



Tiroler Hochgenuss am Achensee



SEEHOTEL

St. Hubertus
SUPERIOR
★ ★ ★

Tagesgerichte

MONTAG

Tiroler Cordon bleu (mit Graukäse, Speck und Zwiebel gefüllt) mit Pommes frites und Preiselbeeren € 22,50

Tyrolean cordon bleu (filled with grey cheese, bacon and onions) with french fries and cranberries

DIENSTAG

Gebratenes Filet vom „Achenseehecht“ mit Kartoffeln und grünem Salat € 28,50

Pan-fried fillet of „Achensee pike“ with potatoes and green salad

MITTWOCH

Saftige Schweineripperl mit Krautsalat und Knoblauchbrot € 25,00

Juicy pork ribs with coleslaw and garlic bread

DONNERSTAG

Tiroler „Schlutzkrapfen“ mit brauner Butter und frischem Parmesan € 18,20

Tyrolean „Schlutzkrapfen“ with browned butter and fresh Parmesan cheese

FREITAG

Hausgeräucherte Achenseeforelle im Ganzen mit Sahnekren, Butter und Toast € 25,00

Whole home-smoked trout with creamed horseradish, butter and toast

SAMSTAG

Szegediner Gulasch mit Kartoffeln und Sauerrahm € 18,90

Szeged goulash with potatoes and sour cream

SONNTAG

2 Stück Spanferkelstelzen mit Kartoffel-Gurkensalat € 26,00

2 pieces of suckling pig knuckle with potato and cucumber salad

jeden Tag ein Schmankerl

Kräftige Suppen



**Klare Rindersuppe mit
Tiroler Kaspessknödel (1 Stück)**

€ 6,90

Clear soup with 1 Tyrolean cheese dumpling

Klare Rindersuppe mit Frittaten

€ 5,80

Clear soup with sliced pancakes

Feine Tomatensuppe

€ 6,20

mit Rahmhaube und Weißbrotcroûtons

Tomato soup with cream topping

are Guaten!

