



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

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 & Sa | ab 17 Uhr |
| So & Feiertag | ab 12 Uhr |

Für Veranstaltungen öffnen wir gerne auch außerhalb der Öffnungszeiten.

Inhaber: Bert Ruppert

GETRÄNKE

AUSSCHANKWEINE

Weingut Trenz, Johannisberg, Rheingau

| | | |
|---|--------------|--------|
| Riesling , trocken oder feinherb | 0.2 L | 7,80 € |
| Riesling-Schorle | 0.2 L | 5,00 € |
| Spätburgunder , Rosé, | 0.2 L | 7,80 € |
| Rotwein, Spätburgunder , trocken | 0.2 L | 7,80 € |
| Weißburgunder , trocken | 0.2 L | 7,80 € |
| Grauburgunder , trocken | 0.2 L | 7,80 € |

UNSERE RHEINGAUER FLASCHENWEINE

| | | |
|---|---------------|---------|
| Riesling, Q. b. A. trocken, Gelblack Domäne Schloss Johannisberg, Rheingau | 0.75 L | 34,00 € |
| Riesling, Q. b. A. trocken Weingut Robert Weil, Kiedrich, Rheingau | 0.75 L | 34,00 € |
| Wiesbadener Neroberg, Riesling, trocken Hessische Staatsweingüter, Rheingau | 0.75 L | 34,00 € |
| Hochheimer Hölle, Riesling Kabinett, trocken Weingut Künstler, Hochem | 0.75 L | 34,00 € |
| Riesling, trocken, Muschelkalk Weingut Josef Spreitzer, Oestrich | 0.75 L | 34,00 € |

UNSERE RHEINHESSEN FLASCHENWEINE

| | | |
|---|---------------|---------|
| Grauburgunder Becker Landgraf, Gau-Odernheim, Rheinhessen | 0.75 L | 34,00 € |
| Weissburgunder-Chardonnay Becker Landgraf, Gau-Odernheim, Rheinhessen | 0.75 L | 34,00 € |

UNSERE PFÄLZER FLASCHENWEINE

| | | |
|--|---------------|---------|
| Rosé, trocken, Clarette Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz | 0.75 L | 34,00 € |
| Sauvignon Blanc, trocken Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz | 0.75 L | 34,00 € |

HAUSGEMACHTER APERITIF

| | | |
|---|--------------|--------|
| Aperol Spritz / Hugo / Lillet Wild Berry | 0.4 L | 7,80 € |
| Hugo alkoholfrei | 0.4 L | 6,80 € |

SEKT / SECCO

| | | |
|--------------------------------|---------------|---------|
| Schloss Vaux Brut | 0.1 L | 6,50 € |
| Schloss Vaux Rosé | 0.1 L | 7,50 € |
| Cuvée Schloss Vaux Brut | 0.75 L | 32,00 € |
| Schloss Vaux Rosé Brut | 0.75 L | 34,00 € |

WEINE aus Italien, Spanien und Chile

WEINE aus Italien

| | |
|---|---------------------|
| Weiss Pinot Grigio | 0.2 L 7,80 € |
| Mineralisch, trocken und aromatisch würzig | |
| Weiss Lugana | 0.2 L 8,80 € |
| 100% Trebbiano di Lugana | |
| Rosé Bardolino Chiaretto | 0.2 L 7,80 € |
| Trocken, fruchtig und himbeerfarben im Glas | |
| Rot Chianti Colli Senesi | 0.2 L 7,80 € |
| Gehaltvoll, kräftig und gerbstoffreich mit typischer Note | |
| Rot Merlot | 0.2 L 7,80 € |
| Vollfruchtig, harmonisch und süffig | |
| Rot Montepulciano d`Abruzzo | 0.2 L 7,80 € |
| Sehr trocken, kräftig mit viel Frucht und gut strukturierten Tanninen | |

WEINE aus Spanien

| | |
|---|---------------------|
| Weiss El Coto Blanco Rioja | 0.2 L 7,80 € |
| Blasses Gelb mit leichten Grüntönen, trocken, frisch und harmonisch | |
| Rot El Coto Crianza DOC Rioja | 0.2 L 7,80 € |
| Intensives Rot, fruchtig, harmonisch mit leichten Vanilleanklängen | |

WEINE aus Chile

| | |
|--|---------------------|
| Weiss Concha y Toro Chardonnay | 0.2 L 7,80 € |
| Ein fruchtiger, anregender Wein mit Südfrüchten im Bukett | |
| Rosé Concha y Toro Rosé | 0.2 L 7,80 € |
| Ein leuchtender, intensiver Rosé mit Aromen von Himbeeren | |
| Rot Concha y Toro Cabernet Sauvignon / Merlot | 0.2 L 7,80 € |
| 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 € |
| | 1.00 L | 6,80 € |
| Tafelwasser | 0.25 L | 2,80 € |
| | 1.00 L | 6,80 € |
| Coca Cola, Cola Zero | 0.2 L | 3,20 € |
| | 0.4 L | 4,80 € |
| Fanta | 0.2 L | 3,20 € |
| | 0.4 L | 4,80 € |
| Sprite | 0.2 L | 3,20 € |
| | 0.4 L | 4,80 € |
| Spezi | 0.2 L | 3,20 € |
| | 0.4 L | 4,80 € |
| Apfelsaft, Apfelsaftschorle | 0.2 L | 3,20 € |
| | 0.4 L | 4,80 € |
| Traubensaft, Traubensaftschorle | 0.2 L | 3,20 € |
| | 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 | 0.2 L | 3,20 € |
| Schweppes Tonic Water | 0.2 L | 3,20 € |
| Schweppes Bitter Lemon | 0.4 L | 4,80 € |
| Schweppes Tonic Water | 0.4 L | 4,80 € |

