



DIE FAMILIE

steht zu Weihnachten natürlich an erster Stelle und weil Mama und Oma am Heilig Abend schon Alles gegeben haben, ist es für uns an der Zeit etwas zurückzugeben. Das ganz in Form der schönsten Liebeserklärung der Welt: Einem ordentlichen Mittagessen. Das große Weihnachtsbuffet startet um 11:00 und bietet für jeden Geschmack etwas. Von wunderschönen Wintervorspeisen, absoluten Weihnachts- und Wirtshausklassikern, bis zu vegetarischen Schmankerl, Suppen und vieles mehr. Bald reservieren die Plätze sind wie immer knapp und heiß begehrt.



DER GUTSCHEIN

Natürlich nicht nur ein Last Minute Geschenk, sondern eine kulinarische Einladung gemeinsam Zeit zu teilen. Gepaart mit einem handwerklichen Produkt aus unseren Kasterl steht der Vorfreude nichts im Weg. Gerne direkt bei uns erhältlich oder auf www.shop.wirtshauskultur.at



HUEBER DER WIRT in Bründl

3282 St.Georgen
an der Leys Nr.18
+43 (0)7482/46206
office@gasthof-hueber.at
www.hueberderwirt.at

SAAL
40 bis 170
SEPREEE
bis 25
KOCH
BÜCHEREI
bis 30



WEIHNACHTS FEIER mit Kollegen und Familie

Der Advent ist die Zeit des Feierns, egal ob mit Familie oder Kollegen. Auch heuer bieten sich wieder eine Vielzahl an Möglichkeiten in unserem Haus. Vom kleinen Beisammensein in unserer Kochbücherei, über feine Weihnachtsfeiern exklusiv und im kleinen Rahmen, bis zum großen Firmenevent im Festsaal. Kulinarisch ist die Auswahl groß: vom illustren Start mit Punsch und Glühwein, dem mehrgängigem Menü, der à la carte Auswahl oder dem reichhaltigen Buffet, bis zum feierlichen Ausklang an der Schank. Immer individuell und genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.

WIRTS HAUS ZEIT UNG NR. 25

FOTO BY
JURGEN THOMA

MI DO FR SA
ABENDS
FR SA SO
MITTAGS

DIE JAGD

nichts hat länger Tradition in unserem Haus. Auch wenn zurzeit kein Familienmitglied aktiv ist, sind die waidmännischen Werte omnipräsent. Seit den späten 70ern startet die Wildsaison wenn die ersten Blätter von den Bäumen fallen. Mit nur einer kleinen Unterbrechung 1986. Da gab es auch ein größeres Problem in der Ukraine, wenn auch anderem Ursprungs. Dieses Jahr konzentrieren wir uns auf das Wesentliche. Reh aus Bründl, Hirsch aus dem Ötscherreich und die wilde Sau darf natürlich auch nicht fehlen. Jeden Abend À la carte und im Gourmetmenü.

Waidmannsheil,
mit der linken Hand, bitte!

WILD

VIelfalt

am Teller oder was gibt es eigentlich zum Essen? Als Erstes, ein Klassiker: der Hirschbraten nach Omas Rezept, dann natürlich Reh als Rostbraten und als feine Pastete in der Vorspeise, ein Steak gibt es natürlich auch, nämlich vom Hirsch am besten mit Topinambour und knusprigen Mosberger Pilzen. An dieser Stelle wäre noch so viel mehr auf zu zählen, aber am Besten ihr seht selbst.

Ab 12. Oktober ist die gesamte Speisekarte online einsehbar.



OKTOBER
NOVEMBER



ABEND
MI DO FR SA

WILD À la carte
& GOURMET

MITTAG
FR SA SO

WILD À la carte
& GANSL

**DER
HERBST**
AB 16 OKT.

HANDWERK

puh...so ein Gansl im eigenen Herd ist nicht nur eine Platz technische Herausforderung, sondern auch meist ein handwerkliches Problem. Das Gute daran ist, das man ja ins Wirtshaus gehen kann, am liebsten halt zu uns. Unsere Mostviertler Gänse werden mit Äpfeln aus Steinakirchen und Beifuss gefüllt fein gewürzt und sind dann min. 4 Stunden im Rohr. Nach dem zerlegen werden sie im eigenen Schmalz eingelegt und wartenknusprig auf euch. Dazu glänzendes Rotkraut & handgemachte Knödel. Apropos die Sauce, natürlich keine schmierige Geschichte die nur mit Jungwein genießbar wird. Sonder ein dichtes Saftl und dazu passt noch immer ein beherzter Schluck Rotwein am Besten.

Frei nach Robert Mondavi:

*Eine Magnum ist die richtige Menge für 2,
wenn einer nichts trinkt!*

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

2025
Chef's Roulette

Leider ausverkauft, aber es gibt Hoffnung! Nächstes Jahr, erster Mittwoch im Oktober, nächste Chance. Wohin es geht? Keine Ahnung! P.s.: Wir hätten es so und so nicht verraten!



GANS

DER MINIBERG

wie der Name schon erahnen lässt ist nicht die höchste Erhebung des Mostviertels. Aber bekannt für die Gansl und Puten von Familie Hainitz. Welche wie unten am Foto ersichtlich vogelfrei das Leben genießen dürfen. Wir freuen uns auch heuer wieder mit so ehrlichen Bauern zusammen arbeiten zu dürfen und ja das schmeckt man!

**REISE
UM
DIE
WELT**

SILVESTER 25/26

8 Momente
8 Länder
8 Erlebnisse



**FREITAG
SAMSTAG
SONNTAG
NUR MITTAGS**