Salate der Saison



Steirischer Salatteller

€ 19,50

mit gebackenem Hühnerbrustfilet und Kernöl

*Seasonal salads with baked chicken breast
and pumpkin seed oil*

Bergbauernsalat

€ 18,60

gemischte Salatplatte mit Tiroler Kaspressknödel

Mixed salad with Tyrolean cheese dumpling

Achensee-Salat

€ 23,50

Salatplatte mit hausgeräuchertem Forellenfilet

Large salad plate with smoked trout filet and bread

Dazu reichen wir Brot

These dishes are served with bread

Gemischter Salat *Mixed salad*

€ 6,80

Blattsalat *Lettuce*

€ 4,60

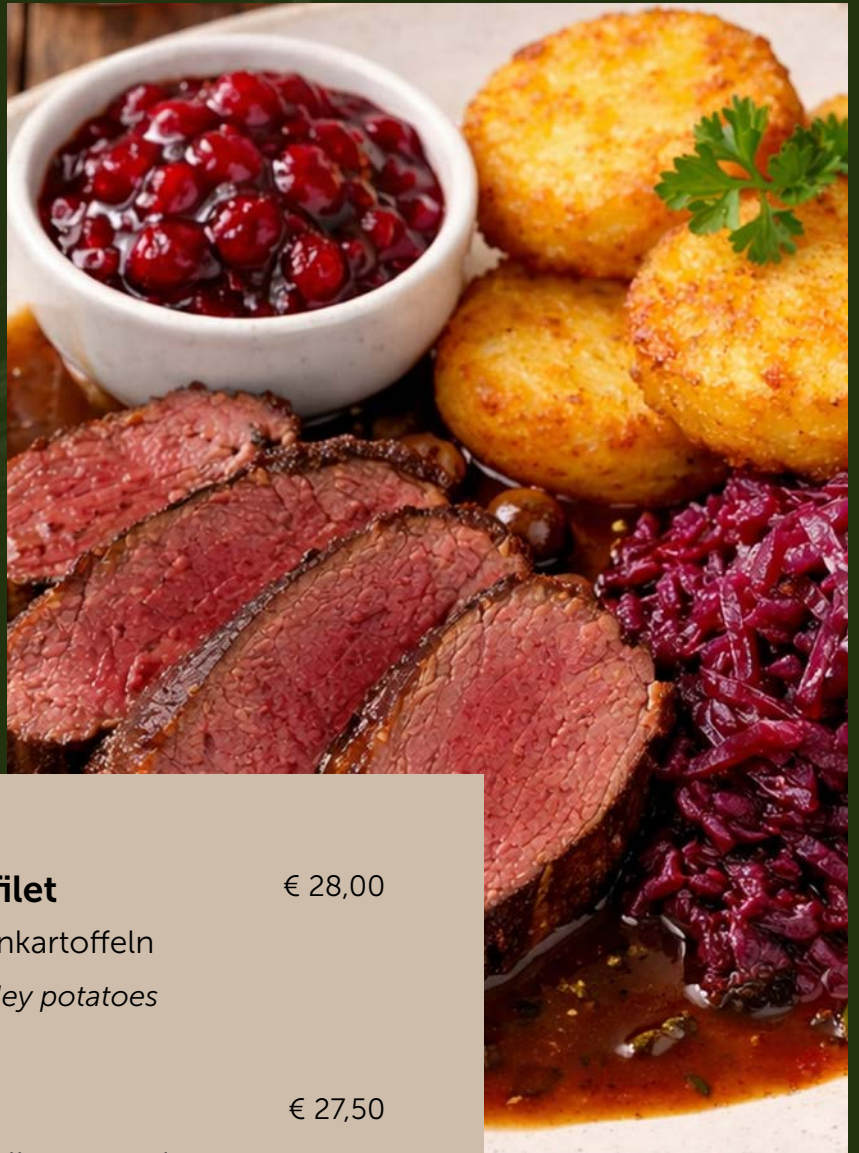
Krautsalat *Cabbage salad*

€ 4,70

Kartoffelsalat *Potato salad*

€ 4,70

Fisch & Wild



Gebratenes Bachsaiblingsfilet

€ 28,00

mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

Roasted brook trout filet with parsley potatoes

Regenbogenforelle

€ 27,50

im Ganzen gebraten, mit Mandelbutter und
Petersilienkartoffeln

Roasted rainbow trout with parsley potatoes

Gebackenes Kabeljaufilet

€ 19,50

mit Petersilienkartoffeln und Knoblauchsauce

