

Wirtshaus Weißbräu Huber

Ein einfaches aber ehrliches Wirtshaus
im Herzen von Freising.



...Freisinger 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

1 Stück frische Weißwurst ⁽⁶⁾ von der Qualitätsmetzgerei Magnus Bauch München mit Hendlmaier's süßem Hausmachersenf 1 Breze 1,70	3,40		
1 Paar Wiener ^(6,7) mit 1 Stck. Brot	5,90		
Portion abgebräunter Leberkas ^(3,6,7) mit Kartoffelsalat *zusätzliches Spiegelei 2,20	12,50		
Kugel Brezenkäs ^(ehem.Obazda) und a Kugel Griebenschmalz ⁽⁴⁾ mit 1 Stck. Brot oder 1 Breze Zwiebelringen 1 Kugel Griebenschmalz ⁽⁴⁾ € 5,60	8,70		
Nürnberger Rostbratwürstl ⁽²⁾ mit Bratensauce, Sauerkraut und 1 Stck. Brot oder 1 Breze	6 Stck 11,50 9 Stck 14,80		
Bayrischer Wurstsalat „feine Lioner“ ^(4,6,7) mit Zwiebeln und 1 Stck. Brot oder 1 Breze	12,20		
Schweizer Wurstsalat „feine Lioner“ und Zwiebeln ^(4,6,7) mit 1 Stck. Brot oder 1 Breze	13,30		
Obazda ^(3 Kugeln) mit Zwiebelringen und 1 Breze 1 Kugel € 5,60 2 Kugeln € 8,40	12,20		
Strammer „Huber“ (Schwarzbrot, Schinken ^(2,4,6,7) , Zwiebeln, Tomate, Spiegelei und mit Käse überbacken)	12,80		
Portion hauchdünn geschnittener kalter Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Sahnemeerrettich ⁽⁵⁾ und kl. Salat	klein 15,00 groß 19,80		
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)	<table border="0" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;"><u>groß</u> 19,90</td> <td style="text-align: center;"><u>klein</u> 13,80</td> </tr> </table>	<u>groß</u> 19,90	<u>klein</u> 13,80
<u>groß</u> 19,90	<u>klein</u> 13,80		
Brot Bauernbrot oder Baguette	1,40		
Brez'n	1,70		
Portion Butter	1,20		
Brotkorb gemischt	5,20		

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

Für Beilagenänderungen dürfen wir gerne Euro 3,00 in Rechnung stellen.

Suppen

Leberknödelsuppe	6,40
Frittatensuppe (Pfannkuchenstreifen)	6,40
Meerrettichcremesuppe ⁽⁵⁾ mit Croutons	7,20
Knoblauchcremesuppe	7,20

Salate

Beilagensalat	5,50
Kartoffelsalat	5,50
Speckkrautsalat	5,50
Gemischter Salat klein	8,40
Gemischter Salat groß	12,00
Knuspriger „steirischer Backhendlsalat“ mit Balsamicodressing und Baguette	18,50
Knackiger Salatteller mit in Tomaten und Olivenöl gebratenem Filet vom Bachsaibling	groß 24,50 klein 17,90

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, Wirtsteller, Burger, Forelle usw.)
Für Beilagenänderungen dürfen wir gerne Euro 3,00 in Rechnung stellen.

Für unsere kleinen Gäste

Preise gelten nur für Kinder zw. 5 und 8 Jahre

Ein Kindergetränk 0,2l gibt's bis 8 Jahre für 1,80

*Pumucklschnitzel paniertes Schweineschnitzel mit Pommes	7,30
*Kinder-Burger mit Pommes	7,30
*Spätzle <u>oder</u> 2 Stück Knödel (1 Kartoffel- und 1 Semmelknödel mit Sauce	3,40
1 Stück Knödel	1,70
*Portion Pommes	3,30
*3 Stück Nürnberger Rostbratwürstel mit Püree	5,60
*1 Paar Wiener Würstel mit Kartoffelsalat	4,50
*Kinder-Käsespätzle mit Salatbouquet und Röstzwiebeln	7,30
*4 Stück Backhendlstreifen mit Pommes oder Salat	7,30

Was Gsund's

Rösti „Marzling“ mit Blattspinat und Spiegelei	13,20
Mit Ei abgeröstete Gemüsemaultaschen dazu Röstzwiebeln und dicker Salat	16,70
Frische Champignons in Kräuterrahm mit Semmelknödel und kl. Beilagensalat	14,80
Käsespätzle(dreierlei Käse) mit kl. Salat und Röstzwiebeln	14,80
Kl. Portion Rauchlachs mit Reibedatschi, Senfsauce und Salatbouquet	15,00

