

**"VIELLEICHT
DIE SCHÖNSTEN
ZIMMER DES
ALPENVORLANDS"**

**DAS
UNTER DER WOCHN
SOMMER
ANGEBOT**

**2 NÄCHTE
1 GOURMET
1 WIRTSHAUS
MI BIS FR**

230,00 P.P.

Designed vom irgenwann mal sicher international renomierten Design Büro Hueber&Hueber. Ok, auf einen Wettstreit mit dem Lunzer Grandhotel lassen wir uns nicht ein. Aber wir finden das Ergebnis kann sich blicken lassen. Ein Gegenentwurf zum alpinen Chic des Westen. Also mit weniger Herzerl, Plüsch und sonstigem Kitsch. Viel Holz, viel Stein, wenig Kasten. Ausgeführt von rein regionalen Handwerkern. Bewegt vom Hausknecht, der es so und so öfters nötig hätte. Genug der Prosa, am besten selber anschauen, knotzen und die Welt draußen lassen. Auf eine Gute Nacht und einen noch schöneren Morgen.



**ERLEBNIS
MOSTVIERTEL**

SCHALLABURG
jährlich wechselnde Ausstellung
~25 min

BURG PLANKENSTEIN
am besten mit Führung
~5 min

ERLAUFSCHLUCHT
wild, aber zugänglich
~10 min

HOCHBÄRNECK
UND ÖTSCHERGRÄBEN
das perfekte Wanderziel
~25 min

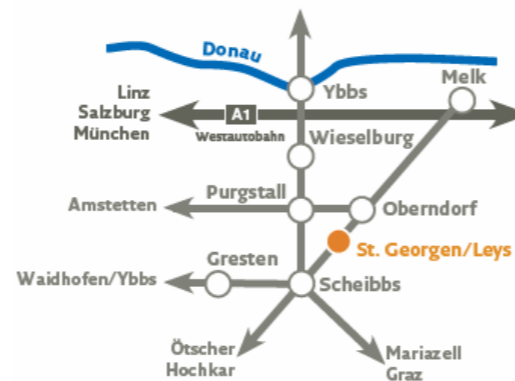
LUNZER SEE
Badespaß mitten in den Bergen
~30 min

ALTSTADT SCHEIBBS
flanieren und ein Eis beim
Rechinsky darf auch nicht fehlen
~5 min

WANDERBARES
direkt vom Haus starten eine
Vielzahl an Wanderwegen, um
das Alpenvorland zu ergründen

HARD FACTS

- VOLLHOLZBETT
- SMART TV
- WLAN
- HIGH END DUSCHE
- VIEL PLATZ
- TERRASSE



St. Georgen/Leys 18
07482/46206

office@gasthof-hueber.at
www.hueberderwirt.at

**WIRTS
HAUS
ZEIT
UNG
NR. 24**

WEIN SOMMER HEURIGER

19. JUNI BIS 2. AUGUST

WEIN, SOMMER, HEURIGER
drei magische Wörter, welche seit langem den Sommer einläuten und heuer ist es nicht anders. Zum Erklären gibt es nicht mehr viel, aber das Kribbeln ist schon da.

HEURIGENJAUSE
Mi bis Samstag ab 17:00
Mit den besten Grundprodukten, die in der Heimat zu finden sind. Frisches Bratl, Gselchtes, reifer Käse, Saures und jede Menge Kleinigkeiten, natürlich mit hausgemachtem Brot.

HEURIGENKLASSIKER warm
Mi bis Sa ab 17:30 & Fr bis So ab 11:30
Backhendl aus Haag, Geschmortes, saftige Steaks, frische Eierschwammerl aus der Steiermark, eine große Vielfalt an reinvegetarischen Gerichten, Suppen und so weiter.

GOURMETMENÜ
Mi bis Sa ab 17:30
4 oder 6 Gänge als Überraschung. Die beste Entscheidung, die ihr treffen könnt. Erlerntes Handwerk, gepaart mit den spannendsten Produkten.



VIZE STAATS MEISTER

WAHNSINN...
...die Lehre fast zu Ende und den Vize Staatsmeister Titel in der Tasche. Da soll noch einmal jemand sagen "Handwerk hat keinen goldenen Boden". Ja, ok silbernen auf jeden Fall. Wir freuen uns riesig und ich hoffe ihr freut euch mit. Gratulation, lieber David Wieland und auf einen erfolgreichen Sommer.
Außerdem im Herbst ist wieder Platz für eine neue Schülerin. Am besten mal reinschnuppern. Wir freuen uns!



IN DEN KELLER ZUM LACHEN

mit Christopher T. Auer
Erstens das T. steht für Durst. Aber dem kann abgeholfen werden. Auf unserer recht stattlichen Weinkarte ist so mancher Tropfen gelistet. Vom Veltliner bis ins Burgund. Für jeden Anlass der richtige Wein und fragen kost nix, wie es schön so heißt im Mostviertel.

WAS PASST JETZT WIRKLICH AM BESTEN ZUR HUEBER'SCHEN KÜCHE?

Auer: Das kann man nicht so pauschal sagen, aber der Veltliner zur Jausen, ein Gemischter Satz zum Backhendl oder die große Weinbegleitung zum Gourmetmenü, wir stehen immer mit Rat, Tat und Schmah zur Seite.
Aber welcher Wein ist der Liebling zur Gartensaison?
Auer: Hm..mal was Anderes. OMG von Leo Uibel aus dem Weinviertel. Ein Demeter Veltliner mit ultimativen Respekt vor der Natur. Das OMG steht für only mash Grüner, was so viel heißt, dass der Traubensaft auf der vollen Maische fermentiert ist. Ein echter Gamechanger, für alle die dem Natural Wine skeptisch entgegen stehen!



STEAK WIRTS HOUSE

FIXPUNKTE
XO BEEF aus Oberösterreich (die alte Milchkuh und ihr einzigartiger Geschmack)
SIDE CUTS vom Höllerschmid von Denver, Vegas bis Terres Major
ANGUS aus dem Pielachtal
DUROC aus dem Tullnerfeld
WAGYU vom Traunsee

haus & handgemachte Fries
SteakBrot
Eingelegtes
Fermentiertes
Scharfes
und noch so vieles mehr...

STEAK MI & DO VERKOSTUNG
AB 17:30
MITTAGS GESCHLOSSEN
+ A LA CARTE
STEAK WIRTS HOUSE

A LA CARTE FR & SA STEAKWIRTSHOUSE
MITTAGS & ABENDS
STEAK WIRTS HOUSE

AUGUST SEPTEMBER

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

CHEFS ROULETTE 2026
Die Spannung steigt, wir tauschen wieder den Herd. Am Mittwoch, den 1. Oktober beehrt uns einer der spannendsten Küchengötter Österreichs. Mit im Gepäck sind 5 seiner schönsten Kreationen, welche von uns vinophil begleitet werden. Ein absolutes Highlight in jedem Jahr, aber heuer ganz besonders. Wer zu uns kommt ist noch ein Geheimnis, welches erst nach dem ersten Gang gelüftet wird. Seid gespannt!

7. OKTOBER

WEIN SOMMER HEURIGER

MI & DO ABENDS
FR & SA MITTAGS & ABENDS
SO MITTAGS

ECHTE JAUSE
WIRTSCHAUS KÜCHE
GOURMET MENU

