Wirtshaus Weißbräu Huber

Ein einfaches aber ehrliches Wirtshaus im Herzen von Freising.

...bierige Gastlichkeit seit dem Jahre 1860...

Allergenkarte bitte beim Ober erfragen.

Familie Wagner
Tel. 08161/54 86 86
Fax.08161/54 86 87
www.huberweisse.de

Schmankerln &
Dicke Brotzeiten

2 Stück Dandl-Weißwürste *(6)* ***mit 1 Breze***	***4,40***
1 Paar Wiener *(6,7)* ***mit 1 Stck. Brot***	***3,75***
Portion abgebräunter Leberkas(3,6,7)***mit Kartoffelsalat*** **zusätzliches Spiegelei 1,75*	***6,75***
Kugel Obazda und a Kugel Griebenschmalz(4) ***mit*** ***1 Stck. Brot oder 1 Breze*** ***Zwiebelringen 1 Kugel Griebenschmalz***(4) ***€ 2,95***	***4,75***
Nürnberger Rostbratwürstl (2) ***(6 Stck) mit Bratensauce,*** ***Sauerkraut und 1 Stck. Brot oder 1 Breze***	***6,65***
Bayrischer Wurstsalat *„feine Lioner"(4,6,7)* ***mit Zwiebeln und 1 Stck. Brot oder 1 Breze***	***6,75***
Schweizer Wurstsalat *(4,6,7)* ***mit 1 Stck. Brot oder 1 Breze***	***7,25***
Obazda ***(3 Kugeln) mit Zwiebelringen und 1 Breze*** ***1 Kugel € 2,95 2 Kugeln € 4,95***	***6,15***
Strammer „Huber" *(Schwarzbrot, Schinken(2,4,6,7) , Zwiebeln, Spiegelei und mit Käse überbacken)*	***6,95***
Portion hauchdünn geschnittener kalter Tafelspitz ***mit Röstkartoffeln, Sahnemeerettich***(5) ***und Salat***	***8,35***

Freisinger Brotzeitteller *(Bauerngeräuchertes, gekochter Schinken, Schmalz, Parmaschinken, Obazda, Käse und kalter Braten wenn vorhanden (2,4,6,7)****und 2 Stck. Brot + 1 Breze)***

	groß 12,35	***klein 7,95***
Brot		*0,90*
Brez'n		*1,00*
Portion Butter		*0,90*

** extra Preiselbeeren/ /extra Käse(Kl. Port.Bergkäse oder kl.Port. Emmentaler wie vorhanden)*
extra Sahnemeerrettich/ extra frischer Kren/ extra Zwiebeln jeweils € 1,75

Gerne servieren wir Ihnen auch gemischte Brotzeitbrettl für zwei Personen oder Gruppen!

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz

Suppen

Leberknödelsuppe	***3,75***
Frittatensuppe *(Pfannkuchenstreifen)*	***3,75***
Meerrettichcremesuppe(5) ***mit Croutons***	***4,25***
Knoblauchcremesuppe	***4,25***
Klare Kartoffelsuppe ** auf Wunsch auch mit Speckwürfel*(2)	***3,95***
Frische Bärlauchcremesuppe mit Croutons	***4,25***

Salate

Beilagensalat	***3,35***
Kartoffelsalat	***3,35***
Speckkrautsalat	***3,35***
Gemischter Salat klein	***4,95***
Gemischter Salat groß	***7,65***
Knackiger Salat mit Backhendlstreifen	***12,35***

Steirischer Rindfleischsalat(kalt) *„vom Tafelspitz“*
mit Zwiebeln, Gurkerln, Tomaten, Balsamico(5), Kernöl und Brot
groß 12,95 klein 8,45

Ofenkartoffel mit Sauerrahm, gebratenen Putenstreifen und Salat	***11,35***
Salat mit Speck(2)***, Croutons und gebratenen Champignonstreifen***	***10,95***

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz

Sehr geehrte Gäste,
gerne servieren wir Ihnen auch ½ Portionen
Mit wenigen kleinen Ausnahmen (Salzburger Nockerln, gefüllte Hühnerbrust, usw.)

Für unsere kleinen Gäste

Preise gelten nur für Kinder

Kinder unter 6 Jahren essen bei uns,
Spätzle oder Knödeln mit Sauce und Pommes gratis

Ein Kindergetränk 0,2l gibt's bis 13 Jahre für 1,30

****Pumucklschnitzel mit Pommes***	***3,95***
****Kinder-Burger mit Pommes***	***2,95***
****Spätzle** oder **Knödel mit Sauce***	***2,30***
****Portion Pommes***	***2,30***

Was Gsund's

Rösti „Marzling" ***mit Blattspinat und Spiegelei***	***6,85***
Mit Ei abgeröstete Gemüsemaultaschen ***dazu Röstzwiebeln und dicker Salat***	***8,95***
Frische Champignons in ***Kräuterrahm mit Semmelknödel***	***7,95***
Käsespätzle** (Emmentaler) **mit Salat und Röstzwiebeln	***8,35***
Kl. Portion Rauchlachs mit ***Folienkartoffel, Sauerrahm und Salat***	***6,75***

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz

Was Warm's

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Preiselbeeren, ***10,75***
Kartoffelsalat oder Kartoffeln dazu Salat

Cordon bleu*(vom Schwein)* ***mit Kartoffelsalat oder*** ***12,35***
Kartoffeln dazu Salat und Preiselbeeren

Putensteak mit Kräuterbutter, ***10,35***
Pommes und Beilagensalat

Wiener Zwiebelrostbraten*(von der Weideochsenlende)* ***mit*** ***16,85***
Röstkartoffeln und frischem Gemüse *(medium oder durch)*

