

Wirtshaus Weißbräu Huber

Ein einfaches aber ehrliches Wirtshaus
im Herzen von Freising.



...bierige Gastlichkeit seit dem Jahre 1860...

Allergenkarte bitte beim
Ober erfragen.

Familie Wagner
Tel. 08161/54 86 86
Fax.08161/54 86 87
www.weissbraeu-huber.de

Schmankerln & Dicke Brotzeiten

2 Stück frische Weißwürste ⁽⁶⁾ mit 1 Breze und süßem Senf	5,80
1 Paar Wiener ^(6,7) mit 1 Stck. Brot	4,50
Portion abgebräunter Leberkas ^(3,6,7) mit Kartoffelsalat <small>*zusätzliches Spiegelei 2,00</small>	8,50
Kugel Brezenkäs ^(ehem.Obazda) und a Kugel Griebenschmalz ⁽⁴⁾ mit 1 Stck. Brot oder 1 Breze Zwiebelringen 1 Kugel Griebenschmalz ⁽⁴⁾ € 4,00	6,00
Nürnberger Rostbratwürstl ⁽²⁾ (6 Stck) mit Bratensauce, Sauerkraut und 1 Stck. Brot oder 1 Breze	8,50
Bayrischer Wurstsalat „feine Lioner“ ^(4,6,7) mit Zwiebeln und 1 Stck. Brot oder 1 Breze	8,50
Schweizer Wurstsalat „feine Lioner“ und Zwiebeln ^(4,6,7) mit 1 Stck. Brot oder 1 Breze	9,50
Brezenkäs (3 Kugeln) mit Zwiebelringen und 1 Breze <small>Wie die Welt noch in Ordnung war wär es ein Obazda gewesen. Käseaufstrich mit Paprika 1 Kugel € 4,00 2 Kugeln € 6,00</small>	8,00
Strammer „Huber“ (Schwarzbrot, Schinken ^(2,4,6,7) , Zwiebeln, Tomate, Spiegelei und mit Käse überbacken)	8,50
Portion hauchdünn geschnittener kalter Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Sahnemeerrettich ⁽⁵⁾ und Salat	12,50
Freisinger Brotzeiteller (Bauerngeräuchertes, gekochter Schinken, Schmalz, Parmaschinken, Brezenkäs Käseaufstrich mit Paprika, Käse und kalter Braten wenn vorhanden ^(2,4,6,7) und 2 Stck. Brot + 1 Breze)	
<u>groß 15,00</u>	<u>klein 9,80</u>
Brot	1,00
Brez'n	1,50
Portion Butter	1,00

Gerne servieren wir Ihnen auch gemischte Brotzeitbrettl für zwei
Personen oder Gruppen!

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker,
5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz

Suppen

Leberknödelsuppe	4,50
Frittatensuppe (Pfannkuchenstreifen)	4,50
Meerrettichcremesuppe ⁽⁵⁾ mit Croutons	5,00
Knoblauchcremesuppe	5,00

Salate

Beilagensalat	4,00
Kartoffelsalat	4,00
Speckkrautsalat	4,00
Gemischter Salat klein	6,50
Gemischter Salat groß	8,50
Knuspriger „steirischer Backhendlsalat“ mit Balsamicodressing und Baguette	15,00

Steirischer Rindfleischsalat(kalt) „vom Tafelspitz“
mit Zwiebeln, Gurkerln, Tomaten, Balsamico⁽⁵⁾, Kernöl und Brot
groß 15,00 klein 9,50

Knackiger Salatteller mit in Tomaten und Olivenöl gebratenem Filet vom Bachsaibling	groß 18,50 klein 12,50
--	---------------------------

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker,
5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz

Sehr geehrte Gäste,
gerne servieren wir Ihnen auch ½ Portionen
Mit wenigen kleinen Ausnahmen (Salzburger Nockerln, gefüllte Hühnerbrust, usw.)

Für unsere kleinen Gäste

Preise gelten nur für Kinder zw. 5 und 8 Jahre

Kinder unter 5 Jahren essen bei uns,
Spätzle oder Knödeln mit Sauce und Pommes gratis

Ein Kindergetränk 0,2l gibt's bis 8 Jahre für 1,50

*Pumuckschnitzel mit Pommes	4,00
*Kinder-Burger mit Pommes	4,00
*Spätzle <u>oder</u> Knödel mit Sauce	2,50
*Portion Pommes	2,50
*3 Stück Nürnberger Rostbratwürstel mit Püree	4,00
*1 Paar Wiener Würstel mit Kartoffelsalat	4,00

Was Gsund's

Rösti „Marzling“ mit Blattspinat und Spiegelei	10,00
Mit Ei abgeröstete Gemüsemautaschen dazu Röstzwiebeln und dicker Salat	13,50
Frische Champignons in Kräuterrahm mit Semmelknödel	10,00
Käsespätzle(dreierlei Käse) mit Salat und Röstzwiebeln	10,50
Kl. Portion Rauchlachs mit Ofenkartoffel, Sauerrahm und Salat	9,50

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker,
5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz

Was Warm's

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Preiselbeeren, Kartoffelsalat, Röstkartoffeln oder Salzkartoffeln dazu Salat		13,50
Cordon bleu(vom Schwein) mit Preiselbeeren, Kartoffelsalat, Röstkartoffeln oder Salzkartoffeln dazu Salat		16,00
Putensteak mit Kräuterbutter, Pommes und Beilagensalat		13,50
Wiener Zwiebelrostbraten(von der Weideochsenlende) mit Röstkartoffeln und frischem Gemüse (medium oder durch)		22,00
Schweinelendchen mit Schwammerlsauce, Spätzle und Salat <small>(In der Region Freising ist die Lende vom Schweinelachs und nicht vom Filet)</small>	klein 9,50	groß 14,50
Kalbsleberscheiben mit Zwiebel- Balsamicosauce(5) mit Kartoffelpüree und Bohnengemüse (medium oder durch)	klein 14,50	groß 22,50
Hendlcurry Filetstreifen vom bayr. Bauernhendl in pikanter, fruchtiger Currysauce dazu Gemüse und Duftreis		14,50
Rinderlendensteak mit Speckbohnen, country potatoes, Kräuterbutter, Pfeffersauce und Sauerrahm (medium oder durch)		23,50
Wagner's Wirtsteller mit Schweinelendchen, Rostbratwürstel, gebr. Lioner, Schweinebraten, (wenn vorhanden) gebr.Speck und Senf auf Sauerkraut dazu Bratkartoffeln		14,50
Pfeffergeschnitzeltes „vom niederbayr. Weideochsen“ mit Röstkartoffeln und frischem Gemüse		15,50

* extra Preiselbeeren € 1,50/ extra Sahnemeerrettich/extra Käse/ extra frischer Kren jeweils € 1,50

* extra Portion Spätzle/Bratkartoffeln/Reibedatschi/ Kartoffelgratin/Salzkartoffeln

kl. Pommes/Country potatoes/ Reis/Sauerkraut/Blaukraut/Püree jeweils € 3,00

* extra 1 Knödel € 1,50 extra 2 Knödeln € 3,00 extra 1 Stück Kräuterbutter 1,50

...täglich frisch aus dem Ofenrohr!

Original bayrischer **Krustenbraten** mit
Dunkelbiersauce, Mischknödeln
(1 Kartoffel- und 1 Semmelknödel)
und Speckkrautsalat^(2,5)

½ Portion 9,30

Portion 13,80

Bauernente mit Apfelblaukraut, Entensoßerl
und Kartoffelknödeln⁽⁵⁾ (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

¼ 13,50

½ 21,00

Aus dem Kupfertopf

(Wiener Rindfleischküche, in der eigenen Rindsuppe gekocht)

Tafelspitz

21,00

(Die Wiener Legende)

... serviert mit Röstkartoffeln,
Rahmwirsing und Apfelkren

Frisch aus der Fischzucht Baumgartner Freising.

Tiroler Hochgebirgsbachregenbogen-Forelle

16,50

mit Zitronen- oder Speckbutter ⁽²⁾ dazu Beilagensalat und
Petersilienkartoffeln^(Zubereitungszeit ca. 25 Minuten)

Mit Tomaten-Limettenbutter gebratenes Zanderfilet auf
Blattspinat dazu Salzkartoffeln

21,50

(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel,
Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz

Huber-Burger (180g pures Rindfleisch)	11,50
Doppel-Huber-Burger (360g pures Rindfleisch)	15,50

... natürlich mit Salat, kräftiger Spezial Cocktailsauce,
Zwiebeln, Tomaten und Pommes

*extra Cheese € 1,00 *extra bacon € 1,00
*extra Cheesebacon € 2,00

Veganer Burger	11,50
-----------------------	-------

... serviert mit fruchtigem Chutney, Salat, Tomaten und
Pommes

Genuss für 2 und mehr...

„Königlich“ Bay'risches Pfandl, Ludwig II“	39,00
--	-------

Ofenfrische Bauernente, Krustenbraten, Lendchen Nürnberger⁽²⁾
dazu gibt's dreierlei Saucen, Röstkartoffeln, Knödeln⁽⁵⁾,
Grilltomate, Sauerkraut, Blaukraut, Reibedatschi und Apfelmus
(Schwammelsauce, Entensauce, Bratensauce)

„Vasold Walter's“ Erlauer-Grillplatte	40,00
---	-------

Ochsensteak^(medium oder durch) und Schweinelendchen, Putensteak,
Cevapcici, Grillwürstel⁽⁶⁾,
kl. Schnitzel mit dreierlei Saucen, Ofenkartoffel, Pommes, Reis,
Grilltomate und Buttergemüse(Schwammelsauce, Pfeffersauce, Bratensauce)

Zubereitungszeit mindestens. 25 Minuten

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker,
5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz

Was Gschleckert's

Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne (natürlich hausgemacht)	6,50
Wachauer Marillenpalatschinken mit Sahne (Mit Aprikosenmark gefüllter Pfannkuchen) (natürlich hausgemacht)	6,50
Bayrisch Creme mit Sorbet, Fruchtsauce und Sahne	6,50
Gemischtes Eis Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade) 1,50 Sahne 1,00	4,50
Gemischtes Eis mit Sahne	5,50

Geeister Marillenknödel

(Eismarillenknödel „Das Original der Firma Tichy“ aus Wien
mit Vanilleeis, Aprikosenfüllung und Nußkrokant)

mit Vanillesauce

1 Knödel 6,50 2 Knödeln 9,50

**Frischer Kaiserschmarrn
mit Apfelmus**
(natürlich hausgemacht mit Rum flambiert)
9,50

**Salzburger Nockerln
mit Preiselbeersahne**
(natürlich hausgemacht)
9,50

Zubereitungsdauer ca. 35- 40 min.
Bitte haben Sie Verständnis, dass sich die
Zubereitungszeit bei sehr gutem Geschäft verlängert.

Sehr geehrte Gäste,
wir versuchen, soweit es möglich ist, frische
Qualitätsprodukte aus der Region und Bayern zu verwenden.

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker,
5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz