



www.seehotelhubertushof.com



Wir sind als BIO AUSTRIA Bronzepartner
kontrolliert biozertifiziert

30-60 % aller eingesetzten Produkte im Hubertushof stammen
aus biologischer Landwirtschaft



Wir sind seit vielen Jahren ein Slow Food Kärnten Mitglied
„Gut / Sauber / Fair“ - Wir beziehen möglichst viele Erzeugnisse
direkt von bäuerlichen Produzent:innen aus der Region.

Mitglied der Slow Food Chef Alliance /
Slow Food-Bündnis der Köche
Professionelle Gastgeber:innen übernehmen
Verantwortung für ihr Produkt
und übernehmen den Leitgedanken von Slow Food:
Food for Change!



AT-BIO-402

SEEHOTEL
HUBERTUSHOF



VELDEN

SPEISEN

SPEISEN



SNACKS

— ES IST IMMER SAISON, FÜR DEN WURSTSALON! —

Frankfurter mit Senf und Kren	€ 8,90
Würstl mit Saft	€ 10,80
Käsekrainer aus Bökers Bio Landwirtschaft	€ 14,80
Oberösterreich Meaux Senf Speckkrautsalat Schwarzbrot	

Erdäpfel Grammelknödel	€ 21,80
Gregor Mischkulnig St. Egyden Speckkrautsalat Schnittlauch	

Hustoast	€ 10,80
Schinken Käse Mixed Pickels Cocktailsauce Auch als vegetarische Variante erhältlich	

Pommes Ketchup Majo	€ 9,80
------------------------------	--------

Pommes Räucherkäse Dip	€ 12,80
---------------------------------	---------

Antipasti	€ 21,80
Prosciutto Wildsalami Balsamicozwiebel Artischocke Oliven Pimentos Pecorino Parmesan	

Hausgemachte Rehsalami	€ 12,60
Jägersgemeinschaft Augsdorf Velden	

Fisch aus der Dose: „Maritime Zeitkapseln“	
---------------------------------------------------	--



Jose Gourmet Dose	
Sardinen in Tomatensauce	€ 14
Sardinen in nativem Olivenöl extra	€ 14
Sardinen in Butter von den Azoren	€ 16
Zu unseren Sardinen servieren wir Ihnen Schwarzbrot und hausgemachtes Salzzitronenchutney	

La Brujula Dose	€ 18
N°131 - scharfe Miesmuscheln	

Die Champions League der Sardellen	
Anchovis Codesa	€ 21,80
Schwarzbrot Butter Schnittlauch	

Alpenkaviar – Feinster Störkaviar aus den Kalkalpen	
Blinis Crème Fraîche Ei Schnittlauch	

	30g	€ 89
	50g	€ 125
	125g	€ 330

Die russischen, sibirischen Störe und Sterlets, schwimmen im eigenen, kristallklaren Quellwasser aus den Bergen. Und es ist genau dieses Wasser, vereint mit der sorgfältigen Verarbeitung und milden Salzung, dass dem Alpenkaviar den einzigartigen, nussigen Geschmack verleiht.

12:00 – 21:30 Küche

16:00 – 18:00 Küchenpause (außer Snacks)

VORSPEISEN

Carpaccio „Cipriani“	€ 26,80
Bio Rinderfilet Cipriani Sauce Sommertrüffel	

Vitello Tonnato	€ 21,80
Franz Lauritsch St. Egyden Kapernbeeren Wachtelei Sardellen	

Mozzarella vom Kloster Wernberg	€ 18,60
Martina Perwein Tomatenraritäten Basilikumreis	

Herbstlicher Blattsalat	€ 19,80
Weidenwald St. Veit Fetakäse Feige Bio Kürbisblätter rote Zwiebel	

Caesar Salad	€ 16,80
Foccacia Wachtelei Speckchips Parmesan Sardellen	

+ Bio Hühnerbruststreifen	+ € 12
Katja Strauss Magdalensberg	

+ 1 Dose N°54 - Thunfischfilet	+ € 14
(Bonito handgeangelt) in Olivenöl	

Wörthersee Reinanken Ceviche	€ 24,80
Mario Moro Velden Avocado Yuzu Kohlrabi Leindotteröl	

+10g Alpenkaviar in der Dose extra	+ € 30
-------------------------------------------	--------

HAUPTSPESIEN

Klassisches Wiener Schnitzel vom österreichischem Kalb	€ 32,80
vom österreichischem Schwein	€ 26,80
Erdäpfel – Vogerlsalat Preiselbeeren	

Paprikahendl	€ 28,60
vom Sonnhof Katja Strauss Magdalensberg Paprikarahmsauce Bio Topfengnocchi Crème Fraîche	

Saisonales Risotto des Tages	€ 16,80 / 21,80
Loto Risotto Reis Piemont	

Pasta mit Bio Salsiccia Ragout	€ 21,80
Eva Nuart Mittertrixen Basilikumöl Parmesan	

Linguine mit Basilikumpesto	€ 19,80
Kirschtomaten Pinienkerne Babyspinat Bio Frischkäse	

DESSERT

Karamelisierter Bio Topfenkaiserschmarren	€ 18,60
Sonnenalm Görtschitztal Apfelkompott hausgemachtes Vanilleeis	

Eiswerk Bio - Eismanufaktur	
Verschieden Sorten	
	€ 5,60

Valrhona Schokolademousse	€ 8,90
Salzkaramell Macadamianuss	

Tageskuchen	€ 7,80
--------------------	--------