Baked cod's filet with potatoes and garlic sauce

Hirschbraten aus dem Karwendelgebirge

€ 28,50

mit Röstinchen, hausgemachtem Rotkraut
und Preiselbeeren

*Roast venison with fried grated potatoes,
homemade red cabbage and cranberries*

Wildragout

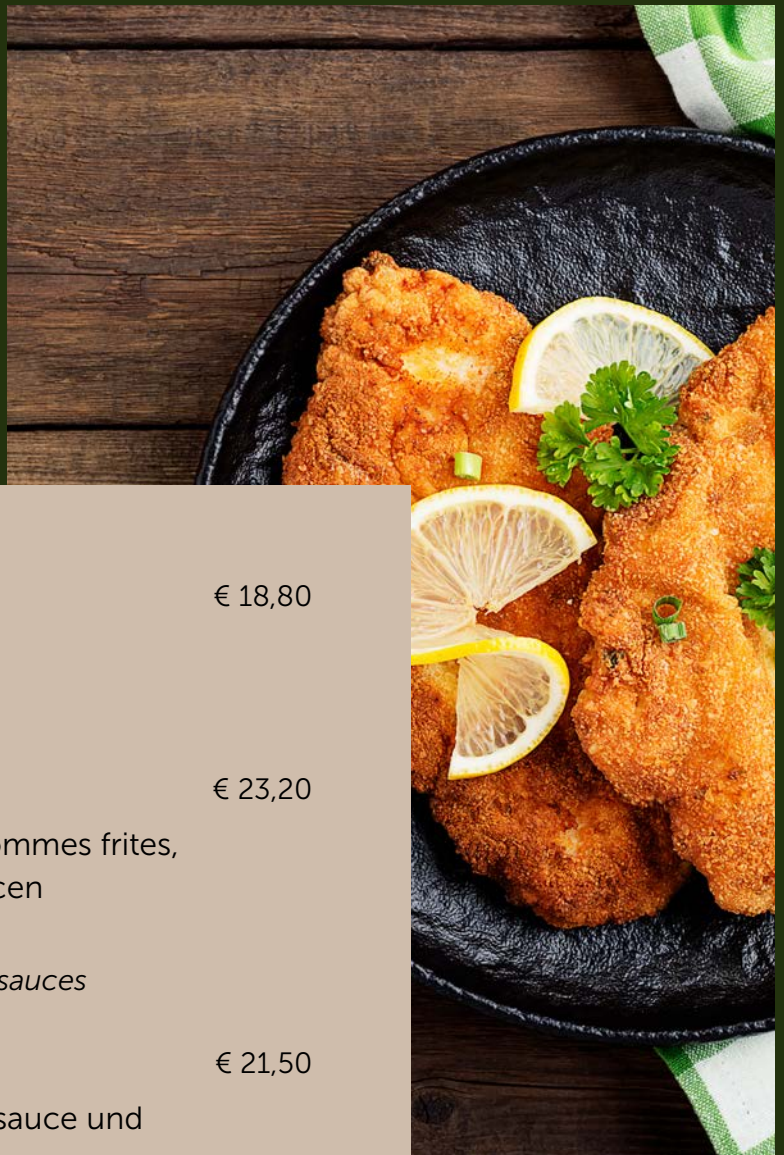
€ 25,50

mit Butterspätzle und Preiselbeeren

*Venison stew with homemade spätzle and
cranberries*

our Quarter!

Haupt- speisen



Wiener Schnitzel € 18,80

vom Schwein mit Pommes frites
„Wiener Schnitzel“ with french fries

Grillteller € 23,20

saftig gebratene Fleischstücke mit Pommes frites,
Grillgemüse und verschiedenen Saucen
*„Mixed Grill Platter“ a variety of meat
with french fries, grilled vegetables and sauces*

Jägerschnitzel € 21,50

gegrilltes Schweineschnitzel mit Pilzsauce und
Butterspätzle
*„Escalope chasseur“ with mushroom sauce and
homemade spätzle*

Spaghetti Bolognese € 15,50

Jägertoast € 17,50

Hühnerbrust gegrillt auf Toast mit
Speckstreifen, Pilzrahmsauce und Salatgarnitur
*Grilled chicken breast on toast with bacon,
mushroom sauce and salad*

