

Carte

“Wirtshaus Weißbräu Huber”

Spécialités bavaroises et casse-croûte

2 “Weisswürste” (boudin blanc) et 1 bretzel € 5,40

2 “Wiener” (saucisses de Vienne), pain € 4,25

(“Leberkäs” (terrine de viande) accompagnée de salade de pommes de terre € 8,15

Supplément œuf sur le plat € 1,85

1 boule d’ “Obazda” (mélange de camembert, beurre et fromage Frais) et 1 boule de rillons (gras de porc), servies avec 2 morceaux de pain noir € 5,20

(6 Nürnberger“ (petites saucisses de Nuremberg grillées) accompagnées de choucroute, pain noir € 7,25

Salade de saucisson accompagnée d’oignons et de 2 morceaux de pain noir € 7,50

“Obazda“ (mélange de camembert, beurre et fromages frais) accompagné de rondelles d’oignons et d’1 bretzel € 7,65

“Strammer Huber” (pain, jambon, oignons et œuf sur le plat, recouvert de fromage grillé) € 8,25

Culotte de bœuf froid accompagné de pommes de terre sautées et de raifort à la crème € 9,85

“Freisinger Brotzeiteller” (assiette de bacon fumé, jambon fumé, jambon de Paris, rillons, “Obazda” (mélange de camembert, beurre et fromages frais) et rôti de porc froid (si disponible)) – Pain en accompagnement

(grande portion € 14,85 petite portion € 9,65

Pain € 0,90

Bretzel € 1,00

1 portion de beurre € 0,90

Nous servons également volontiers des assiettes garnies pour 2 personnes ou pour des groupes.

Potages et soupes

| | |
|--|---------------|
| <i>Consommé avec une boule de foie</i> | <i>€ 4,15</i> |
| <i>Consommé Célestine</i> | <i>€ 4,15</i> |
| <i>Potage aux pommes de terre (avec ou sans lardons)</i> | <i>€ 4,45</i> |
| <i>Crème d'ail</i> | <i>€ 4,85</i> |
| <i>Crème de raifort avec croûtons</i> | <i>€ 4,85</i> |

Salades

| | |
|--|----------------|
| <i>Salade variée, petite portion</i> | <i>€ 3,65</i> |
| <i>Salade de pommes de terre</i> | <i>€ 3,65</i> |
| <i>Salade de chou</i> | <i>€ 3,65</i> |
| <i>Salade variée, moyenne portion</i> | <i>€ 5,35</i> |
| <i>Salade variée, grande portion</i> | <i>€ 7,85</i> |
| <i>Salade variée avec nuggets de poulet</i> | <i>€ 14,35</i> |
| <i>Salade varié avec lardons, croûtons et champignons sautés</i> | <i>€ 12,95</i> |
| <i>Pomme de terre en papillote accompagnée de crème, d'émincé de dinde sauté et de salade variée</i> | <i>€13,25</i> |

Burgers

| | |
|---|----------------|
| <i>“Huber-Burger” (180g de viande de bœuf 100%)</i> | <i>€ 9,85</i> |
| <i>) “Huber-Burger-Géant” (360g de viande de bœuf 100%)</i> | <i>€ 13,75</i> |

Bien entendu, nos hamburgers sont servis avec une sauce cocktail et garnis de salade et de pommes frites à volonté.

Chers clients,

Nous servons également volontiers des ½ portions (à quelques exceptions près comme le Salzburger Nockerln, le filet de dinde farci, etc.).

Pour nos petits dégustateurs

(les prix ne sont valables que pour les enfants)

| | |
|---|---------------|
| <i>“Wiener Schnitzel”</i> (escalope viennoise) avec pommes frites | € 3,95 |
| <i>Burger avec pommes frites</i> | € 2,95 |
| <i>“Spätzle”</i> (petits gnocchi de farine) | € 2,30 |
| <i>Boule de pain/pommes de terre avec sauce</i> | € 2,30 |
| <i>1 portion de pommes frites</i> | € 2,30 |

Manger sain

“Rösti Marzling” (rostis avec épinards en branche et œuf sur le plat) **€ 7,95**

“Geröstete Gemüsemaultaschen” (gros raviolis farcis aux légumes),
servis avec œufs brouillés et salade variée **€ 10,65**

) ***Champignons frais à la crème aux fines herbe, servis avec deux***
“Semmelknödel” (boule de pain) **€ 9,45**

Spätzle (petits gnocchi de farine) **au fromage, oignons frits et salade**
variée **€ 9,75**

Petite portion de saumon fumé, accompagné de pomme de terre en
papillote, de crème et de salade variée **€ 8,25**

Du chaud...

“Schweineschnitzel Wiener Art” (escalope viennoise) € 12,75

Cordon bleu € 13,95

garnis de salade de pommes de terre, de pommes frites ou de pommes de terre sautées.

Escalope de dinde avec beurre aux fines herbes, pommes frites et salade variée € 12,35

Grillade de bœuf aux oignons façon viennoise, accompagnée de pommes sautées et de légumes frais € 20,15

*Carré de porc roti avec champignons à la crème, accompagné de Spätzle (petits gnocchi de farine) et de salade variée
) grande portion € 13,95 petite portion € 9,25*

Foie de veau dans une sauce aux oignons, servi avec de la purée de pommes de terre et des haricots au beurre petite 13,25 grande € 20,25

Flanc de poulet pané farcie aux airelles, accompagnée de pommes sautées et de salade variée € 13,25

Pavé de bœuf grillé, sauce au poivre, accompagné de gratin de pommes de terre et de petits légumes frais € 22,65

“Altstadtknödeln” (boule de pommes de terre farcies aux lardons et fromage) accompagnées de chou blanc (18 minutes de préparation) € 11,25

Émincé de bœuf, sauce au poivre, accompagné de pommes sautées et de petits légumes € 15,25

... sorti du four !

