

Wir heißen Sie herzlich willkommen im

Gasthof Huber

und wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Ihre Familie Huber/Ploner mit Team

Un caloroso benvenuto nell'

Albergo Huber

e Vi auguriamo un buon appetito!

fam. Huber/Ploner e Team

RESTAURANT - BAR

Welcome to our

Guesthouse Huber

and we hope you enjoy your meal!

fam. Huber/Ploner and Team

Kalte und lauwarme Vorspeisen

Antipasti

Apetizer

Carpaccio vom Südtiroler Rindsfilet an feinem Salatbouquet mit Parmesansplitter

€ 16,00

Carpaccio di manzo nostrano su insalatina e scaglie di parmigiano

AGHJ

Carpaccio from domestic beef on salads and parmesan cheese

Tartar vom Rind an Salatbouquet und hausgemachtem Toastbrot

€ 16,50

Tartara di manzo con bouquet d'insalata e pan carré fatto in casa

ACGJ

Beef steak Tartar with salad and homemade toast

Poke Bowl mit Beef Teriyaki

€ 16,00

Poke Bowl con Beef Teriyaki

FK

Poke Bowl with Beef Teriyaki

Warme Vorspeisen

Primi Piatti

Starter

Hausgemachte Tagliatelle mit Gemüsespaghetti und Südtiroler Rindsfilet

€ 14,70

Tagliatelle fatte in casa con spaghetti di verdure e filetto di manzo nostrano

ACG

Homemade Tagliatelle (noodles) with spaghetti of vegetables and south Tyrolean filet of beef

