

La carta

“Wirtshaus Weissbräu Huber”

Especialidades bávaras y aperitivos

2 “Weisswürste” (salchichas de ternera) con breze	€ 5,40
2 “Wiener” (salchicha tipo Viena) con pan moreno	€ 4,25
Una tajada “Leberkäs” (paté de carne horneada) con ensalada de patatas	€ 8,15
1 bola “Obazda” (camembert condimentado) y 1 bola manteca de chicharrón, servido con pan moreno	€ 5,20
“Nürnberger” (salchichas tipo Nuremberg) con choucroute (col ágrico) y pan moreno	€ 7,25
Ensalada de salchichas tipo bavaria con cebolla y pan moreno	€ 7,50
“Obazda“ (camembert condimentado) con cebollas y breze	€ 7,65
“Strammer Huber” (pan moreno, jamón, cebollas, huevo frito, gratinado con queso)	€ 8,25
Carne del cocido en tajadas, servido frío junto con patatas asadas y salsa de rábano picante	€ 9,85
“Freisinger Brotzeiteller” (plato servido con varios tipos de jamón y manteca de chicharrón y “Obazda”, servido con pan)	
ración grande € 14,85 ración pequeña € 9,85	
pan	€ 0,90
breze (rosquilla salada)	€ 1,00
mantequilla	€ 0,90

Sopas

<i>Sopa con albóndiga de hígado</i>	€ 4,15
<i>Sopa con crepe en tiritas</i>	€ 4,15
<i>Sopa de patatas</i> (si es deseado: con o sin tocineta ahumada)	€ 4,45
<i>Crema de ajo</i>	€ 4,85
<i>Crema de rábano picante</i>	€ 4,85

Ensaladas

<i>Ensalada mixta</i> (como suplemento)	€ 3,65
<i>Ensalada de patatas</i>	€ 3,65
<i>Ensalada de col con tocineta</i>	€ 3,65
<i>Ensalada mixta, ración pequeña</i>	€ 5,35
<i>Ensalada mixta, ración grande</i>	€ 7,85
<i>Ensalada mixta con tiras de pollo frito</i>	€ 12,35
<i>Ensalada mixta con tocineta, trocitos de pan frito y champiñones asados</i>	€ 12,95
<i>Patatas al horno con crema ágría servido con tiras de pechuga de pavod y ensalada</i>	€13,25

Hamburguesas

<i>Hamburguesa tipo “Huber”</i> (180g de carne de vaca)	€ 9,85
<i>Hamburguesa tipo “Huber” gigante</i> (360g de carne de vaca)	€ 13,75

Las hamburguesas se sirven junto con ensalada, salsa rosada, patatas fritas (se pueden ordenar tantas raciones de patatas como se desea).

Para los Niños

solo para niños

Con gusto le servimos pequeñas raciones para los niños:

<i>“Wiener Schnitzel”</i> (Escalope a la vienesa (escalope de cerdo empanizado)) <i>servido con patatas fritas</i>	€ 3,95
<i>Hamburguesa servido con patatas fritas</i>	€ 2,95
<i>“Spätzle”</i> (Pasta de huevo tipo Saubo)	€ 2,30
<i>Albóndigas de pan/albóndigas de patatas con salsa de asado</i>	€ 2,30
<i>Patatas fritas</i>	€ 2,30

Platos sanos

<i>“Rösti Marzling”</i> (Tortilla grande de patatas tipo Suizo con espinaca y huevo frito)	€ 7,95
<i>“Geröstete Gemüsemaultaschen”</i> (Raviolis fritos tipo Saubo relleno con vegetales servidos con huevo revuelto y ensalada)	€ 10,65
<i>Crema de champiñones con albóndigas de pan</i>	€ 9,45
<i>Käsespätzle</i> (Pasta de huevo tipo Saubo preparada con queso) <i>servida con ensalada y cebolla frita</i>	€ 9,75
<i>Ración pequeña de salmón ahumado servido con patata al horno y crema ágrica y ensalada</i>	€ 8,25

Platos calientes

“Schweineschnitzel Wiener Art”

(escalope de cerdo empanizado a la Vienes)

€ 12,75

Escalope Cordon bleu

€ 13,95

Ambos platos servidos con patatas fritas, patatas cocidas, patatas asadas o ensalada de patatas.