Schweinelendchen *klein* ***7,65*** *groß****11,75***
mit Schwammerlsauce, Spätzle und Salat
(In der Region Freising ist die Lende vom Schweinelachs und nicht vom Filet)

Kalbsleberscheiben mit *klein* ***11,25*** *groß* ***16,95***
Zwiebel- Balsamicosauce*(5)* ***mit Kartoffelpüree***
und Bohnengemüse *(medium oder durch)*

Gebackenes Hühnerbrustfilet mit Preiselbeeren ***10,95***
gefüllt dazu Röstkartoffeln und Salat

Rinderlendensteak mit Pfeffersauce, ***18,95***
Rahmkartoffeln und frischem Gemüse *(medium oder durch)*

Freisinger Altstadtknödeln mit ***9,35***
Sauerkraut, Bratensauce und Beilagensalat ***(2 Knödeln)***
Zubereitungszeit ca. 20-40 Minuten ***(1x Semmelknödelteig mit Speck****(2)* ***gefüllt***
+ 1x Kartoffelknödelteig mit Speck*(2)* ***und Käse****(Emmentaler)* ***gefüllt)***

Pfeffergeschnetzeltes *„vom niederbayr. Weideochsen“* ***12,85***
mit Röstkartoffeln und Gemüse

** extra Preiselbeeren € 1,45/ extra Sahnemeerrettich/ extra frischer Kren jeweils € 1,75*
** extra Bratensauce € 2,30/ Entensauce € 2,45 extra Pfeffersauce/Schwammerlsauce € 2,45*
** extra Portion Spätzle/Bratkartoffeln/Reibedatschi/ Kartoffelgratin/Salzkartoffeln*
kl. Pommes/Country potatoes/ Reis/Sauerkraut/Blaukraut/Püree jeweils € 2,45
** extra 1 Knödel € 1,30 extra 2 Knödeln € 2,50 extra 1 Stück Kräuterbutter 1,65*

…täglich frisch aus dem Ofenrohr!

Original bayrischer ***Krustenbraten*** *mit*
Dunkelbiersauce, Mischknödeln
(1 Kartoffel- und 1 Semmelknödel)
und Speckkrautsalat(2,5)

½ Portion 7,45 Portion 11,35

Bauernente *mit Apfelblaukraut, Entensoßerl*
und Kartoffelknödeln(5) (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

¼ 10,65 ½ 16,35

Aus dem Kupfertopf

(Wiener Rindfleischküche, in der eigenen Rindsuppe gekocht)

Weißes Scherzel ***13,75***
(Semerolle, mager und saftig)

Tafelspitz ***15,95***
(Die Wiener Legende)

... serviert mit Röstkartoffeln, Rahmwirsing und Apfelkren

Frisch aus der ***Fisch****zucht Baumgartner Freising.*

Tiroler *Hochgebirgsbachregenbogen-****Forelle*** ***12,65***
mit Zitronen- oder Speckbutter *(2)* ***dazu Beilagensalat***
und Petersilienkartoffeln*(Zubereitungszeit ca. 25 Minuten)*

Zanderfilet auf Blattspinat mit ***17,55***
leichter Rieslingsauce dazu Kartoffeln
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel
Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz

Die 2…

Huber-Burger *(180g pures Rindfleisch)* ***8,35***

Riesen Huber-Burger *(360g pures Rindfleisch)* ***11,75***

… natürlich beide mit Salat, kräftiger Spezial Cocktailsauce, Zwiebeln und Pommes soviel Sie essen können!

Genuss für 2 und mehr…

„Königlich“

Bay'risches Pfandl*, Ludwig II“* ***31,80***

Ofenfrische Bauernente, Krustenbraten, Lendchen Nürnberger(2) dazu gibt's dreierlei Saucen, Röstkartoffeln, Knödeln(5), Sauerkraut, Blaukraut, Reibedatschi und Apfelmus (Schwammelsauce, Entensauce, Bratensauce)

„Vasold Walter's“

Erlauer-Grillplatte ***32,50***

Ochsen- und Schweinelendchen, Putensteak, Cevapcici, Grillwürstel(6), kl. Schnitzel mit dreierlei Saucen, Ofenkartoffel, Pommes, Reis, Grilltomate und Buttergemüse(Schwammelsauce, Pfeffersauce, Bratensauce)

Zubereitungszeit mindestens. 25 Minuten

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz

Was Gschleckert's

Wiener Apfelstrudel mit ***5,65***
Vanilleeis und Sahne *(natürlich hausgemacht)*

Wachauer Marillenpalatschinken mit Sahne ***5,65***
(Mit Aprikosenmark gefüllter Pfannkuchen) (natürlich hausgemacht)

Gemischtes Eis ***3,90***
Kugel Eis (Vanille,Erdbeer,Schokolade) 1,30 Sahne 0,75

Gemischtes Eis mit Sahne ***4,65***

Eismarillenknödel

(Das Original der Firma Tichy aus Wien mit Nußkrokant)
mit Vanillesauce
1 Knödel 4,65 2 Knödeln 7,85

Frischer Kaiserschmarrn mit Apfelmus
(natürlich hausgemacht mit Rum flambiert)
7,95

Salzburger Nockerln mit Preiselbeersahne
(natürlich hausgemacht)
7,95

Zubereitungsdauer ca. 35- 40 min.
Bitte haben Sie Verständnis, dass sich die Zubereitungszeit bei sehr gutem Geschäft verlängert.

Sehr geehrte Gäste,
wir versuchen, soweit es möglich ist, frische
Qualitätsprodukte aus der Region und Bayern zu verwenden.

---

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Phosphat, 7 mit Nitritpökelsalz