

DIE FAMILIE

steht zu Weihnachten natütlich 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.



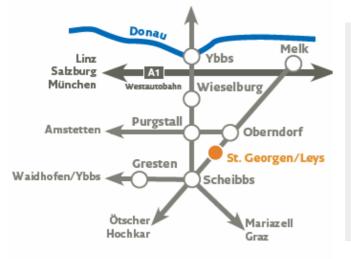
DER GUTSCHEIN

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 erhätlich 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 bis 170

SEPAREE bis 25

KOCH BÜCHEREI



WEIH NACHTS FEIER

mit Kollegen und Familie

Der Advent ist die Zeit des Feierns, egal ob mit Familie oder Kollegen. Auch heuer bieten sich wieder eine Großzahl 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.





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!

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.





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 ge-

würzt 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.

Apropo die Sauce, natürlich keine schmierige Geschichte die nur mit Jungweir 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!





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!

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