Tiroler Kasspatzln € 15,50

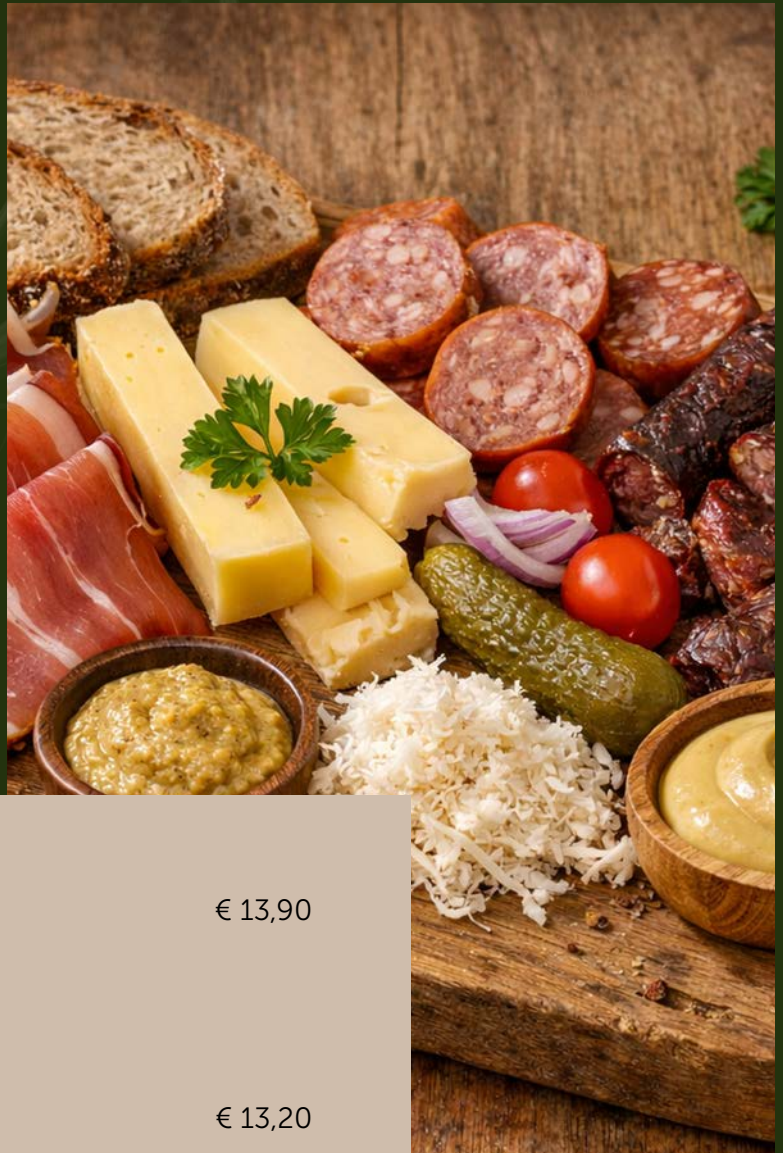
Homemade spätzle „Tyrolean style“ with chees

