



# Hubertushütte

RESTAURANT – EVENTLOCATION – CATERING



HERZLICH  
WILLKOMMEN

Goldsteintal 60 | 65207 D-Wiesbaden | Tel. 0611 - 54 24 10  
Mobil 0178 - 544 71 40 | [info@hubertushuette-wiesbaden.de](mailto:info@hubertushuette-wiesbaden.de)

[www.hubertushuette-wiesbaden.de](http://www.hubertushuette-wiesbaden.de)



# Hubertushütte

RESTAURANT – EVENTLOCATION – CATERING



Feldpostkarte vom 24.08.1918, abgesendet von der Hubertushütte

## ÖFFNUNGSZEITEN

### GANZJÄHRIG

Mo & Di	Ruhetage
Mi, Do & Fr	ab 17 Uhr
Sa, So & Feiertag	ab 12 Uhr

Für Veranstaltungen öffnen wir gerne auch außerhalb der Öffnungszeiten.

Inhaber: Bert Ruppert

# GETRÄNKE

## AUSSCHANKWEINE

*Weingut Trenz, Johannisberg, Rheingau*

<b>Riesling</b> , trocken oder feinherb	<b>0.2 L</b>	5,80 €
<b>Riesling-Schorle</b>	<b>0.2 L</b>	4,50 €
<b>Spätburgunder</b> , Rosé,	<b>0.2 L</b>	6,80 €
<b>Rotwein, Spätburgunder</b> , trocken	<b>0.2 L</b>	6,80 €
<b>Weißburgunder</b> , trocken	<b>0.2 L</b>	6,80 €
<b>Grauburgunder</b> , trocken	<b>0.2 L</b>	6,80 €

## UNSERE RHEINGAUER FLASCHENWEINE

<b>Riesling, Q. b. A. trocken, Gelblack</b> Domäne Schloss Johannisberg, Rheingau	<b>0.75 L</b>	32,00 €
<b>Riesling, Q. b. A. trocken</b> Weingut Robert Weil, Kiedrich, Rheingau	<b>0.75 L</b>	32,00 €
<b>Wiesbadener Neroberg, Riesling, trocken</b> Hessische Staatsweingüter, Rheingau	<b>0.75 L</b>	32,00 €
<b>Hochheimer Hölle, Riesling Kabinett, trocken</b> Weingut Künstler, Hochem	<b>0.75 L</b>	32,00 €
<b>Riesling, trocken, Muschelkalk</b> Weingut Josef Spreitzer, Oestrich	<b>0.75 L</b>	32,00 €
<b>Spätburgunder Rosé, trocken</b> Weingut Dr. Corvers-Kauter, Rheingau	<b>0.75 L</b>	32,00 €

## UNSERE RHEINHESSEN FLASCHENWEINE

<b>Grauburgunder</b> Becker Landgraf, Gau-Odernheim, Rheinhessen	<b>0.75 L</b>	32,00 €
<b>Weissburgunder-Chardonnay</b> Becker Landgraf, Gau-Odernheim, Rheinhessen	<b>0.75 L</b>	32,00 €

## UNSERE PFÄLZER FLASCHENWEINE

<b>Rosé, trocken, Clarette</b> Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz	<b>0.75 L</b>	32,00 €
<b>Sauvignon Blanc, trocken</b> Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz	<b>0.75 L</b>	32,00 €

## HAUSGEMACHTER APERITIF

<b>Aperol Spritz / Hugo</b>	<b>0.4 L</b>	7,80 €
<b>Hugo alkoholfrei</b>	<b>0.4 L</b>	6,50 €

## SEKT / SECCO

<b>Schloss Vaux Brut</b>	<b>0.1 L</b>	6,30 €
<b>Schloss Vaux Rosé</b>	<b>0.1 L</b>	7,50 €
<b>Cuvée Schloss Vaux Brut</b>	<b>0.75 L</b>	32,00 €
<b>Schloss Vaux Rosé Brut</b>	<b>0.75 L</b>	34,00 €

