pfeffer
dazu Pommes frites und Salatteller

Steak mit Kräuterbutter € 27,80
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, knusprigen Kartoffelspalten,
Kräuter-Schmand-Dip und Salatteller

Geflügel

Hähnchenbrustfilet „Oriental“ (180 g) € 18,80
in Knusperpanade, mit Ananas, fruchtiger Curryrahm-Sauce
und Preiselbeeren, dazu Kroketten und Salatteller

Pasta

Bandnudeln € 13,80
Spinatbandnudeln in Basilikum-Pesto geschwenkt,
mit getrockneten Tomaten, Fetakäse-Würfeln, gerösteten Pinienkernen
Rucola und frisch geriebenen Parmesan

Bitte beachten:
Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis von mind. 0,50 €

Landgasthaus Hubertus

Burger

BBQ-Burger € 14,80
Saftiges, irisches Angus-Rindfleisch (200 g) mit
Cheddar-Käse, Salat, knusprig gebratenen Zwiebeln,
krossem Bacon und würziger Barbeque-Sauce

Chrispy-Chicken-Burger € 13,80
Knuspriges Hähnchen-Patty oder veganer „Like-Chicken-Patty“
mit frischen Tomaten, Salat, Mozzarella
und hausgemachtem Pesto aus getrockneten Tomaten

Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Burger

Pommes frites € 4,00

Würzige, gebackene Kartoffelspalten € 4,00

Kräuter-Schmand-Dip € 1,00

Kleiner Beilagensalat € 4,00

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsäßer Art“ € 9,80
mit Kräuterschmand, Schinken- und Zwiebelwürfeln, mit Käse
knusprig im Ofen gebacken

Flammkuchen „Italia“ € 9,80
mit Kräuterschmand, Pesto, frischen Tomaten und Mozzarella-Käse
knusprig im Ofen gebacken, mit Balsamico-Creme und Rucola

Alle mit den Symbolen gekennzeichneten Speisen
sind vegetarisch bzw. vegan erhältlich.

Landgasthaus Hubertus

Burger

BBQ-Burger € 14,80
Saftiges, irisches Angus-Rindfleisch (200 g) mit
Cheddar-Käse, Salat, knusprig gebratenen Zwiebeln,
krossem Bacon und würziger Barbeque-Sauce

Chrispy-Chicken-Burger € 13,80
Knuspriges Hähnchen-Patty oder veganer „Like-Chicken-Patty“
mit frischen Tomaten, Salat, Mozzarella
und hausgemachtem Pesto aus getrockneten Tomaten

Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Burger

Pommes frites € 4,00

Würzige, gebackene Kartoffelspalten € 4,00

Kräuter-Schmand-Dip € 1,00

Kleiner Beilagensalat € 4,00

Alle mit den Symbolen gekennzeichneten Speisen
sind vegetarisch bzw. vegan erhältlich.

Landgasthaus Hubertus

Winter-Dessert

Lieblingsdessert
Kleiner Dessert-Genuss im Glas, fragen Sie nach unserem aktuellem Lieblingsdessert € 5,20

Zimtpflaumen
Warme Zimtpflaumen mit cremigem Eis „gebrannte Mandel“ und Sahnehaube € 6,20

Schoko-Bisquit-Küchlein
Warmes Schokoladenküchlein mit halbflüssigem Schoko-Kern, dazu cremiges Vanilleeis, Vanillesauce und Sahnehaube € 6,80

Winterapfel
2 Kugeln cremiges Vanilleeis mit Knusper-Crunch, Apfelkompott, Sahnehaube und Karamellsauce € 6,20

Eisduo
1 Kugel cremiges Vanilleeis und 1 Kugel Schokoladeneis mit Sahnehaube und Schokosauce € 4,80