Beilagenumbestellung € 2,00

Take-Away-Box € 1,00

Auf Wunsch gibts bei allen Gerichten gerne eine
kleinere Portion - € 1,00

Für den kleinen Hunger



Currywurst

€ 13,90

mit Pommes frites

„Currywurst“ with french fries

Chicken Nuggets

€ 13,20

Pommes frites

Chicken nuggets with french fries

Schinken-Käse-Toast

€ 7,50

Ham and cheese toast

Portion Pommes frites

€ 6,00

French fries

Wurstsalat mit Käse und Brot

€ 11,20

Sausage salad with cheese and bread

Bretteljause

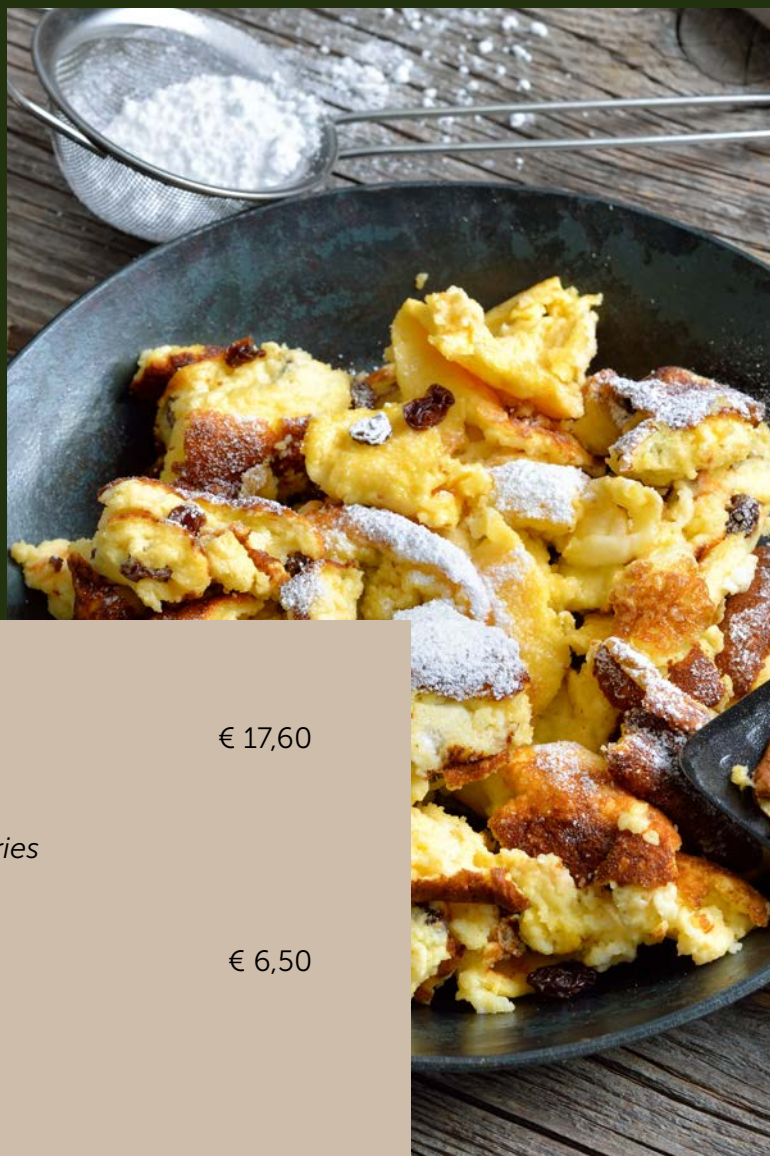
€ 17,80

g'schmackiger Speck, Tiroler Bergkäse,
Wurst und Hirschwurzerl mit Senf, Kren und
Bauernbrot

*Platter with bacon, Tyrolean mountain cheese,
sausage and venison sausage, mustard, horseradish
and farmhouse bread*

are Quarter!