Véritable rôti de porc bavarois dans une sauce à la bière brune, accompagné de diverses Knödeln (boule de pain et pommes de terre) et de salade de chou garnie de lardons

| | |
|------------------------------|----------------|
| <i>grande portion</i> | € 13,85 |
| <i>petite portion</i> | € 9,25 |

Canard fermier, accompagné de chou rouge aux pommes et de Knödeln de pommes de terre (quenelles rondes) (temps de préparation de 20 min)

| | |
|--------------------------|----------------|
| <i>1/4 canard</i> | € 12,85 |
| <i>1/2 canard</i> | € 19,65 |

... depuis la marmite en cuivre

“Weisses Scherzl” (bœuf bouilli (faux filet)) € 16,35

“Wiener Tafelspitz” (bœuf bouilli (culotte de bœuf)) € 18,95

garnis de pommes sautées, de légumes façon viennoise et de raifort aux pommes

Poissons

Truite arc-en-ciel tyrolienne, servie avec du beurre au citron ou du beurre aux lardons et accompagnée de pommes de terre persillées (temps de préparation de 18 min) € 14,95

Filet de sandre garni d'épinards en branche avec une sauce légère au vin blanc, le tout accompagné de pommes de terre (temps de préparation de 18 min) € 19,95

Délices pour 2 ou plus...

Poêlée bavaroise du « roi Ludwig II »

(pour 2 personnes)

€ 37,80

Canard fermier tout juste sorti du four, rôti de porc bavarois, rôti de porc grillé, «Nürnberger»(petites saucisses grillées de Nuremberg), le tout accompagné de 3 sauces et garni de pommes de terre sautées, de pommes frites, de Knödeln (grosses boules), de chou, de chou rouge, de Reibedatschi (galettes de pommes de terre) et de compote de pommes

Plateau de grillades d'« Erlau »

(pour 2 personnes)

€ 38,90

Pavé de bœuf, rôti de porc, filet de dinde, cevapcici (saucisse de viande hachée), «Nürnberger» (petites saucisses grillées de Nuremberg), petites escalopes viennoises, le tout accompagné de 3 sauces et garni de pommes de terre en papillotes, de pommes frites, de riz, de tomates grillées et de petit légumes au beurre

Temps de préparation d'au moins 25 minutes

Desserts

| | |
|--|---------------|
| <i>“Wiener Apfelstrudel” (spécialité viennoise aux pommes et à la cannelle) accompagné de glace à la vanille</i> | <i>€ 6,45</i> |
| <i>“Marillenpalatschinken” (crêpe épaisse, sauce aux abricots)</i> | <i>€ 6,45</i> |
| <i>Mélange de boules de glace</i> | <i>€ 4,30</i> |
| <i>Mélange de boules de glace, crème fouettée</i> | <i>€ 5,05</i> |
| <i>“Kaiserschmarrn” (crêpe épaisse brouillée avec raisins secs et compote de pomme) (temps de préparation de 20 minutes)</i> | <i>€ 9,45</i> |
| <i>“Salzburger Nockerln” (omelette soufflée sur un lit d’airelles, cuite au four) (temps de préparation de 20 minutes)</i> | <i>€ 9,45</i> |

*En cas de forte activité, les temps de préparation peuvent augmenter.
Merci de votre compréhension.*

Assortiment de bières

Blonde 0,5l € 3,70

Blonde 0,25l € 2,55

Bière agréablement parfumée, légèrement houblonnée.

Freisinger “légère” 0,5l € 3,770

Bière légère, façon Pils (bière blonde de fermentation basse présentant un goût amer), brassée avec 40% d'alcool en moins comparée à la bière blonde.

“Graf Ignaz Premium Pilsner” 0,3l € 3,15

Le plaisir noble de la bière. Une bière brassée façon Pils (bière blonde de fermentation basse présentant un goût amer), avec un parfum délicat de houblon. Brassée avec le meilleur houblon, cultivé dans le “Hollédau” bavarois.

Jägerbier “unfiltered” 0,5l € 3,90

Jägerbier „”unfiltered“ 0,25l € 2,65

Une des spécialités de la brasserie locale. Une bière non filtrée présentant une saveur épicée et maltée, contrebalancée par le goût discret des levures.

Dunkel “Premium” 0,5l € 3,70

La bière typique du vieux style bavarois. Une bière foncée présentant la saveur typique du malt.

Bières à fermentation haute

Huber Weisses “Original” 0,5l € 3,90

Huber Weisses „Original“ 0,3l € 2,65

Le style typique bavarois. Une bière à base de malt de froment présentant un goût agréable, doux et distinct.

Huber Weisses “Dunkel” 0,5l € 3,90

Une bière à base de malt de froment fortement torréfié, présentant un goût très intensif.

Huber Weisses “légère” 0,5l € 3,90

Une bière à base de malt de froment avec 40 % d'alcool en moins. Moins d'alcool mais une saveur entière.