Weinstube Huber
Hebrontshausen

Abholkarte 2025

Pfannkuchensuppe[A,B,C,G] 5,80€
Leberspätzlesuppe[A,C] 5,80€

Käsespätzle mit hausgemachten Röstzwiebeln und Salatteller [A,B,C,G,H] 13,50 €

Schweinelendchen „Jäger Art“
mit hausgemachten Spätzle, Champignonrahmsauce und Salat[A,B,C,G,H] 21 €

Schweinefiletmedaillons vom Grill
mit hausgemachten Spätzle, Champignonrahmsauce und Salat [A,B,C,G,H] 23,90 €

Cordon Bleu aus der Schweinelende
mit Pommes, Zitrone, Preiselbeeren und Salat [A,B,C,G,H,1,3,4,6] 21,90 €

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef
mit hausgemachte Röstzwiebeln, Pommes und Salat [A,B,G,H] 27,90 €

Pfeffersteak vom Roastbeef
mit flambierter Pfefferrahmsauce, Röstkartoffeln und Salat [A,B,G,H,4] 27,90 €

Putenschnitzel natur gebraten
mit Kartoffelkroketten, Champignonrahmsauce und Salat [A,B,G,H] 22,90 €

Bachsaiblingsfilet vom Grill mit Petersiliendampfkartoffeln und Salat [A,B,G,H,J] 28,50 €

Zanderfilet vom Grill mit Petersiliendampfkartoffeln und Salat [A,B,G,H,J] 23,90 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes, Preiselbeeren und Salat [A,B,C,G,H] 16,90 €

Kinderschnitzel mit Pommes [A,B,C] 8,90 €

Familie Huber und das gesamte Team wünscht einen Guten Appetit!

Inhaltstoff- und Allergenkennzeichnung:
1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat,
6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle,
A = Gluten, B = Milchprodukte, C = Eier, D = Soja, E = Erdnüsse, F = Schalenfrüchte, H = Senf, I = Krebstiere, J = Fisch,
K = Sesam, L = Schwefeldioxid & Sulfite, M = Lupinen, N = Weichtiere;
Bei Fragen zu den genauen Inhaltsstoffen fragen Sie bitte jederzeit nach!

Weinstube Huber Florian Huber Landshuter Str. 1 84104 Hebrontshausen
Tel: 0 87 54 / 6 59 event@weinstube-huber.de www.weinstube-huber.de
Kreissparkasse Kelheim: IBAN: DE64 7505 1565 0438 7503 58