Süßes danach



Kaiserschmarrn

€ 17,60

mit Rosinen und Preiselbeeren

Sweet pancake with raisins and cranberries

Schoko-Nusskuchen

€ 6,50

mit Schokosauce und Schlagrahm

*Chocolate cake with chocolate sauce
and whipped cream*

Eispalatschinken

€ 8,50

warmer Palatschinken (Pfannkuchen) mit
Vanilleeis, Schokosauce und Schlagrahm

*Warm pancakes with vanilla ice cream, chocolate
sauce and whipped cream*

Apfel- oder Topfenstrudel

€ 5,90

Apple strudel or cheese strudel

mit Schlagrahm *with whipped cream*

€ 6,90

mit Vanillesauce *with vanilla sauce*

€ 7,90

Hausgemachter Marillen- oder Zwetschkenkuchen

€ 5,90

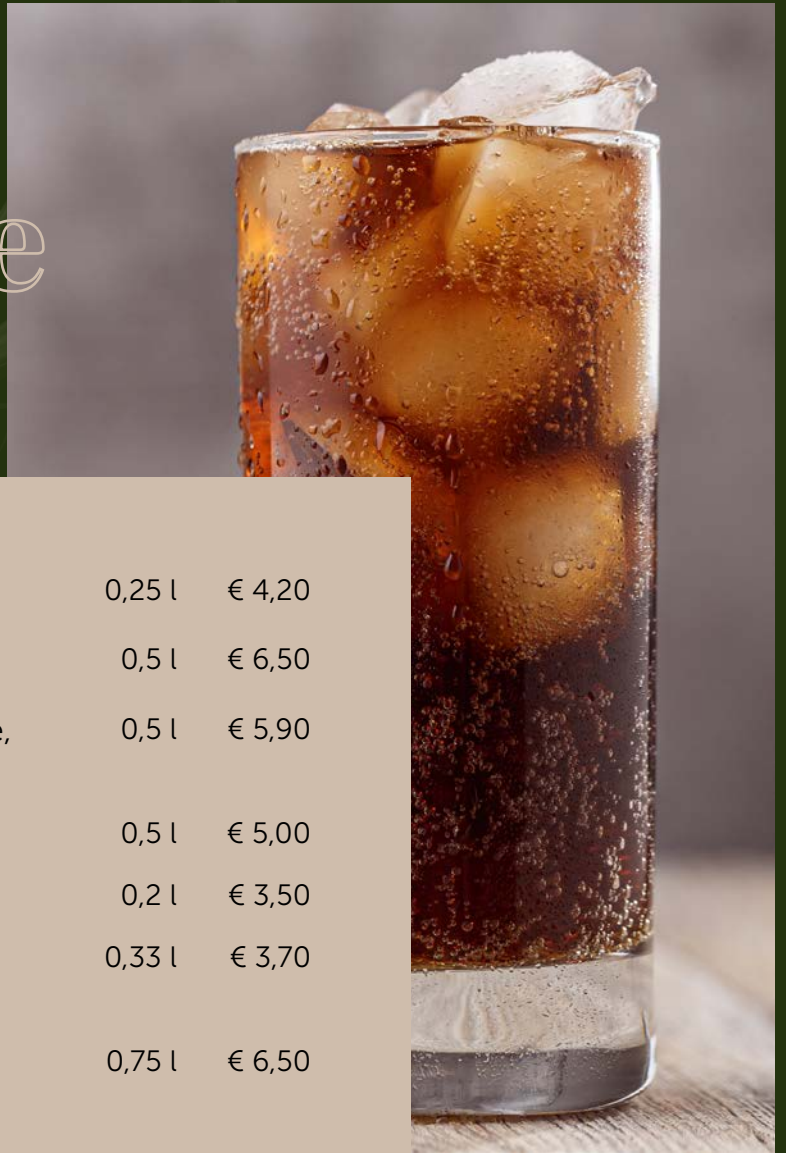
Homemade apricot or plum cake

mit Schlagrahm *with whipped cream*

€ 6,90

Eisspezialitäten entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte.

Getränke



Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,25 l	€ 4,20
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,5 l	€ 6,50
Fruchtsäfte gespritzt – Apfel, Orange, Johannisbeere, Erdbeere, Aprikose	0,5 l	€ 5,90
Himbeer- oder Holunder-Soda	0,5 l	€ 5,00
Tonic Water oder Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,50
Mineralwasser „Gasteiner“ perlend oder still	0,33 l	€ 3,70
Mineralwasser „Gasteiner“ perlend oder still	0,75 l	€ 6,50
Almdudler	0,35 l	€ 4,50
Coca-Cola Zero Sugar, Eistee	0,33 l	€ 4,50

Kaffee und Tee

Portion Kaffee	€ 7,00
Tasse Kaffee	€ 3,80
Großer Brauner – doppelter Espresso	€ 5,50
Kleiner Brauner – Espresso	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 4,50
Schokolade oder Cappuccino	€ 4,50
„Affogato“ – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	€ 5,00
Tasse Kaffee Hag – koffeinfrei (Instantkaffee)	€ 3,80
Heiße Zitrone, Schwarz-, Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminz-, Grüner-, Kräuter- oder Früchtetee	€ 3,50
Irish Coffee, Jagatee, Glühwein	€ 6,70

Prost!