Affogato al caffè
Espresso mit Vanilleeis € 4,20

Kinder-Eisbecher

Eisclown € 3,20
1 Kugel Schoko oder Vanille,
Sahne, Smarties, Waffel

Eiszwerg € 4,80
1 Kugel Schoko und 1 Kugel Vanille,
Sahne, Smarties, Waffel

„Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst!“
La Rochefoucauld

Landgasthaus Hubertus

Getränke

Landgasthaus Hubertus

Bier

		0,25 l	0,3 l	0,4 l	0,5 l
Vom Fass:	Veltins	€ 2,80	€ 3,50	€ 4,50	
	Grevensteiner, naturtrüb		€ 3,50		€ 5,50
Flaschenbier:	Hefeweizen, „Maisels Weisse“ Hell, Dunkel				€ 5,50
	„Erdinger“ Hefeweizen alkoholfrei				€ 5,50
	„Clausthaler“ alkoholfrei		€ 3,50		
	Jever „fun“		€ 3,50		
	Vitamalz		€ 3,50		
	Altbier „Schlösser Alt“		€ 3,50		
	„Krefelder“ Altbier mit Cola			€ 4,50	

Apfelwein, pur oder gespritzt 0,25 l € 3,50 € 5,50

Mix-Getränke alkoholfrei € 7,20

Hibiscus-Secco
Unsere saisonal wechselnden Seccos mit geeisten Früchten entnehmen Sie bitte den Tafeln.

„Lillet Berry“
Lillet Rouge mit Schweppes „Wild Berries“ und geeisten Johannisbeeren

„Lillet Peach“
Lillet blanc mit Schweppes White Peach und Pfirsichspalten

Mix Getränke alkoholisch € 7,20

„Aperol Spritz“
Sekt mit Aperol (italienischer Bitter), Soda und Orange

„Lillet Berry“
Lillet Rouge mit Schweppes „Wild Berries“ und geeisten Johannisbeeren

„Lillet Peach“
Lillet blanc mit Schweppes White Peach und Pfirsichspalten

„Batida Passion“
Batida de coco mit Maracujasaft und Orange

„Sarti Spritz“
Sekt, Sarti Rosa und Soda

Landgasthaus Hubertus

Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,3 l	0,4 l
Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero, Spezi		€ 3,50	€ 4,50
Schweppes Bitter lemon, Ginger Ale	€ 3,50		
Mineralwasser „Selters“	€ 2,80	**0,75 l Fl.**	
Mineralwasser, Medium oder Still	€ 2,80	**jeweils € 7,00**	
Veltins „Fassbrause“ Holunder, Zitrone, Mango-Maracuja		€ 3,50	
„Limo“ hausgemacht Himbeer oder Zitrone		€ 4,50	
Säfte Apfelsaft, Bananensaft, Kirschsaft, Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeersaft Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich		€ 3,50	€ 4,50

Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 3,00
Kännchen Kaffee	€ 5,50
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,50
Cappuccino mit Milchschaum	€ 3,80
Milchkaffee	€ 4,20
Latte Macchiato	€ 4,20
Espresso	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 4,80
„…mit Schuss“	
„Café Amaretto“ Kaffee mit Amarettolikör und Sahne	€ 5,30
„Chocolate Baileys“ Heiße Schokolade mit Baileys und Sahne	€ 5,30
Glas Tee	€ 3,00
Kännchen Tee	€ 5,50

Pfefferminze, Kräuter, Kamille, Hagebutte, Früchte, Roibusch, Roibusch Caramell, Roibusch Vanille, Earl Grey, Darjeeling, Grüner Tee

Landgasthaus Hubertus

Weine

0,2 l € 6,80

Rotwein

Trocken

Augenblick Rotweincuveé, Pfalz
Spätburgunder-Merlot
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

Portugieser-Regent, Pfalz
Charmanter, süffiger Rotwein mit Noten von Waldbeeren und Pflaume.

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

Bacchus, Rheinhessen
Vielfältig duftend – ein Feuerwerk für die Sinne.

Fragen Sie nach unseren wechselnden Saisonweinen!