Risotto mit geschmortem Kürbis und Tagliata vom Kalbsrücken

€ 13,60

Risotto con zucca brasata e Tagliata di vitello

G

Risotto with braised pumpkin and "Tagliata" of veal

Scamorza-Kartoffelgnocchi mit Datteltomaten und Babyspinat mit Beef Brisket

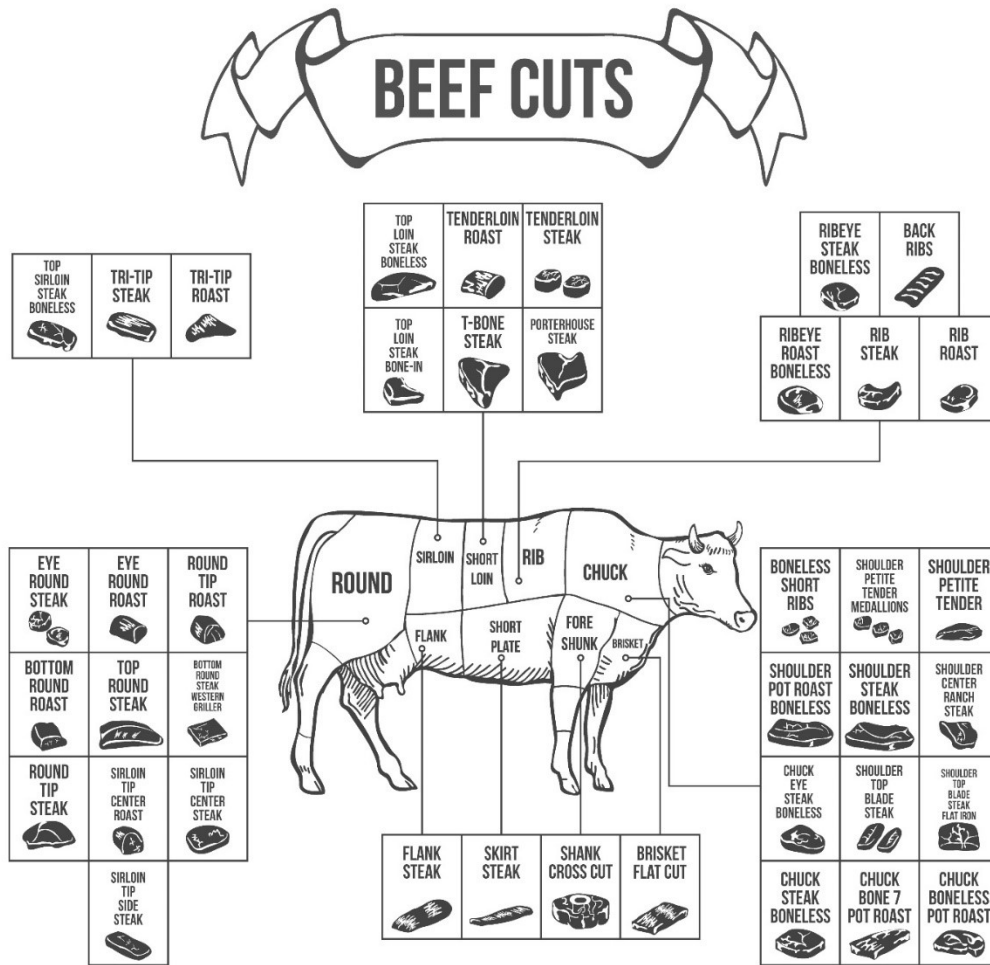
€ 13,80

Gnocchi di patate e scamorza con pomodorini datteri, spinaci baby e "Beef Brisket"

ACG

Gnocchi of potatoes and "scamorza" with tomatoes, spinach baby and beef brisket

Steaks



Dry Aged

Dry Aged bedeutet, dass das Fleisch trocken am Knochen gereift wird. Die Trockenreifung ist eine alte Handwerkskunst und verlangt viel Erfahrung und insbesondere Zeit. Bei dieser Art der Reifung wird das Fleisch über einen Zeitraum von 5-8 Wochen unter kontrollierten klimatischen Bedingungen durch den Entzug von Wasser zur Reifung gebracht und verliert dabei bis zu 20% an Gewicht. Durch diese Reifung wird das Fleisch nicht nur besonders zart, sondern erhält auch ein intensives, nussiges Aroma.

Dry Aged

“Dry Aged” significa che la carne è matura a secco sull'osso. La maturazione a secco è un vecchio mestiere e richiede molta esperienza e soprattutto tempo. In questo tipo di maturazione, la carne viene stagionata per un periodo di 5-8 settimane in condizioni climatiche controllate dal ritiro dell'acqua, perdendo fino al 20% in peso. Questa maturazione non solo rende la carne particolarmente tenera, ma conferisce anche un aroma particolarmente intenso e ricco di nocciola.

Dry Aged

Dry Aged means that the meat is matured dry on the bone. Dry ripening is an old craft and requires a lot of experience and especially time. In this type of maturation, the meat is ripened for a period of 5-8 weeks under controlled climatic conditions by the withdrawal of water, losing up to 20% in weight. This maturation not only makes the meat especially tender but also gives it a particularly intense, nutty aroma.

Garstufen – Cotture – Cooking levels

Rare	<45°C
English	46- 50°C
Medium-rare	50-54°C
Medium	54-60°C
Medium-well	64-70°C
Well done	>75°C



Rindfleisch aus Südtirol

Das Südtiroler Rindfleisch mit Qualitätszeichen kommt von Tieren, die ihr Leben in Südtirol verbringen. Die Produzenten sind meist Familien, die wenige Tiere betreuen. Die Tiere erhalten eine artgerechte Pflege und viel hofeigenes Futtermittel wie Heu von den wunderschönen Almwiesen. Die frische Bergluft und der Auslauf auf den Südtiroler Almen tun ihr übriges für das Wohlergehen der Rinder.

Carne bovina dell'Alto Adige

Il manzo altoatesino con marchi di qualità proviene da animali che trascorrono la loro vita in Alto Adige. I produttori sono soprattutto famiglie che si prendono cura di alcuni animali. Gli animali ricevono cure adeguate e un sacco di mangimi di proprietà dell'azienda agricola, come il fieno proveniente dagli splendidi prati alpini. L'aria fresca di montagna e il beccuccio sui pascoli dell'Alto Adige fanno il resto per il benessere del bestiame.

Beef of South Tyrol

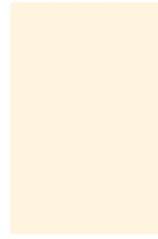
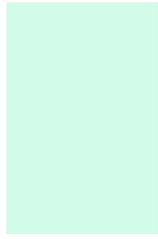
The South Tyrolean beef with quality marks comes from animals that spend their life in South Tyrol. The producers are mostly families who look just after a few animals. The animals receive appropriate care and a lot of farm-owned feed such as hay from the beautiful alpine meadows. The fresh mountain air and the spout on the Alto Adige pastures do the rest for the welfare of the cattle.