Getränke



Biere

Hefeweizen hell oder dunkel	0,5 l	€ 6,10
Helles vom Fass „Baumgartner“	0,3 l	€ 4,60
Helles vom Fass „Baumgartner“	0,5 l	€ 6,00
„Pfiff“ Bier	0,2 l	€ 3,60
Alkoholfreies Bier oder alkoholfreies Weizenbier	0,5 l	€ 6,10
Radler	0,3 l	€ 4,60
Radler	0,5 l	€ 6,00

Longdrinks

Wodka Lemon, Gin Tonic, Bacardi Cola oder Whisky Cola		€ 7,70
Hugo, Alm Hugo Spritz, Aperol Spritz		€ 8,50
Campari mit Orangensaft		€ 7,50
Campari oder Cynar Soda		€ 6,50
Martini dry, bianco oder rosso		€ 4,70

Magenbitter

Underberg, Fernet Branca	2 cl	€ 3,30
Rosbacher	2 cl	€ 3,30
Jägermeister	2 cl	€ 3,00
Ramazotti	2 cl	€ 3,50

Liköre

Grand Manier, Cointreau	2 cl	€ 3,80
Baileys, Amaretto, Tia Maria	2 cl	€ 3,80
Eierlikör, Pfirsichlikör	2 cl	€ 3,50

Wein & Sekt



Weißweine offen

Kremser Grüner Veltliner (herb)	¼ l	€ 6,40
Burgenländer Weißburgunder (mild)	¼ l	€ 6,80
Rosé – Blauer Portugieser	¼ l	€ 6,80

Rotweine offen

Südtiroler Kalterer See – Vernatsch	¼ l	€ 6,80
Zweigelt	¼ l	€ 6,60

G'spritzter

G'spritzter Rot oder Weiß sauer	¼ l	€ 3,70
G'spritzter Rot oder Weiß süß	¼ l	€ 3,80

Prosecco

Prosecco di Conegliano DOC	0,75 l	€ 25,00
----------------------------	--------	---------

La Masottina, Friaul. Herrlich frischer, fein aromatischer und dezent prickelnder Prosecco, im Geschmack elegante Duftnoten nach grünem Apfel und Akazien.

Glas Prosecco	0,1 l	€ 4,20
Prosecco Piccolo	0,2 l	€ 8,40

Sekt

Schlumberger Sparkling Brut	0,75 l	€ 35,00
Piccolo	0,2 l	€ 8,40

Prost!

Weiß- weine



Kellerkatze Weiß, lieblich

€ 28,00

Rebsorten: Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller
Weingut Josef Wurzinger, Tadten – Neusiedlersee – Burgenland
Duftig und fruchtig, belebend am Gaumen mit saftiger Frucht und feiner Fruchtsüße, leicht und fruchtig, purer Trinkspaß.

Grüner Veltliner – Ried Kamptal DAC

€ 29,00

Weingut Ludwig Ehn, Langenlois – Kamptal – Niederösterreich
Frische, reife Apfelfrucht und Birnennoten klingen an, schöne Harmonie und Eleganz, sortentypische pfeffrige Note mit harmonisch eingebundener Säure.

Riesling Federspiel

€ 36,00

Weingut Richard Stierschneider, Oberloiben – Wachau – Niederösterreich
Einladende Aromen nach grünen Weingartenpfirsich und Zitrus, am Gaumen frisch und lebendig mit saftiger Steinobstfrucht und feiner Mineralität.

Chardonnay

€ 39,50

Weingut Stadt Krems – Kremstal
Saftig-reife Aromen von Pfirsich und Marille, leichte Zitrusnote, am Gaumen burgundisch und kraftvoll, weich und elegant mit cremiger Textur, gut eingebundene Säure, sehr harmonisch, gute Länge.

Rot- weine



Zantho – St. Laurent

€ 29,00

Weingut Peck & Umathum, Andau – Neusiedlersee – Burgenland

Würzige Aromen nach frischen Brombeeren und schwarzen Kirschen, am Gaumen saftige Frucht und weiche Tannine, die von einer für den St. Laurent typischen weichen Säure gestützt werden.