# WEINE aus Italien, Spanien und Chile

## WEINE aus Italien

Weiss   <b>Pinot Grigio</b>	<b>0.2 L</b> 5,80 €
Mineralisch, trocken und aromatisch würzig	
Weiss   <b>Lugana</b>	<b>0.2 L</b> 7,80 €
100% Trebbiano di Lugana	
Rosé   <b>Bardolino Chiaretto</b>	<b>0.2 L</b> 5,80 €
Trocken, fruchtig und himbeerfarben im Glas	
Rot   <b>Chianti Colli Senesi</b>	<b>0.2 L</b> 5,80 €
Gehaltvoll, kräftig und gerbstoffreich mit typischer Note	
Rot   <b>Merlot</b>	<b>0.2 L</b> 5,80 €
Vollfruchtig, harmonisch und süffig	
Rot   <b>Montepulciano d`Abruzzo</b>	<b>0.2 L</b> 5,80 €
Sehr trocken, kräftig mit viel Frucht und gut strukturierten Tanninen	

## WEINE aus Spanien

Weiss   <b>El Coto Blanco Rioja</b>	<b>0.2 L</b> 6,80 €
Blasses Gelb mit leichten Grüntönen, trocken, frisch und harmonisch	
Rot   <b>El Coto Crianza DOC Rioja</b>	<b>0.2 L</b> 6,80 €
Intensives Rot, fruchtig, harmonisch mit leichten Vanilleanklängen	

## WEINE aus Chile

Weiss   <b>Concha y Toro Chardonnay</b>	<b>0.2 L</b> 5,80 €
Ein fruchtiger, anregender Wein mit Südfrüchten im Bukett	
Rosé   <b>Concha y Toro Rosé</b>	<b>0.2 L</b> 5,80 €
Ein leuchtender, intensiver Rosé mit Aromen von Himbeeren	
Rot   <b>Concha y Toro Cabernet Sauvignon / Merlot</b>	<b>0.2 L</b> 5,80 €
Ein intensiv fruchtiger Cabernet-Wein mit sanft eingebundenen Tanninen	



### DER BESONDERE TIPP:

Besuchen Sie unsere Vinothek mit Weinen aus Deutschland, (Region Rheingau, Rheinhessen, Pfalz und Nahe), Italien, Spanien, Frankreich, Österreich, sowie Südafrika, Chile, Australien und Neuseeland. Alle Weine können Sie auch bei uns im Lokal genießen. Sehr gerne bieten wir Ihnen auch einen Champagner aus dem Hause **Laurent-Perrier** an.



# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### *Tafelwasser in der Karaffe mit Eis und Zitrone*

Stilles Tafelwasser	0.25 L	2,80 €
	0.75 L	5,80 €
Tafelwasser	0.25 L	2,80 €
	0.75 L	5,80 €
Coca Cola, Cola Light <sup>1,2,6,7</sup>	0.2 L	3,00 €
	0.4 L	4,80 €
Fanta <sup>1,2</sup>	0.2 L	3,00 €
	0.4 L	4,80 €
Sprite	0.2 L	3,00 €
	0.4 L	4,80 €
Spezi <sup>1,2,6</sup>	0.2 L	3,00 €
	0.4 L	4,80 €
Apfelsaft, Apfelsaftschorle	0.2 L	3,00 €
	0.4 L	4,80 €
Traubensaft, Traubensaftschorle	0.2 L	3,00 €
	0.4 L	4,80 €
Rhababersaftschorle	0.33 L	3,80 €
Almdudler, Kräuterlimonade	0.33 L	3,80 €
Karamalz Malzbier	0.33 L	3,80 €
Orangensaft	0.2 L	3,00 €
	0.4 L	4,60 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>8</sup>	0.2 L	3,00 €
Schweppes Tonic Water	0.2 L	3,00 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>8</sup>	0.4 L	4,80 €
Schweppes Tonic Water	0.4 L	4,80 €

# GETRÄNKE

## BIERE

<b>Licher</b> vom Fass	<b>0.3 L</b> 3,50 €
	<b>0.4 L</b> 4,60 €
<b>Paulaner Münchner Hell</b> , vom Fass	<b>0.4 L</b> 4,80 €
<b>Cola Bier</b> <sup>1, 2, 6</sup>	<b>0.3 L</b> 3,50 €
	<b>0.4 L</b> 4,60 €
<b>Radler</b>	<b>0.3 L</b> 3,50 €
	<b>0.4 L</b> 4,60 €
<b>Köstritzer Schwarzbier</b> vom Fass	<b>0.3 L</b> 4,00 €
<b>Paulaner Kristallweizen</b>	<b>0.5 L</b> 4,80 €
<b>Paulaner Hefeweizen</b> vom Fass	<b>0.5 L</b> 4,80 €
<b>Paulaner Hefeweizen</b> , alkoholfrei	<b>0.5 L</b> 4,80 €
<b>Paulaner Hefeweizen</b> , alkoholfrei, mit natürlicher Zitronenlimonade	<b>0.5 L</b> 4,80 €
<b>Licher</b> , alkoholfrei	<b>0.33 L</b> 3,80 €

