



GASTHOF
SCHLOSS HUBERTUS



Spargelzeit im Hubertus

Spargelcremesüppchen 5,80 €

1Pfund frischer Spargel 16,90 €
mit sc. Hollandaise oder brauner Butter an Petersilienkartoffeln

250g frischer Spargel 9,40 €
mit sc.Hollandaise oder brauner Butter....

....zu Petersilienkartoffeln 12,80 €

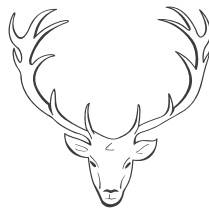
....zu Medaillons von der Schweinelende an Hubertusröstis 17,90 €

....zu Norwegischem Lachsfilet an Rosmarinkartoffeln 18,40 €

....zu Schweineschnitzel an Bratkartoffeln 17,20 €

....zu Wildsteaks an Mandelkroketten 18,90 €

....zu Lammhaxe an Thüringer Klößen 17,80 €



GASTHOF
SCHLOSS HUBERTUS



Frühstück

Montag – Samstag von 08:00 bis 11:00 Uhr

Klassisches Frühstück

Brötchen, Butter, Salami, Schinken, Frisch- und Schnittkäse

5,50 €

Süßes Frühstück

Brötchen, Butter, Marmelade, Nutella und Honig

4,50 €

Genießer Frühstück

Brötchen, Butter, Frisch- und Schnittkäse, Räucherlachs und 1 gekochtes Ei

7,10 €

Vitales Frühstück

Brötchen, Butter, verschiedene Käsesorten und 1 gekochtes Ei

6,90 €

Luxus für 2

Brötchen, Butter, Räucherlachs, Rührei,
gefüllte Antipasti, Käse, Schinken und 1 Glas Prosecco

18,90 €

1 Portion 9,50 €

alle Frühstücksvariationen sind auf Wunsch auch mit Brot erhältlich

Eierspeisen

Strammer Max

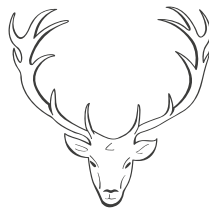
5,20 €

3 Setz- oder Rühreier

mit Brötchen und Butter

4,40 €

Immer wieder sonntags – unser leckerer Sonntagsbrunch



GASTHOF
SCHLOSS HUBERTUS



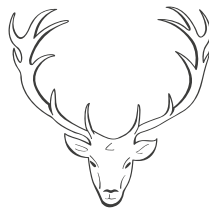
Vorspeisen

Kraftbrühe Royal mit Julienne-Gemüse und Gartenkräutern	5,20 €
Wildrahmsüppchen „Hubertus“ mit Preiselbeeren und Mandelsplittern	5,60 €
Kleiner Beilagensalat mit Knoblauchcroûtons und Hausdressing	4,90 €

Leicht & Lecker

Geschwenkte Schupfnudelpfanne mit Kirschtomaten, Mozzarella und Wildkräutersalat	11,90 €
Gebratene Hubertusröstis mit Wiesenchampignons in Rahm, Kräutern und mariniertem Salat	10,70 €
	kleine Portion 9,50 €
Sülze vom Reh Remouladensoße oder Essig & Öl, dazu Bratkartoffeln	10,50 €
	kleine Portion 9,20 €

Firmen- oder Familienfeiern – bei uns finden Sie Platz für bis zu 300 Personen



GASTHOF
SCHLOSS HUBERTUS



Regionales aus Topf und Pfanne

Schweineschnitzel „Steigerwald“

mit Knusperpanade an Wiesenchampignons in Rahm,
dazu herzhaft gebratene Bratkartoffeln

14,90 €

kleine Portion 12,60 €

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

in süßer Chili-Marinade, serviert auf Buttererbsen in Rahm
und Hubertusrösti

14,10 €

Grillteller „Hubertus“

Thüringer Rostbrätel und Rostbratwurst
auf herzhaften Bratkartoffeln, gerösteten Zwiebeln und Krautsalat

14,40 €

Geschmorte Rinderroulade gefüllt nach „Hausmannsart“

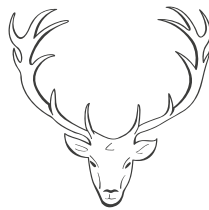
traditionell mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