**T-Bone Steak (Fiorentina) "Dry Aged" 600-700g
€ 60,00**

**Porterhouse-Steak "Dry Aged" 900-1000g
€ 71,00**

**Rib Eye- Steak "Dry Aged" 700-800g
€ 51,00**

**Prime Rib "Dry Aged" 700-800g
€ 52,00**

**Rindfleisch aus Irland**

Dank des milden irischen Klimas können sich die Tiere fast 300 Tage ausschließlich von Gras und Kräutern ernähren. Damit hat Irland die längste Gras-Weide-Saison in ganz Europa. Das irische Rindfleisch zeichnet sich vor allem durch seine feine Fettmarmorierung und die dunkle burgunderrote Farbe aus. Die salzhaltige Luft des Atlantiks trägt dazu bei, dass das irische Rindfleisch einen aromatischen und würzigen Geschmack erhält.

Carne bovina dall'Irlanda

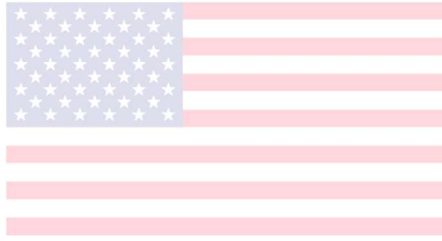
Grazie al clima mite irlandese, gli animali possono nutrirsi di erba ed erbe per quasi 300 giorni. Questo rende l'Irlanda la più lunga stagione di pascolo in Europa. La carne irlandese è caratterizzata principalmente dalla sua marmorizzazione grassa fine e dal colore rosso bordeaux scuro. L'aria salmastra dell'Atlantico aiuta a dare alla carne irlandese un sapore aromatico e speziato.

Beef of Ireland

Thanks to the mild Irish climate, the animals can feed on grass and herbs for almost 300 days. This makes Ireland the longest grass pasture season in Europe. The Irish beef is characterized mainly by its fine fat marbling and the dark burgundy red color. The salty air of the Atlantic helps to give Irish beef an aromatic and spicy flavor.

T-Bone Steak (Fiorentina) 600-700g

€ 53,00



Rindfleisch aus den USA

Geschmack und Zartheit, das sind die herausragenden Qualitätsmerkmale von US-Beef. 100 Tage vor ihrer Schlachtung kommen die Tiere in die Stallhaltung und werden ausschließlich mit Getreide und Mais gefüttert. Dadurch erhält das Fleisch seine intensive Marmorierung, die es nicht nur saftig und zart macht, sondern auch dem Fleisch seinen unvergesslichen aromatischen Geschmack verleiht.

Carne bovina del USA

Gusto e tenerezza, queste sono le eccezionali caratteristiche di qualità della carne americana. 100 giorni prima della loro macellazione, gli animali vengono nella stalla e vengono alimentati esclusivamente con grano e mais. Questo conferisce alla carne la sua intensa marmorizzazione, che non solo la rende succosa e tenera, ma conferisce alla carne anche il suo indimenticabile sapore aromatico.

US beef

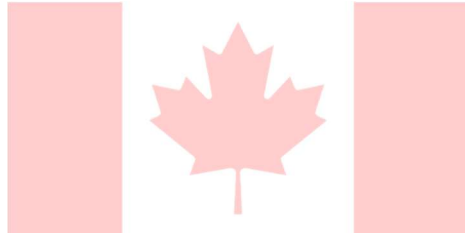
Taste and tenderness, these are the outstanding quality features of US beef. 100 days before they are slaughtered, the animals are brought to the stable and are fed exclusively with grain and corn. This gives the meat its intense marbling, which not only makes it juicy and tender, but also gives the meat its unforgettable aromatic taste.

Flank-Steak 800-900g

€ 64,00

Iron-Flat 400g

€ 29,50



Rindfleisch aus Kanada

Die Kanada Angus Rinder wachsen und gedeihen ganz ursprünglich in der Prärie und leben ganzjährig im Freien. Das Fleisch ist butterzart und hat einen authentischen Fleischgeschmack

Carne bovina del Canada

I bovini Canada Angus crescono e prosperano nella prateria e vivono all'aperto tutto l'anno. La carne è burrosa e ha un sapore di carne autentico

Canadian beef

The Canada Angus cattle grow and thrive in the prairie and live outdoors all year round. The meat is buttery and has an authentic meat taste.

Roastbeef 300g

€ 32,50

Flap Meat 400g

€ 33,00



Rindfleisch aus Uruguay

Ein Merkmal der Landwirtschaft in Uruguay ist die sehr extensive Bewirtschaftung, das heißt wenig Bodenbearbeitung. Die dort ansässige Viehwirtschaft ist geprägt von einem traditionellen Erscheinungsbild, das heißt Weidegang auf Naturweiden, keine Zufütterung. Das Ergebnis dieser Rinderzuchtmethoden sind naturbelassene Produkte höchster Qualität.

Carne bovina di Uruguay

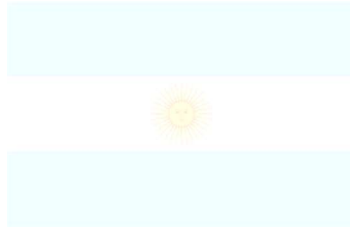
Una caratteristica dell'agricoltura in Uruguay è la gestione molto ampia, che è poca lavorazione. L'allevamento del bestiame è caratterizzato da un aspetto tradizionale, che è pascolo su pascoli naturali, senza alimentazione. Il risultato di questo metodo di allevamento del bestiame sono prodotti naturali di altissima qualità.

Beef of Uruguay

A feature of agriculture in Uruguay is the very extensive management, which means little tillage. The livestock farming there is characterized by a traditional appearance, that is pasture on natural pastures, no feeding. The result of this cattle breeding method are natural products of highest quality.

Rib Eye - Black Angus Aberdeen 300g
€ 34,00

Tagliata 300g
€ 29,90



Rindfleisch aus Argentinien

Es ist ausgesprochen zart und kommt vom Angusrind. Das Fleisch zeichnet sich durch einen geringen Fettanteil aus und zählt zu den bekanntesten und besten Sorten der Welt. Durch die optimalen Wetterbedingungen in Argentinien werden die Tiere ganzjährig im Freien gehalten. Sie ernähren sich ausschließlich von den einheimischen Grassorten, was sich im Geschmack und der Zartheit des Fleisches widerspiegelt.

Carne bovina della Argentina

La carne è molto tenera e proviene del manzo Angus. Essa ha una bassa quota di grasso ed è una delle carni più conosciuta e buona del mondo. A causa del lungo periodo di sole in Argentina il manzo quasi tutto l'anno viene tenuto all'aperto e pascolata con le erbe locali. A causa di questo allevamento la carne è più leggera e delicata.

Beef of Argentina

It is very tender and comes from the Angus cattle. The meat is characterized by a low fat content and is one of the best known and best varieties in the world. The optimal weather conditions in Argentina keep the animals outdoors the whole year. They feed exclusively on native grasses, which is reflected in the taste and delicacy of the meat.

Filet 200g
€ 32,00

Burger

Brisket-Burger

Brisket aus dem Smoker/hausgemachtes Ciabattabrot/Eisbergsalat/Knoblauchmayo/San Marzano Tomaten/Zwiebeln/Smoked Honey Sauce

Brisket dal smoker/Ciabatta fatto in casa/insalata/maionese all'aglio/pomodori San Marzano/cipolla/salsa "Smoked Honey"

Brisket from the smoker/homemade "Ciabatta" bread/salad/garlic mayonnaise/tomatoes "San Marzano"/onions/Smoked Honey sauce

€ 14,00 ACG

Pulled Pork (Duroc)

Duroc Schwein aus dem Smoker/hausgemachtes Sesambun/Sauerrahmkraut/Bacon/San Marzano Tomaten/geschmorte Zwiebeln/Smoked Honey Sauce

Suino Duroc dal smoker/Bun al sesamo fatto in casa/capuccio alla panna acida/bacon/pomodori San Marzano/cipolla brasata/salsa "Smoked Honey"

Duroc pork from the smoker/homemade sesame bun/coleslaw with sour cream/bacon/tomatoes "San Marzano"/braised onions/Smoked Honey sauce

€ 13,50 ACGK

Südtiroler-Burger/Burger Alto Adige/Burger Southtyrolean style

Patty vom Simmentaler Rind/hausgemachtes Leinsamen Bun/Blattsalat/Bio Camembert/Speck/Rote Zwiebeln/Senf/Mayonnaise

Patty di carne "Simmentaler"/bun ai semi di lino/insalata/camembert biologico/Speck/cipolle rosse/senape/maionese

Patty of "Simmentaler" beef/homemade linseed bun/salad/biological camembert/bacon/red onions/mustard/mayonnaise

€ 13,50 ACGJ

Garnelen-Burger/Burger alle code di gamberi/Prawn-Burger

Garnelenpatty/hausgemachtes Basilikum-Bun/marinierte Datterinitomaten/Chili-Limettenmayo