## APFELWEIN

POSSMANN – Frau Rauscher, *pur, süß oder sauergespritzt*

<b>Apfelwein vom Fass, pur</b>	<b>0.25 L</b> 2,60 €
	<b>0.50 L</b> 4,80 €
<b>Apfelwein vom Fass, süß oder sauergespritzt</b>	<b>0.25 L</b> 2,60 €
	<b>0.50 L</b> 4,80 €
<b>Apfelwein</b>	<b>Bembel 1.00 L</b> 9,60 €
	<b>Bembel 2.00 L</b> 19,20 €
<b>Mineralwasser oder Limonade</b> zum Spritzen	<b>0.7 L</b> 5,80 €

# SPEISEN

## VORSPEISEN

<b>Rinderfiletcarpaccio</b> mit geriebenem Parmesan <sup>G</sup>	11,80 €
<b>Lachscarpaccio</b> auf Basilikumpesto <sup>G</sup>	11,80 €
<b>Hirschkalbcarpaccio</b> mit Wildkräuterpesto und Parmesan <sup>G</sup>	11,80 €
<b>Ca. 150g Tatar vom argentinischen Roastbeef</b> <sup>C, J</sup> angemacht mit Ei, Zwiebeln, Gurken, Paprika, Senf und Kapern	11,80 €
<b>Marktfrischer Salat</b> <sup>3, A, C, F, G, I, J</sup>	5,80 €
<b>Gurken-Dill-Salat</b> <sup>3, A, C, F, G, I, J</sup>	4,80 €

## KALTE SPEISEN & SALATE

<b>Ca. 300g Tatar vom argentinischen Roastbeef</b> <sup>C, J</sup> angemacht mit Ei, Zwiebeln, Gurken, Paprika, Senf und Kapern	22,80 €
<b>Argentinisches Roastbeef – kalt aufgeschnitten</b> mit grüner Sauce <sup>C, G, J</sup> und Bratkartoffeln <sup>G</sup>	17,80 €
<b>Hausgemachte Tafelspitzsülze</b> <sup>3, A, C, F, G, I, J</sup> (Mai-September) mit grüner Sauce <sup>C, G, J</sup> und Bratkartoffeln <sup>G</sup>	15,80 €
<b>Schweizer Wurstsalat (Mai-September)</b> in Essig/Öl-Marinade, mit Käse, Paprika und roten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln	13,80 €
<b>Bauernhandkäs´mit Musik</b> <sup>G</sup> (Mai-September) Altdeutsches Brot <sup>A</sup> und Butter <sup>G</sup>	8,80 €
<b>Marktfrische Salate der Saison</b> <sup>3, A, C, F, G, I, J</sup> – mit gebratenen Zanderfilets <sup>A, D</sup> – mit gebratener Putenbrust	23,80 € 18,80 €

Zu allen Gerichten servieren wir Steinofenbaguette und Butter.

# SPEISEN

## FLEISCHGERICHTE

<b>Schweinekotelett vom Iberico-Schwein</b>	20,80 €
mit Koblauch-Kräuteröl, dazu Ofenkartoffel und Kräuterquark <sup>G</sup>	
<b>ca. 330 gr. Argentinisches Rumpsteak</b>	27,80 €
mit Zwiebeln und Bratkartoffeln <sup>G</sup>	
<b>ca. 330 gr. Argentinisches Rumpsteak</b>	27,80 €
mit Knoblauch-Kräuteröl, dazu Ofenkartoffel und Kräuterquark <sup>G</sup>	
<b>ca. 330 gr. Argentinisches Rumpsteak</b>	29,80 €
mit gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
<b>ca. 260 gr. Argentinisches Rinderfilet auf Wildkräuterjus</b>	36,80 €
mit gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
<b>Lammfilets</b>	23,80 €
mit Basilikum-Minz-Sauce <sup>3, A, C, F, G, I, J</sup> und Rosmarinkartoffeln	
<b>Wiener Kalbsschnitzel <sup>A, C</sup></b>	19,80 €
mit Pommes Frites und Preiselbeeren	
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“ <sup>A, C</sup></b>	15,80 €
mit Pommes Frites und Preiselbeeren	
<b>Schweineschnitzel „Hubertus“ <sup>A, C</sup></b>	17,80 €
mit frischem Waldpilzragout <sup>3, A, C, F, G, I, J</sup> und Spätzle <sup>A, C</sup>	
<b>Cordon Bleu <sup>A, C</sup></b>	16,80 €
vom Schwein mit Pommes Frites	
<b>Schweinefilet im Speckmantel</b>	19,80 €
auf frischem Waldpilzragout <sup>3, A, C, F, G, I, J</sup> und Spätzle <sup>A, C</sup>	
<b>Putengeschnetzeltes</b>	17,80 €
mit frischem Waldpilzragout <sup>3, A, C, F, G, I, J</sup> und Basmatireis	

