Bild von magnific

Liebes ~~Christkind~~ Chef

Ich wünsche mir nur einmal eine Weihnachtsfeier beim Hueber zu machen.!

Deine fleißigen Mitarbeiter!

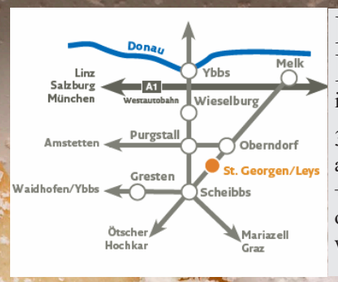
WEIH NACHTS FEIER Advent

Mindestens einmal im Jahr muss mit den Kollegen anständig gefeiert werden. Bei herrlichem Essen, dem ein oder anderen Glas Wein und den Gesprächen die schon lange warten mussten.
Wir freuen uns für den perfekten Rahmen zu sorgen und
dem Christkind ein wenig unter die Arme zugreifen.

SAAL
40 bis 170

SEPAREE
bis 25

KOCH BÜCHEREI
bis 30



HUEBER
DER WIRT
in Bründl

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

WIRTS HAUS ZEIT UNG

NR. 27

WIR SUCHEN DICH!

CHEF DE PARTIE & JUNGKOCH

© Niederösterreich Werbung/Sabine Wieser



DER GUTSCHEIN

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



GANSL

puh...so ein Gansl im eigenen Herd ist nicht nur eine platztechnische Herausforderung, sondern auch meist ein handwerkliches Problem. Das Gute daran ist, dass 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 warten knusprig auf euch. Dazu glänzendes Rotkraut & handgemachte Knödel.
Apropo 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.



WEIHNACHTS FEST 26.12

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.

MINI BERG

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 zu arbeiten und ja das schmeckt man!

WILD &Gansl

MI & DO
abends
FR & SA
mittags & abends
SO
mittags

WILD VERKOSTUNG

MITTWOCH &
DONNERSTAG

Den Wochenstart feiern wir mit einer kleinen Verkostung rund ums Wild. Das Beste aus der heimischen Jagd, unverspielt mit viel Liebe und Handwerk am Teller.
Wenn euch unsere Verkostungen im Sommer schon gefallen haben, werdet ihr den Herbst lieben.



AB 28. OKTOBER



WILDBRET

Nichts hat länger Tradition in unserem Haus! Auch wenn zurzeit kein Familienmitglied aktiver Jäger ist, sind die waidmännischen Werte omnipräsent. Seit den späten 70ern startet die Wildsaison wenn die ersten Blätter von den Bäumen fallen. Reh aus Bründl, Hirsch aus dem Ötschereich uvm. landet in unseren Öfen und natürlich auf euren Tellern. Ein Highlight gibt es heuer noch zusätzlich. Mittwoch und Donnerstag laden wir zur WILDverkostung. Ein Streifzug durchs heimische Revier, bei dem jeder Wildfan auf seine Kosten kommt. Mittwoch bis Sonntag gibt es unser Wild natürlich auch à la carte.

Waidmannsheil,
mit der linken Hand, bitte!







UNSER KREATIVSTES

HERBST & GOURMET

MITTWOCH
BIS SAMSTAG
4 ODER 6
MOMENTE

SCHAFFEN RUND UM DEN HERBST
SEINER ERNTE, WALD, WIESE,
FLUR UND LEBEWESEN DAZWISCHEN.