Bistec de pavo con mantequilla de hierbas

servido con patatas fritas y ensalada a parte

€ 12,35

Bistec de vaca con cebollas

servido con patatas fritas y vegetales

€ 20,15

Chuleta de cerdo con crema de champiñones servido

con spaetzle (pasta de huevo tipo Saubo) y ensalada a parte

ración grande € 13,95 ración pequeña € 9,25

Hígado de ternera en salsa de cebolla servido con puré de patatas

y judías verdes (como se desee, servimos el hígado medio o a punto) pequeña 13,25 grande € 20,25

(756) Pechuga de pollo empanizado y relleno con arándano

rojo servido con patatas asadas y ensalada

€ 13,25

Bistec de vaca con crema de pimienta servido con gratén de

patatas y vegetales (como se desee, servimos el hígado medio o a punto) € 20,25

“Altstadtknödel” (albóndigas de patatas rellenas con

tocineta) servido con choucroute (col ágrico)

(tiempo aproximado de preparación: 18 min.)

€ 11,25

Tiras de carne de vaca “Stroganoff” con crema de pimienta

servidas con patatas asadas y vegetales

€ 15,25

... Especialidades del horno

Asado de cerdo tipo Bávaro en salsa de cerveza negra servido con albóndigas de patatas y pan, a parte ensalada de Repollo con trozos de tocineta

ración grande € 13,85
ración pequeña € 9,25

Pato asado servido con albóndigas de patata y lombarda
(tiempo aproximado de preparación: 20 min.)

1/4 pato € 12,85
1/2 pato € 19,65

... servidos en olla de cobre

“Weisses Scherzl” *(carne de vaca cocida (filete false))* € 16,35

“Wiener Tafelspitz” *(carne de vaca cocida tipo Vienes)* € 18,95

ambos platos servidos con patatas asadas, crema de berza y crema de rábano picante y manzana

Pescados

Trucha arco-iris tipo Tirolés *(con salsa de mantequilla de limón o mantequilla de tocineta) servido con patatas cocidas*
(tiempo aproximado de preparación: 18 min) € 14,95

Filete de lucioperca con crema de vino blanco, espinaca y servido con patatas cocidas
(tiempo aproximado de preparación: 18 min) € 19,95

Especialidades culinarias para 2 personas o mas...

Especialidad Bávara a la “Rey Ludwig II.”

(para 2 personas)

€ 37,80

(Pato asado, asado de cerdo tipo bavaria, chuleta de cerdo, salchichas tipo Nuremberg, tres variedades de salsas, servido con patatas asadas, albóndigas de pan, albóndigas de patatas, choucroute (col ágrío), lombarda, tortillitas de patatas y salsa de manzana)

Parrilla mixta tipo “Erlau”

(para 2 personas)

€ 38,90

(Bistec de vaca, chuleta de cerdo, bistec de pechuga de pavo, escalope a la vienesa (escalope de cerdo empanizado), cevapcici, salchichas tipo Nuremberg, tres variedades de salsas, patatas al horno con crema ágría, arroz, patatas fritas y vegetales)

tiempo aproximado de preparación para ambos platos: 25 min

Postres

<i>“Wiener Apfelstrudel”</i> (rollo de manzana tipo Vienesas) <i>con helado de vainilla</i>	€ 6,45
<i>“Marillenpalatschinken”</i> (crepes con salsa de albaricoque)	€ 6,45
<i>Copa de helado</i>	€ 4,30
<i>Copa de helado con crema</i>	€ 5,05
<i>“Kaiserschmarrn”</i> (Tortilla a la Vienesas / tortilla de pasas cortada en trozos) <i>servido con salsa de manzana</i> (tiempo aproximado de preparación: 20 min)	€ 9,45
<i>“Salzburger Nockerln”</i> (Noqui de Salzburgo / Especie de huevos de nieve) (tiempo aproximado de preparación: 20 min)	€ 9,45