## FISCHGERICHTE

<b>Gegrillter Sepia <sup>D</sup></b>	20,80 €
mit Tomaten-Kräuterfüllung, dazu Spaghettini <sup>A</sup> mit Chilischoten und Knoblauch	
<b>Zanderfilet <sup>D</sup> &amp; Riesengarnelen <sup>B</sup></b>	25,80 €
auf Safransauce <sup>3, A, C, F, G, I, J</sup> mit Basmatireis dazu Zuckerschoten <sup>G</sup> -Karottengemüse	
<b>Wildlachs <sup>D</sup> auf Riesling-Dill-Soße <sup>3, A, C, F, G, I, J</sup></b>	21,80 €
mit Blattspinat <sup>G</sup> und Salzkartoffeln / Basmatireis	

Zu allen Gerichten servieren wir Steinofenbaguette und Butter.



# SPEISEN

## VEGETARISCHE GERICHTE

**Spaghettini** <sup>A, C</sup> 15,80 €  
mit Tomaten, Knoblauch, Gemüse und gehobeltem Parmesan <sup>G</sup>

**Risotto (siehe Monatskarte)**  
mit Cocktailtomaten

**Hausgemachte Spinatknödel** 16,80 €  
in Zitronenbutter und gehobeltem Parmesan

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

**Hähnchen Crossies** <sup>A, C</sup> 9,80 €  
mit Pommes Frites

**Kinderschnitzel „Wiener Art“** <sup>A, C</sup> 9,80 €  
mit Pommes Frites

**Spaghetti** <sup>A, C</sup> 8,80 €  
mit Tomatensauce und gehobeltem Parmesan <sup>3, A, C, F, G, I, J</sup>

**Cheeseburger mit 180g Rindfleisch (100%)** 12,80 €  
mit Pommes Frites

**Heinz** Tomaten-Ketchup, Mayonnaise, Dijon-Senf im Glas 0,50 €

## DESSERTS

**Gemischter Eisbecher** 6,80 €  
mit Sahne <sup>5, C, G, H</sup>

**Joghurteis** <sup>C, G, H</sup> 6,80 €  
mit heißen Waldbeeren

**Gemischter Käse** <sup>G</sup> 14,80 €  
mit Weintrauben und Feigensenf

## ZUSATZSTOFFE

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>3</sup> mit Geschmacksverstärker, <sup>4</sup> mit Phosphat

<sup>5</sup> mit Milcheiweiß, <sup>6</sup> mit Koffein, <sup>7</sup> enthält eine Phenylalminquelle, <sup>8</sup> mit Chinin

## ALLERGENE

<sup>A</sup> glutenhaltige Getreide, <sup>B</sup> Krebstiere, <sup>C</sup> Eier & Eierzeugnisse, <sup>D</sup> Fisch <sup>E</sup> Erdnüsse, <sup>F</sup> Sojabohnen,

<sup>G</sup> Milch & Milchprodukte, <sup>H</sup> Schalenfrüchte, <sup>I</sup> Sellerie, <sup>J</sup> Senf, <sup>K</sup> Sesamsamen, <sup>L</sup> Lupinen, <sup>M</sup> Weichtiere,

<sup>N</sup> Schwefeldioxid & Sulfit

# GETRÄNKE

## KAFFEESPEZIALITÄTEN VON LAVAZZA

Tasse Kaffee	3,00 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,70 €
Milchkaffee	3,70 €
Espresso	2,80 €

## TEESPEZIALITÄTEN VON EILLES *im 0.3l Glas*

Schwarzer Tee	2,80 €
Grüner Tee mit Mate und Ingwer	2,80 €
Pfefferminz Tee	2,80 €
Kamillenblüten Tee	2,80 €
Sommerbeeren-Früchte Tee	2,80 €
Alphütten Kräuter Tee nach schweizer Art	2,80 €

## HEISSGETRÄNKE

Tasse Schokolade	2,50 €
Glas Milch	1,40 €

*Fragen Sie bitte nach unseren leckeren Desserts zum Kaffee oder Tee.*

Allergene und Zusatzstoffe können Sie in einer separaten Karte einsehen.