Zweigelt – Heideboden

€ 30,00

Weingut Josef Wurzinger, Tadten – Neusiedlersee – Burgenland

Feine Fruchtaromatik nach Kirschen und Weichseln, am Gaumen kraftvoll mit weicher geschmeidiger Tanninstruktur, anhaltend im Abgang.

Cabernet – Merlot

€ 38,00

Weingut Hans Moser, Eisenstadt –
Neusiedlersee-Hügelland – Burgenland

Aromen nach Waldbeeren und Weichselkirsche, würzige und frische vegetale Noten, am Gaumen samtig und gut strukturiert mit Abklängen nach Zedernholz und tabakiger Würze.

Blaufränkisch – Ried Hochberg

€ 39,00

Weingut Hundsdorfer, Neckenmarkt – Mittelburgenland

Aromen nach dunklen Waldbeeren, unterstützt von feiner Röstaromatik, würzig am Gaumen mit harmonischer Struktur und kräftigem Körper.

Escorial

€ 49,00

Rebsorten: St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Merlot
Weingut Stift Klosterneuburg – Wagram

Duft nach reifen Brombeeren und Heidelbeeren. Am Gaumen feine Vanillenoten, saftig und rund, gut eingebundene Tannine, zart schokoladige Ankänge und samtiges Finish.

Prost!

Digestif



Hochprozentiges

Bourbon oder Scotch Whisky	4 cl	€ 5,50
Remy Martin	2 cl	€ 6,20
Williams, Marille, Enzian	2 cl	€ 4,00
Kirsch- oder Zwetschkenschnaps	2 cl	€ 4,00
Obstler	2 cl	€ 3,50

Aus der Edelbrennerei Franz Kostenzer

Alter Apfel fassgelagert

2 cl € 4,40

Apfelbrand mindestens ein Jahr im Barrique (Limousin-Eiche) gelagert, leichter Vanilleton, sehr harmonisch, der österreichische Calvados, 40% Alkohol.

Roter Williamsbrand

2 cl € 4,80

Von der Roten Williamsbirne sauber gebrannt, ausgezeichnetes sortentypisches Aroma, die Königin der Birnen, 40% Alkohol.

Marillenbrand

2 cl € 4,80

Sehr feine Frucht, dezentes, blumiges Aprikosenaroma mit gutem Abgang, sauber gebrannt, 40% Alkohol.

Bockbierbrand – fassgelagert

2 cl € 4,80

Im Alkohol etwas höher, durch die Fasslagerung trotzdem mild, mit leichtem Vanilleton, 45% Alkohol.

Chardonnay Tresterbrand (Grappa)

2 cl € 4,60

Voll fruchtiger Trester mit sortentypischem Charakter, langer Abgang, ein Hochgenuss für Grappafreunde, 40% Alkohol.

Waldbeerschnaps

2 cl € 3,50

Eine Symphonie von hellen und dunklen Beerenaromen, feine Struktur, langer Verbleib der Aromatik, 35% Alkohol.

Wir wünschen eine schöne Zeit

Allgemeine Informationen

Allergene

Unsere Speisen und Getränke können Allergene enthalten. Für Informationen wenden Sie sich bitte an unsere MitarbeiterInnen, sie helfen Ihnen gerne weiter.

Bilder

Die gezeigte Bilder dienen nur als Beispiel, die tatsächlichen Gerichte und Getränke können abweichen. Bilder Achensee (Titelbild & letzte Seite): © Tourismusverband Achensee

Preise

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



SEEHOTEL

St. Hubertus
SUPERIOR
★ ★ ★

Seehotel St. Hubertus

Familie Huber | Seepromenade 2 | 6213 Pertisau am Achensee
+43 5243 52 33 | info@hubertus-achensee.at
facebook.com/hubertus.achensee

www.hubertus-achensee.at