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 kl. Salat		17,70
Cordon bleu(vom Schwein) mit Preiselbeeren, Kartoffelsalat, Röstkartoffeln oder Salzkartoffeln dazu kl.Salat		21,50
Putensteak mit Kräuterbutter, Pommes und kl. Beilagensalat		19,80
Wiener Zwiebelrostbraten(von der Weideochsenlende) mit Röstkartoffeln und frischem Gemüse (medium oder durch)		28,60
Schweinelendchen mit Schwammerlsauce, Spätzle und kl. Salat (In der Region Freising ist die Lende vom Schweinelachs und nicht vom Filet)	klein 14,50	groß 18,70
Kalbsleberscheiben mit Zwiebel- Balsamicosauce(5) mit Kartoffelpüree und Bohnengemüse (medium oder durch)	klein 21,50	groß 29,60
Fruchtiges Gemüsecurry mit Duftreis 		17,50
*auch gerne serviert mit Filetstreifen vom bayr. Bauernhendl		20,00
Rinderlendensteak mit Speckbohnen, country potatoes, Kräuterbutter und Pfeffersauce (medium oder durch)		29,90
Wagner's Wirtsteller mit Schweinelendchen, Rostbratwürstel, gebr. Lioner, Schweinebraten, (wenn vorhanden) gebr. Speck auf Sauerkraut dazu Bratkartoffeln und Senf		21,80
Pfeffergeschnitzeltes „vom niederbayr. Weideochsen“ mit Röstkartoffeln und frischem Gemüse		19,90

* extra Preiselbeeren € 2,20/ extra Sahnemeerrettich/extra Käse/ extra frischer Kren jeweils € 2,20

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

kl. Pommes/Country potatoes/ Reis/Sauerkraut/Blaukraut/Püree jeweils € 5,00

* extra 1 Knödel € 2,50 extra 2 Knödeln € 5,00 extra 1 Stück Kräuterbutter 1,70

* extra Portion Packung Senf, Ketchup oder Mayo 0,60

...täglich frisch aus dem Ofenrohr!

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

½ Portion 13,90

Portion 17,70

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

¼ 21,50

½ 28,80

Aus dem Kupfertopf

(Wiener Rindfleischküche, in der eigenen Rindsuppe gekocht)

Tafelspitz mager & saftig
(Die Wiener Legende)

26,70

... serviert mit Röstkartoffeln,
Rahmwirsing und Apfelkren

Frisch aus der Fischzucht Baumgartner Freising.

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

22,90

Mit Tomaten-Limettenbutter gebratenes Zanderfilet auf
Blattspinat dazu Salzkartoffeln
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

26,90

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

Huber-Burger (180g pures Rindfleisch)	17,80
Doppel-Huber-Burger (360g pures Rindfleisch)	22,80

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

*extra Cheese € 1,20 *extra bacon € 1,20
*extra Cheesebacon € 2,40

Veganer Burger	17,80
-----------------------	-------

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

Genuss für 2 und mehr...

„Königlich“ Bay'risches Pfandl, Ludwig II“	55,80
--	-------

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	55,80
---	-------

Ochsensteak^(medium oder durch) und Schweinelendchen, Putensteak,
Cevapcici, Grillwürstel⁽⁶⁾,
kl. Schnitzel mit dreierlei Saucen, Tellerrösti, 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) 7,90

Wachauer Marillenpalatschinken mit Sahne und einer kl. Kugel Sorbet 1 Stck 6,90
(Mit Aprikosenmark gefüllter Pfannkuchen) (natürlich hausgemacht) 2 Stck 9,50

Gemischtes Eis 5,70
Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade, versch. Sorbetsorten) 1,90 Schlagobers 1,20

Gemischtes Eis mit Schlagobers 6,90

Geeister Marillenknödel

(Eismarillenknödel mit Vanilleeis, Aprikosenfüllung und Nußkrokant)

mit Marillenragout und Vanillesauce

1 Knödel 8,80 2 Knödeln 13,30

Frischer Kaiserschmarrn
mit Apfelmus
(natürlich hausgemacht mit Rum flambiert)
12,60

Salzburger Nockerln
mit Preiselbeersahne
(natürlich hausgemacht)
16,90

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