15,70 €

Knuspriger Entenbraten

mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

16,80 €



GASTHOF
SCHLOSS HUBERTUS



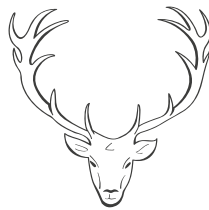
Wildspezialitäten aus heimischen Forst

Deftiges Wildgulasch mit Preiselbeeren	16,10 €
Wiesenchampignons in Rahm und geschwenkten Schupfnudeln	kleine Portion 13,20 €
Gebeizter Wildschweinbraten „Hubertus“	15,40 €
an Preiselbeer-Birnen-Ragout, Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	kleine Portion 13,10 €
Braten aus der geschmorten Hirschkeule	17,40 €
an Speckbohnen mit Thüringer Klößen	
Wildsteak „Winzerart“	17,90 €
serviert mit Pfefferkirschen, Mandelkroketten und Wildkräutersalat	

Spezialitäten des Hauses

Geschmorte Lammhaxe	15,90 €
mit Speckbohnen und Thüringer Klößen	
Gebratene Kalbsleber	14,90 €
mit geschwenkten Zwiebeln und Backapfel an Kartoffelstampf	
Rostbratwurst vom Wildschwein	11,20 €
mit Sauerkraut und Kartoffelstampf	
Matjesfilet „Hausfrauenart“	12,80 €
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	

Immer wieder sonntags – unser leckerer Sonntagsbrunch



GASTHOF
SCHLOSS HUBERTUS

Wildspezialitäten

Wildschwein:

Wildschweine besiedeln Lebensräume von den gemäßigten Breiten bis in die Tropen, von der Ebene bis ins Hügelland. Wildschweine leben in unterholzreichen Laub- und Mischwäldern, aber auch in offenen Feldfluren, solange im Sommer die Feldfrüchte auf dem Acker stehen und genügend Deckung vorhanden ist.

Wildschweine sind die einzigen wild lebenden Vertreter der Familie der Schweine in Europa. Das Wildschwein ist die Stammform des Hausschweins.

Wer Wildschweinfleisch schon mal probiert hat, schwärmt meistens von seinem Geschmack und von der saftigen Konsistenz, die dem relativ hohen Fettgehalt zu verdanken ist. Wildschweinfleisch schmeckt ähnlich wie das Fleisch von Hausschweinen, aber viel würziger und intensiver. Trotzdem ist Wildschweinfleisch magerer als das von Hausschweinen.

Reh:

Das Reh besiedelt weite Teile Europas und Asiens. In Europa kommt es von der Küste bis ins Hochgebirge, von Flussauen bis hin zu Bergwäldern, in Agrarlandschaften und Parklandschaften vor. Als Kulturfolger ist das Reh sehr anpassungsfähig.

Rehfleisch hat einen charakteristischen, aber unaufdringlichen Eigengeschmack. Die Farbe von Rehfleisch ist tiefrot, aber nicht ganz so dunkel wie das von Hirschfleisch. Reh gilt nicht nur zu Recht als besonders zart und lecker, es gehört wie alle Wildtiere zu den Tierarten, die noch wirklich artgerecht und stressfrei leben.

Hirsch:

Das natürliche Verbreitungsgebiet umfasst Europa und Zentral- und Westasien sowie Nordafrika. Rothirschreiche Länder in Europa sind v.a. Großbritannien (insb. Schottland), Deutschland, Österreich und Spanien. In Mitteleuropa kommt das Rotwild heute vorwiegend in Waldgebieten vor.

Ursprünglich: lichte Wälder und offene Landschaften; im Voralpenraum früher im Winter in Flussauen, die heute oft nicht mehr existieren.

Charakteristisch für Hirschfleisch vom Rothirsch ist seine dunkle Farbe, ein fast ins Braune übergehendes Tiefrot. Hirschfleisch hat eine ähnliche Konsistenz wie Rindfleisch, schmeckt aber kräftiger und im besten Sinn des Wortes eigenartig.

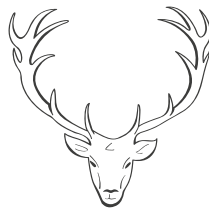


GASTHOF
SCHLOSS HUBERTUS



Fischspezialitäten

Gebratenes Zanderfilet auf Schinkenwirsing mit Petersilienkartoffeln	16,20 €
Gebratenes Lachsfilet an einer Curry-Ingwer-Soße mit Zuckerschoten und Wildreis	16,80 €
Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter	14,70 €
Gebratene Lachswürfel in einer Grappasoße mit Tagliatelle und Kirschtomaten	16,40 €
In Butter gedünstetes Seehechtfilet in Weißweinsauce mit Süßkartoffelstampf und Möhrengemüse	15,90 €



