

*Herzlich Willkommen im
„Hotel Restaurant Huberhof“
in Rum bei Innsbruck!*



Bar

*Montag – Samstag 07.00 – 23.00 Uhr
Sonntag 07.00 – 12.00 Uhr*

Nachmittagskarte

Montag – Samstag 15.00 – 17.30 Uhr

Restaurant

Montag – Samstag 17.30 – 21.00 Uhr

Guten Appetit wünscht Ihre Familie Huber mit Team!

*Wir bitten um Ihr Verständnis, dass im Restaurant keine Kredit- und
Bankomatkarten akzeptiert werden.*

KALTE VORSPEISEN

HUBER'S JAUSENPLATTE mit Brot Käse, Schinken, Speck, Kaminwurzeln, Kren, Senf, Oliven	€	12,80
WÜRZIGE KÄSEPLATTE mit Brot Verschiedene Hart- und Weichkäsesorten, Oliven	€	13,50
SCHWEIZER WURSTSALAT Wurst, Käse, Essiggurken und Zwiebelstreifen fein mariniert, mit Brot	€	9,80

AUS DEM SUPPENTOPF

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit hausgemachten Frittaten	€	4,20
RAHMSUPPE VOM MUSKATKÜRBIS	€	5,60

SALATSPEZIALITÄTEN

GEMISCHTER SALAT	€	4,90
KNACKIGE TIROLER HERBSTSALATE mit Streifen von der Hühnerbrust und Croutons	€	13,20

ZWISCHENDRIN

CREMIGES KÜRBISRISOTTO mit gemischtem Salat	€	11,40
SCHINKEN-KÄSE-TOAST mit gemischtem Salat	€	7,20
STEAK-TOAST Schweine- und Hühnerfilet, Cocktailsauce, dazu gem. Salat	€	12,50

UNSERE KLASSIKER

ZWIEBELROSTBRATEN serviert mit Röstinchen und frischem Röstzwiebel	€	19,50
WIENER SCHNITZEL (vom Schwein) mit Pommes Frites oder Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	€	12,30
CORDON BLEU gefüllt mit Schinken und Käse mit Pommes Frites und Preiselbeeren	€	14,30
GRILLTELLER Gegrilltes vom Huhn, Schwein und Rind mit Pommes Frites und hausgemachter Kräuterbutter	€	16,80

SPEZIALITÄTEN

HUBER HAUSPLATTE FÜR 2 PERSONEN Gegrilltes vom Rind, Schwein und Huhn, Wiener Schnitzel dazu Pommes Frites, Kroketten, Röstinchen und Gemüse	€	48,00
SAFTIGES STEAK VOM TIROLER ALMOCHSEN mit Salatbouquet und Kräuterbutter	€	21,50
CURRYGESCHNETZELTES VOM HUHN mit Reis	€	17,20
SCHWEINEFILET mit hausgemachten Spätzln auf würziger Pfefferrahmsauce	€	17,60

Gerne servieren wir alle Speisen als kleine Portion – Abzug € 1,50

FISCH UND VEGETARISCH

GEGRILLTES ZANDERFILET		€
18,90		
in Zitronen – Mandelbutter und Petersilienkartoffel		
RÄUCHERLACHS AUF KARTOFFELPUFFERN		€
12,30		
mit bunten Salaten und einer hausgemachten Honig-Senf-Sauce		
MEDITERRANE SAISONALE GEMÜSEPLATTE		€
13,20		
mit Rosmarinkartoffeln und Ei		
TIROLER SCHLUTZKRAPPEN	Kleine Port.	€
7,80		
gefüllt mit Käse und Spinat, dazu braune Butter	Große Port.	€
10,80		
KASSPATZLN		€
10,70		
mit frischem Röstzwiebel und Salat		

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

FORMEL 1 TELLER		€
7,70		
kleines Wiener Schnitzel mit Pommes Frites		
FROCHKÖNIG		€
7,70		
kleiner Grillteller mit Pommes Frites		

SÜßER ABSCHLUSS

2 STK. PALATSCHINKEN mit Marmelade	€	6,80
EISPALATSCHINKEN mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagsahne	€	7,80
EIERLIKÖR PALATSCHINKEN mit Vanilleeis und Schlagsahne	€	8,20
MOHR IM HEMD mit Schokosauce und Schlagsahne	€	5,30
	mit Eis	€ 6,80

HEIß TRIFFT KALT

AFFOGATO Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso	€	3,50
EISKAFFEE GERÜHRT Vanilleeis, mit Kaffee sahnig gerührt	€	5,80
EISSCHOKOLADE GERÜHRT Vanilleeis, mit Kakao sahnig gerührt	€	5,80

EINE KÜHLE ERFRISCHUNG

1 KUGEL EIS Vanille, Erdbeere, Schokolade	€	1,80
GEMISCHTES EIS Vanille, Erdbeere und Schokolade	€	4,30
	mit Sahne	€ 4,80
HAUSGEMACHTES SORBET	€	1,80
COUP DÄNEMARK Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers garniert	€	5,30
BANANEN SPLIT Vanilleeis, garniert mit Bananenhälften, Mandelsplitter und Schlagobers	€	6,30
HEIßE LIEBE Vanilleeis garniert mit warmen Himbeeren	€	6,30
JOGHURT ROYAL Fruchtige Eissorten auf Joghurt und Beerenfrüchten	€	5,90
KÜRBISTRAUM Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskrokant	€	5,80
KIDS CUP Erdbeer- und Vanilleeis, garniert mit Schlagobers und Smarties	€	4,10

ALLERGENEKENNZEICHNUNG

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern. Bei der Zubereitung achten wir besonders auf gewissenhafte Verarbeitung, schonende Garverfahren, gesunde und vollwertige Zutaten, sowie für ausgewogene Gerichte. Trotz größtmöglicher Sorgfalt kann jedoch ein Kreuzkontakt nicht ausgeschlossen werden, da wir mit allen Produkten kochen.