Patty di code di gamberi/Bun al basilico fatto in casa/pomodorini datteri marinati/maionese al chile e lime

Patty of prawns/homemade basil bun/marinated tomatoes "Datterini"/Chili-lime-mayonnaise

€ 15,00 ABCGK

Tagliata-Burger

Rindstagliata/hausgemachtes Tomaten-Parmesan-Origano-Bun/Rucola/Parmesan/Tomate/Ketchup/Mayonnaise

Tagliata di manzo/Bun ai pomodori, parmigiano e origano fatto in casa/rucola/parmigiano/pomodori/Ketchup/maionese

Tagliata of beef/homemade tomatoes parmesan and oregano bun/rocket/tomatoes/Ketchup/Mayonnaise

€ 16,50 ACG

Veggy-Burger

Vegetarisches Patty/hausgemachtes Kurkuma-Körner-Bun/Blattsalat/Tomaten/Gurkensalat/Röstzwiebeln/Ziegenkäse/BBQ-Sauce

Patty vegetariano/Bun al curcuma e cereali fatto in casa/insalata/pomodori/insalata di cetrioli/cipolle arrostate/formaggio di capra/salsa BBQ

Vegetarian patty/homemade bun of curcuma and cereals/salad/tomatoes/cucumber salad/roasted onions/goat cheese/BBQ-sauce

€ 13,50 ACGK

Crispy Chicken-Burger

Hühnerbrust in Kräuterpanade/hausgemachtes Kartoffel-Bun/Chinakohl/Karotten/Sauerrahmsauce/Sweet Chili Sauce

Petto di pollo con panatura alle erbe/Bun di patate fatto in casa/cavolo cinese/carote/salsa di panna acida/Sweet Chili Sauce

Chicken breast with herbs breading/homemade potato bun/Chinese cabbage/carrots/sour cream sauce/Sweet Chili sauce

€ 13,50 ACFGH

Beilagen

Contorni

Side dishes

Country Wedges Potatoes
€ 3,50

Potato Petals
€ 3,50

Potato Dippers
€ 3,50

Pommes Frites – French fries
€ 3,50

Curley Fries
€ 3,50

Rosmarinkartoffeln – Patate al rosmarino – rosemary potatoes
€ 3,50

Grillgemüse – Verdura alla griglia –Grilled vegetables
€ 5,00

Salatteller vom Büffet – Piatto d'insalata dal buffet - Salad
€ 4,30

Maiskolben – Pannocchia di mais – Grilled corn
€ 2,90

Für unsere Kleinen

Per i nostri piccoli

Children's menu



Pinocchio

(Frankfurter Würstel mit Pommes Frites)

(Würstel con patatine fritte)

(Wiener with french fries)

€ 6,00



Tweety

(Chicken Nuggets mit Pommes Frites)

(Chicken Nuggets con patatine fritte)

(Chicken Nuggets with french fries)

€ 6,50

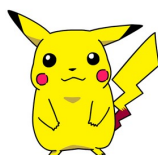
Hulk

(Spinatspätzle mit Sahne und Schinken)

(„Spätzle“ con panna e prosciutto)

(“Spätzle” with cream and ham)

€ 5,50



Pichachu

(Maccheroni mit Tomatensauce)

(Maccheroni al pomodoro)

(Noodles with tomato sauce)

€ 5,00

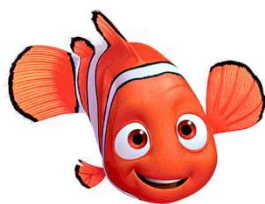
Roadrunner

(Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites)

(Cotoletta alla milanese con patatine fritte)

(Escalope viennese style with french fries)

€ 7,50



Nemo

(Fischstäbchen mit Pommes Frites)

(Bastoncini di pesce con patatine fritte)

(Fish sticks with french fries)

€ 7,50

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
Substances or products that cause allergies or intolerances

A

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowiedaraus hergestellte Erzeugnisse
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains, and products thereof

B

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and products thereof

C

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
Uova e prodotti a base di uova
Eggs and products thereof

D

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and products thereof

E

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and products thereof

F

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soia e prodotti a base di soia
Soybeans and products thereof

G

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk and products thereof (including lactose)

H

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;

I

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and products thereof

J

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senape e prodotti a base di senape
Mustard and products thereof

K

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and products thereof

L

Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;

M

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Lupini e prodotti a base di lupini
Lupin and products thereof

N

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products thereof

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.