GASTHOF
SCHLOSS HUBERTUS



Dessert

Lauwarmes Schokoladen-Soufflé mit karamellisierter Birne und Schlagsahne	5,90 €
Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Schlagsahne	4,90 €
Crêpes mit heißen Waldfrüchten und Vanilleeis	5,10 €
Apfelringe mit Zucker & Zimt und Schlagsahne	5,90 €
Schokolade trifft Baileys Eisvariation von Bourbon-Vanilleeis und Schokoladeneis, beträufelt mit Baileys und Schlagsahne	5,40 €
Schwedenteller Bourbon-Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne	5,40 €
„Heißer Hubertus“ Eisvariation von Bourbon-Vanilleeis und Schokoladeneis mit heißen heimischen Beeren & Früchten und Schlagsahne	5,50 €
Kindereisbecher mit Erdbeersoße und Smarties	3,90 €
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagsahne	5,90 €



GASTHOF
SCHLOSS HUBERTUS



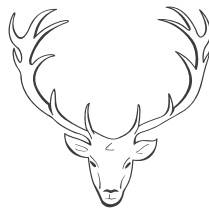
Bier vom Fass

Hubertus Bräu Hauseigenes naturtrübes Bier	0,3 l	3,10 €	0,5 l	4,60 €
Riebeck Pils	0,3 l	3,10 €	0,5 l	4,60 €
Radler Riebeck Pils mit Sprite	0,3 l	3,10 €	0,5 l	4,60 €
Diesel Riebeck Pils mit Coca Cola	0,3 l	3,10 €	0,5 l	4,60 €
Paulaner Hefeweizen hell	0,3 l	3,10 €	0,5 l	4,60 €
Paulaner Hefeweizen Mix mit Saft, Coca Cola oder Sprite	0,3 l	3,10 €	0,5 l	4,60 €
1 Maß Paulaner Hefeweizen hell oder Hubertus Bräu			1,0 l	8,60 €

Flaschenbier

Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	3,00 €
Paulaner Hell alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Paulaner Hefe alkoholfrei	0,5 l	4,00 €
Paulaner Zwickel	0,4 l	3,50 €
Paulaner Zitrone	0,5 l	4,00 €
Paulaner Dunkel	0,5 l	4,00 €
Paulaner Kristall	0,5 l	4,00 €

Immer wieder sonntags – unser leckerer Sonntagsbrunch



GASTHOF
SCHLOSS HUBERTUS



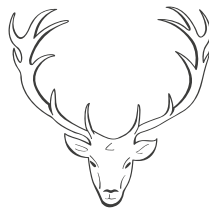
Alkoholfreies

Tafelwasser	0,2l	2,10 €
Sprudel oder still	0,4l	3,70 €
	1,0l	4,80 €
Gerolsteiner medium	0,5l	4,00 €
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Spezi	0,33l	3,80 €
Ginger Ale, Tonic Water,	0,2l	2,30 €
Bitter Lemon (Thüringer Waldquell)	0,4l	4,30 €
Vita Cola Original	0,2l	2,30 €
	0,4l	4,30 €
Fassbrause Himbeere	0,2l	2,30 €
	0,4l	4,30 €
Honest Tea Pfirsich + Rosmarin	0,33l	3,90 €

Säfte & Nektare von Fahner Frucht aus Thüringen

Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft	0,2l	2,40 €
Maracujasaft, Rhabarbersaft, Bananennektar, Kirschnektar	0,4l	4,30 €
Saftschorle	0,2l	2,40 €
	0,4l	4,20 €

Firmen- oder Familienfeiern – bei uns finden Sie Platz für bis zu 300 Personen



GASTHOF
SCHLOSS HUBERTUS



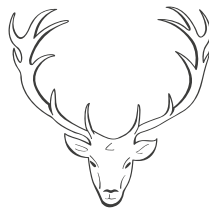
Aperitif

Martini Bianco	5 cl	4,00 €	Sekt trocken,	0,75 l	22,50 €
Lillet Wildberry		6,00 €	Hausmarke, Mosel, Bernard-Massard		
Aperol Spritz		6,00 €			
Campari Orange		5,50 €	Prosecco	0,1 l	3,80 €

Kaffee & Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,40 €	Cappuccino	3,20 €
Große Tasse Kaffee	3,90 €	Milchkaffee	3,20 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,40 €	Latte Macchiato	3,40 €
Espresso	2,40 €	Tasse Tee	2,40 €
Espresso Doppio	3,90 €	Darjeeling, Earl Grey, Heidelbeer-Holunder, Minze mit grünem Tee, Passionsfrucht und Mango mit grünem Tee, Kamille-Orange Kräuter, Kräuter Ayurveda, Rooibos Vanille Caramel	
Heiße Schokolade	3,40 €		
mit Sahne	3,90 €	Tasse Heiße Zitrone	2,40 €

