



Herzlich Willkommen

Fam. Schlaf/Lauber und Lorenz freuen sich,
Sie als Gäste in der „neuen“ Hubertus-Stube
willkommen zu heißen.

Gerne bieten wir Ihnen gutbürgerliche
Gerichte aus regionalen Produkten, saisonale
Speisen und erlesene Weine an.

Wir sichern Ihnen bereits jetzt Qualität,
frische und Zuverlässigkeit zu, denn wir
werden unser Bestes geben, damit Ihr
Aufenthalt bei uns, zu einem unvergesslichen
Erlebnis wird.



Vorspeisen:

Zwiebelsuppe überbacken ✓

5,60 €

Gulaschsuppe mit Paprika-Sahnehaube

6,80 €

Gebackener Schafskäse mit Cocktailtomaten,

Zwiebeln, Peperoni, Oliven-/öl ✓

7,80 €

zu allen Vorspeisen reichen wir frisches Baguette

Hauptspeisen:

Pesto-Nudeln mit Spinatklößchen an

Paprikarahmsoße ✓

11,90 €

„Stuben-Pfanne“ Schweineschnitzel mit frischen Champignons,
Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat vom Buffet

16,80 €



Champignonrahmschnitzel mit Steakhauspommes

und Salat vom Buffet

16,80 €

Stubenschnitzel (feurige Soße, scharf) mit Bratkartoffeln

und Salat vom Buffet

15,80 €

Hähnchenbrustfilet vom Lavagrill mit Tomatenbutter, dazu
hausgemachte Bärlauch-Spätzle und Grillgemüse

18,60 €

Schweinemedallions vom Lavagrill mit Apfel-Calvados-Soße, dazu
Kartoffelbratlinge mit Dip und Salat vom Buffet

19,80 €

Wildgulasch „Hubertus-Stube“ mit hausgemachten Spätzlen, dazu
Apfelrotkohl und Rotweibirne mit Preiselbeeren

19,50 €

Steakteller (Rumpsteak, Schweinelendchen, Hähnchenbrustfilet) vom
Lavagrill, mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter, Röstzwiebeln und
Grillgemüse

23,80 €



Fisch:

Bachforelle „Wittgensteiner Art“ in Butter gebraten mit
Kartoffelbratlingen und Dip, dazu Salat von Buffet

19,60 €

Brotzeiteller:

Hausmacher Wurst und roher Schinken, eingelegtes Sauergemüse,
reich garniert, mit frischem Landbrot und Butter

12,80 €

Salat:

bunter Salatteller mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Croutons,
Tomaten, Gurken, Möhren, Weißkohl, dazu frisches Baguette
(wahlweise Balsamico-Feigen/ oder Joghurtdressing)

13,90 €

Nachspeisen:

Frischer Kaiserschmarrn mit Blütenzucker,
dazu Bourbon-Vanillesoße ✓

6,80 €

Gebackene Apfelringe im Zimt-Zuckermantel an Orangenzaubione,
mit Vanilleeis und Sahne ✓

7,80 €



Steakkarte

Alle Steaks vom Lavastein-Grill. Die gesündeste Art Fleisch zu genießen, schonend zubereitet.

Garstufen:	über 71°C WELL DONE
	65°C – 69°C MEDIUM-WELL
	55°C – 60°C MEDIUM-RARE
	52°C – 55°C RARE
	46°C – 49°C ULTRA-RARE

Gentleman`s Cut, Rumpsteak mit Fettrand

200g	300g	400g
16,90€	23,90€	30,90€

Lady`s Cut, Rumpsteak ohne Fettrand

200g	300g	400g
18,90€	26,90€	35,90€

Entrecôte

200g	300g	400g
21,90€	30,90€	38,90€

Filet Steak

200g	300g	400g
25,90€	37,90€	49,90€

Schweinenackensteak

Medium/Well Done gebraten

200g	300g	400g	500g
9,90€	13,90€	17,90€	20,90€

Beilagen:

Steakhaus Pommes	3,80€
Bratkartoffeln	3,80€
Spätzle	3,80€
Bärlauch-Spätzle	3,80€
Drillinge mit Dip	4,50€
Gebratene Champignons	3,80€
Grillgemüse	4,80€
Schmorzwiebeln	3,20€
Pfeffer-Cognac-Soße	3,20€
Feuersoße	3,20€
Salat vom Buffet	4,90€
Kräuterbutter	2,80€
Mayonnaise oder Ketchup	0,50€



Getränke

Biere:

Krombacher Pils	0,2l	2,20€	0,4l	4,00€
Krombacher Kellerbier	0,2l	2,20€	0,4l	4,00€
Krombacher Alkoholfrei/Radler	0,33l			3,00€
Weizen		0,5l		4,00€
Weizen alkoholfrei		0,5l		4,00€

Alkoholfreies:

Apolinaris		0,2l		2,00€
Vio Medium/Still		0,2l		2,00€
Coca-Cola, Fanta, Sprite		0,2l		2,10€
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale,				
Bitter Lemon		0,2l		2,40€
Vita Malz		0,33l		3,00€
Fassbrause	Holunder, Zitrone			
	Cola/Orange	0,33l		3,00€
Eistee	Zitrone oder Pfirsich	0,2l		2,40€
Orangensaft, Apfelsaft, Bananensaft,				
Kirschsaft, Ananassaft		0,2l		2,50€
-diese Säfte als Saftschorle		0,2l		2,20€

Heißgetränke:

Tasse Kaffee				2,30€
Pott Kaffee				2,90€
Cappuccino				3,20€
Latte Macchiato				3,20€
Milchkaffee				3,40€
Espresso				2,40€
diverse Teesorten mit:				
Zucker/Kandis/Wabenhonig				2,20€
Heiße Schokolade mit Sahne				2,50€
-mit Amaretto				3,60€
Grog				3,60€
Jagertee				3,60€

Aperitif:

Sekt	0,125l			4,90€
Piccolo	0,2l			8,90€
Sekt rosè	0,125l			5,60€
Sekt mit Fragoli	0,125l			6,80€
Kir Royal	0,125l			7,60€



Hubertus Stube

Spirituosen: (2cl)

Wodka	2,50€
Asbach	2,50€
Tequila	2,50€
Korn	2,50€
Ramazotti	2,50€
Sambucca	2,50€
Ouzo	2,50€
Gordon`s Dry Gin	2,50€

Liköre: (2cl)

Bailey`s	2,80€
Malibu	2,80€
43er	2,80€

Kräuter: (2cl)

Jägermeister	2,50€
Wisent - Kräuter	2,50€
Killepitsch	3,00€

für das Wohlbefinden: (2cl)

Maltaser Aquavit	3,00€
Linie Aquavit	3,00€

Possmann`s Apfelwein	0,25l	2,50€	0,5l	4,00€
Possmann`s Apfelwein Mix (Cola, sauer, süß)				

Longdrinks & Cocktails (4cl): je 7,50€

Asbach - Cola, Campari - Orangensaft
Wodka - Energy/Orangensaft/Lemon, Gin - Tonic
Whiskey - Cola, Cuba - Libre
Batida - Kirsch, Tequila - Sunrise
Caipirinha, Pina Colada



Altes Pflümle PREMIUMplus 43%	2cl	3,80€
Haferpflaumen aus der Ortenau, der Duft erinnert an Pflaumenmousse mit einem Hauch Zitrus und dezenten Brandy-Nuancen.		
Edle Himbeere PREMIUMplus 40%	2cl	3,80€
Himbeergeist verfeinert mit einem frischen Himbeersaft. Geschmeidig, weich und elegant im Abgang mit zartem Aroma Von Kirschen und Trauben.		
Mirabelle PREMIUMplus 43%	2cl	3,80€
Hier stecken bis zu 5kg goldgelbe Mirabellen aus dem Schwarzwald in einer Flasche. Üppige Frucht in der Nase mit einem Hauch Honigmelone, geschmacklich getragen von Marzipan und Minze.		
Apricot-Brandy AlteZeit 35%	2cl	6,50€
Aprikosenbrand mit Früchten aus der Steiermark sowie Jamaica-Rum und Cognac.		
it`s woodka 50.5%	2cl	7,50€
In der Nase intensiv und voller Aromen nach Vanille, Mandel, Honig und Kaffee, kraftvoll und maskulin. Der Geschmack, komplex nach getrockneten Pflaumen, Vanille, Röstaromen und Nuancen von Weinsüße.		



wie
DURBACHER



Hubertus Stube



wie
DURBACHER

Edle Haselnuss 38%

2cl 3,80€

Haselnüsse werden geröstet, zerkleinert und destilliert.