# GETRÄNKE

## COGNAC, BRANDY

Veterano Osborne	4 cL	7,00 €
Hennessy V.S.O.P.	4 cL	7,00 €

## WHISKY

Ballantines	4 cL	8,00 €
Johnnie Walker Red Label	4 cL	8,00 €
Jack Daniels	4 cL	8,00 €

## LIKÖRE

Baileys	4 cL	6,00 €
Amaretto	4 cL	6,00 €

## ANIS

Sambuca Molinari	4 cL	6,00 €
Ouzo 12	4 cL	6,00 €

## APERITIF

Sherry trocken	5 cL	6,00 €
Campari Soda	0.3 L	8,00 €
Campari Orange	0.3 L	9,50 €
Jack Daniels-Cola	0.3 L	9,50 €
Gin Tonic Fevertree	0.3 L	9,50 €
Wodka Lemon	0.3 L	9,50 €

# GETRÄNKE

## DIE HOCHPROZENTIGEN

<b>Malteser Aquavit</b>	<b>2 cL</b>	4,00 €
<b>Jubiläums Aquavit</b>	<b>2 cL</b>	4,00 €
<b>Wodka</b>	<b>2 cL</b>	4,00 €
<b>Underberg</b>	<b>2 cL</b>	4,00 €
<b>Jägermeister</b>	<b>2 cL</b>	4,00 €
<b>Fernet Branca</b>	<b>2 cL</b>	4,00 €
<b>Fernet Menta</b>	<b>2 cL</b>	4,00 €
<b>Averna</b> auf Eis	<b>4 cL</b>	6,00 €
<b>Ramazotti</b> auf Eis	<b>4 cL</b>	6,00 €
<b>Calvados</b>	<b>2 cL</b>	4,00 €
<b>Grappa di Prosecco - Andrea Da Ponte</b>	<b>2 cL</b>	5,00 €
<b>Trioler Haselnuss</b>	<b>2 cL</b>	5,00 €

## OBSTBRÄNDE VON DER EDEL-DISTILLERIE

### OBERHOFER / ÖSTERREICH

Naturbelassene Brände von ihrer qualitätvollsten Seite.

Destilliert auf höchstem Niveau – vielfach prämiert.

<b>Wildkirsch</b> aromatische Wildkirsche mit kräftig ausgeprägtem Mandelton	<b>2 cL</b>	6,80 €
<b>Himbeerbrand</b> feines Edeldestillat aus 100% reinen und reifen Kultur- und Waldhimbeeren	<b>2 cL</b>	6,80 €
<b>Williams „alte Reserve“</b> reife Williams mit dezenter Aromavielfalt, ausgewogen und nachhaltig	<b>2 cL</b>	6,80 €
<b>Marillenbrand</b> nur die beste Qualität von Wachauer Marillen – zart gebrannt zur Schonung des Aromas	<b>2 cL</b>	6,80 €
<b>Alter Apfel vom Eichenfass</b> ein Cuvée von Elstar und Gravensteiner Äpfeln im Eichenfass ausgebaut	<b>2 cL</b>	6,80 €
<b>Blutorange</b> herrlich aromatisches Destillat, 100% unbehandelte sizilianische Blutorangen	<b>2 cL</b>	6,80 €
<b>Vogelbeerbrand</b> sauber und rein gebrannte Eberesche	<b>2 cL</b>	6,80 €

# VERANSTALTUNGEN & CATERING



## Gerne veranstalten wir Ihre privaten oder geschäftlichen Feiern!

Ob bei uns in der Hubertushütte, bei Ihnen zu Hause oder in einer der zahlreichen attraktiven Locations, der BRITA-Arena, dem Jagdschloss Platte, dem Biebricher Schloss, der Alten Schmelze in Schierstein, der Lokhalle in Mainz sowie dem Kloster Eberbach und weitere.

Fragen Sie uns nach einem individuellen Angebot.



Goldsteintal 60 | 65207 D-Wiesbaden | Tel. 0611 - 54 24 10  
Mobil 0178 - 544 71 40 | [info@hubertushuette-wiesbaden.de](mailto:info@hubertushuette-wiesbaden.de)

[www.hubertushuette-wiesbaden.de](http://www.hubertushuette-wiesbaden.de)