„Mittagsgenuss im Hubertus“ 11:00 - 14:00 Uhr warmes & kaltes Mittagsbuffet



GASTHOF
SCHLOSS HUBERTUS



Weinkarte

Weißwein

Ebbes Weißburgunder, trocken Nahe, Weingut Adelseck 0,2l 5,00 €
herrlich frisch, fruchtig & saftig, leichtes Muskataroma

Müller-Thurgau, halbtrocken Reinhessen, Weingut Diedert 0,2l 5,40 €
blumig, fruchtig, milde Säure

Bacchus, lieblich Nahe, Weingut Adelseck 0,2l 5,20 €
kräftig, gehaltvoll, fruchtig, edle Süße

Roséwein

Ebbes Rotling Cuvee, trocken Nahe, Weingut Adelseck 0,2l 5,00 €
frisch, fruchtig, saftig, mit Aromen von roten Johannesbeeren und Himbeeren

Rotwein

Dornfelder, trocken Saale-Unstrut, Weingut Deckert 0,2l 5,80 €
kraftvoll, würzig, harmonische Säure

Ebbes Merlot, trocken Nahe, Weingut Adelseck 0,2l 5,00 €
blumige frische mit Aromen von roten Beeren und Kirschen

Portugieser, halbtrocken Pfalz, Weingut Edenkoben 0,2l 5,20 €
leicht fruchtig, angenehme Säure

Weinschorle

weiß, rosé, rot 0,2l 5,00 €

Immer wieder sonntags – unser leckerer Sonntagsbrunch



GASTHOF
SCHLOSS HUBERTUS



Flaschenweine

Weißwein 0,75 l

Weißburgunder, trocken Saale-Unstrut, Weingut Thürkind 24,90 €
beerige Aromen, saftig, dezente Säure

Silvaner Kabinett, trocken Franken, Weingut Divino Nordheim 19,30 €
fruchtige Aromen, klassisch, milde Säure

Kernling Landwein, halbtrocken Saale-Unstrut, Weingut Seeliger 17,50 €
fruchtig, feinwürzig, angenehme Säure

Ebbes Weissburgunder, trocken Nahe, Weingut Adelseck 18,50 €
herrlich frisch, fruchtig & saftig, leichtes Muskataroma

Ebbes Rotling Cuvee, trocken Nahe, Weingut Adelseck 18,50 €
frisch, fruchtig, saftig, mit Aromen von roten Johannesbeeren und Himbeeren

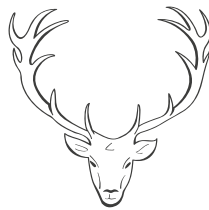
Rotwein 0,75 l

Dornfelder, trocken Saale-Unstrut, Weingut Deckert 24,90 €
kraftvoll, würzig, harmonische Säure

Spätburgunder, halbtrocken Nahe, Weingut Adelseck 19,60 €
gehaltvoll, fruchtig, feine Säure

Blauer Zweigelt, trocken Saale-Unstrut, Weingut Thürkind 28,60 €
kraftvoll, würzig, harmonische Säure

Ebbes Merlot, trocken Nahe, Weingut Adelseck 18,50 €
blumige frische mit Aromen von roten Beeren und Kirschen



GASTHOF
SCHLOSS HUBERTUS



Longdrinks & Co.

Tanqueray Gin Tonic	7,00 €
Absolut Vodka mit Orangensaft, Bitter Lemon oder Coca Cola	6,50 €
Jameson mit Cola	6,00 €
Havana Club mit Cola	6,00 €
Cuba Libre	6,50 €
Havana Club 3 Jahre, Limette & Coca Cola	
Cuba Libre	7,50 €
Havana Club 7 Jahre, Limette & Coca Cola	

Spirituosen

Baileys	4 cl	4,00 €	Underberg	2 cl	2,50 €
Nordhäuser Doppelkorn	4 cl	4,00 €	Kümmerling	2 cl	2,50 €
Malteser Aquavit	4 cl	4,00 €	Aromatique	4 cl	4,00 €
Grappa	4 cl	4,50 €	Jägermeister	4 cl	4,00 €
Fahner Obstbrand	4 cl	4,00 €	Ramazzotti	4 cl	4,00 €
Zwetschgenwasser, Williams Birne, Honigwilli					
Goldkrone Weinbrand	4 cl	4,00 €	Jameson	4 cl	4,00 €
Wilthener Feiner Alter	4 cl	4,00 €	Talisker	4 cl	7,00 €