Daraus resultiert ein unheimlich intensiver Haselnuss- und Karamellduft. Eine schöne Röst- und Vanille Aromatik ist am Gaumen zu spüren. Eine leichte Süße rundet den perfekten Genuss ab.

Edle Williams Birnen 40%

2cl 3,80€

Eine Premium Spirituose aus feinsten Williamsbirnen.

Neben den typischen intensiven Birnendüften erwartet Sie ein Hauch von Quitte und Honig, gepaart mit einer herrlichen Fruchtsüße. Ein langer, intensiver Nachhall bleibt einem in Erinnerung.

Edler Weinbergpfirsich 22%

2cl 3,80€

Ein Premium Likör aus vollreifen Weinberg-Pfirsichen.

Exotische Frucht nuances und eine feine Fruchtsüße mit leichten Zitrusnoten runden den Geschmack ab.

Die schön eingebundene Säurestruktur macht diesen Likör frisch und interessant.



Cremant / Champagner

Bouvet Ladubay – Frankreich/Cremant de Loire Méthode Traditionelle 1851 Brut	5,00€
Champagne Gardet – Frankreich Champagne Brut „Tradition“	5,00€

Weißweine

Vier Jahreszeiten Winzer – Pfalz, Dürkheimer Feuerberg Müller-Thurgau lieblich	5,00€
Weingut Abthof – Rheinhessen, Muscaris „AUFTAKT“ feinfruchtig	5,00€
Weingut Kühling-Gillot – Rheinhessen, Qvinterra Riesling feinherb	5,00€
Weingut Bischoffingen-Endingen – Baden/Kaiserstuhl, Enselberg Weisser Burgunder & Chardonnay	5,00€
Weingut Karl H. Johner – Baden/Kaiserstuhl Rivaner trocken	5,00€
Gräflich Wolff-Metternich'sches Weingut – Baden/Durbacher Schloßberg Blanc de Noir trocken	5,00€



Johner Estate – Neuseeland/Gladstone	5,00€
Sauvignon Blanc	
Az. Tommasi – Italien/Venezien „Le Fornaci“	5,00€
DOC Turbiana	
Domaine L. Chatelain – Frankreich/Bourgogne	5,00€
Chablis Vielle Vignes	
Winzer Sommerach – Franken	5,00€
Silvaner – Alte Reben „Familiengewächs“ trocken	

Rosé Weine

Château Champteloup – Frankreich/Cabernet	5,00€
d´Anjou Rosé	
Château Capitoul – Frankreich/Languedoc-La Clape	5,00€
„Lycia“ Rosé	



Rotweine

Winzer vom Weinsbergertal – Württemberg Trollinger mit Lemberger, feinfruchtig	5,00€
Weingut Durbach Baden/Ortenau Spätburgunder „Der wilde Durbacher“, feinherb	5,00€
Château de Vaugelas – Frankreich/Corbières Le Prieuré	5,00€
Weingut Reumann – Österreich/Burgenland Cuvée „Equinox 365“ trocken	5,00€
Maison Cheval Quancard – Bordeaux Merlot Vin de Pays d’Oc	5,00€
Winery Peter Lehmann – Australien/Barossa Valley Shiraz mit guter Struktur	5,00€
Château Haute Serre – Frankreich/Cahors, Malbec Grand Vin Seigneur	5,00€
Château Franc Pipeau – Bordeaux/Saint Emilion Grand Cru 2016	5,00€
Weingut Prinz Salm – Nahe/Bingen Spätburgunder VDP, aus ersten Lagen Rheinhessen	5,00€