GETRÄNKE

BIERE

| | |
|---|----------------------|
| Licher vom Fass | 0.3 L 3,80 € |
| | 0.4 L 4,60 € |
| Paulaner Münchner Hell , vom Fass | 0.4 L 4,80 € |
| Cola Bier | 0.3 L 3,80 € |
| | 0.4 L 4,60 € |
| Radler | 0.3 L 3,80 € |
| | 0.4 L 4,60 € |
| Köstritzer Schwarzbier vom Fass | 0.3 L 4,00 € |
| Paulaner Kristallweizen | 0.5 L 5,80 € |
| Paulaner Hefeweizen vom Fass | 0.5 L 5,80 € |
| Paulaner Hefeweizen , alkoholfrei | 0.5 L 5,80 € |
| Paulaner Hefeweizen , alkoholfrei, mit natürlicher Zitronenlimonade | 0.5 L 5,80 € |
| Licher , alkoholfrei | 0.33 L 3,80 € |

APFELWEIN

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

| | |
|--|-------------------------------------|
| Apfelwein vom Fass, pur | 0.25 L 2,80 € |
| | 0.50 L 5,50 € |
| Apfelwein vom Fass, süß oder sauergespritzt | 0.25 L 2,80 € |
| | 0.50 L 5,50 € |
| Apfelwein | Bembel 1.00 L 11,00 € |
| | Bembel 2.00 L 22,00 € |
| Mineralwasser oder Limonade zum Spritzen | 0.7 L 6,80 € |

SPEISEN

VORSPEISEN

| | |
|---|---------|
| Rinderfiletcarpaccio mit geriebenem Parmesan | 12,80 € |
| Lachscarpaccio auf Basilikumpesto | 12,80 € |
| Hirschkalbcarpaccio mit Wildkräuterpesto und Parmesan | 12,80 € |
| Ca. 150g Tatar vom argent. Roastbeef / Black Angus angemacht mit Ei, Zwiebeln, Gurken, Paprika, Senf und Kapern | 14,80 € |
| Marktfrischer Salat | 6,80 € |
| Gurken-Dill-Salat | 5,00 € |

KALTE SPEISEN & SALATE

| | |
|--|---------|
| Ca. 300g Tatar argent. Roastbeef / Black Angus angemacht mit Ei, Zwiebeln, Gurken, Paprika, Senf und Kapern | 25,80 € |
| Argent. Roastbeef / Black Angus / Mai – September – kalt aufgeschnitten, mit grüner Sauce und Bratkartoffeln | 19,80 € |
| Hausgemachte Tafelspitzsülze / Mai – September mit grüner Sauce und Bratkartoffeln | 19,80 € |
| Marktfrische Salate der Saison – mit gebratenen Zanderfilets | 26,80 € |
| – mit gebratener Putenbrust | 20,80 € |

Zu allen Gerichten servieren wir Steinofenbaguette und Olivenöl.

SPEISEN

FLEISCHGERICHTE

| | |
|---|---------|
| Schweinekotelett vom Iberico-Schwein | 24,80 € |
| mit Koblauch-Kräuteröl, dazu Rosmarinkartoffeln | |
| ca. 330 gr. Argent. Rumpsteak / Black Angus | 32,80 € |
| mit Zwiebeln oder Kräuterbutter und Bratkartoffeln/Pommes Frites | |
| ca. 330 gr. Argent. Rumpsteak / Black Angus | 32,80 € |
| mit Pfefferrahmsoße, dazu Bratkartoffeln/Pommes Frites | |
| ca. 330 gr. Argent. Rumpsteak / Black Angus | 34,80 € |
| mit gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln | |
| ca. 260 gr. Argent. Rinderfilet / Black Angus auf Wildkräuterjus | 42,80 € |
| mit gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln | |
| Lammfilets | 27,80 € |
| mit Basilikum-Minz-Sauce und Rosmarinkartoffeln | |
| Wiener Kalbsschnitzel | 24,80 € |
| mit Pommes Frites und Preiselbeeren | |
| Schweineschnitzel „Wiener Art“ | 18,80 € |
| mit Pommes Frites und Preiselbeeren | |
| Schweineschnitzel „Hubertus“ | 20,80 € |
| mit frischem Waldpilzragout und Spätzle | |
| Cordon Bleu (gefüllt mit Gouda und Hinterschinken) | 19,80 € |
| vom Schwein mit Bratkartoffeln/Pommes Frites | |
| Schweinefilet im Speckmantel | 23,80 € |
| auf frischem Waldpilzragout und Spätzle | |
| Putengeschnetzeltes | 20,80 € |
| mit frischem Waldpilzragout und Basmatireis | |

FISCHGERICHTE

| | |
|---|---------|
| Gegrillter Sepia | 24,80 € |
| mit Tomaten-Kräuterfüllung, dazu Spaghettini mit Chilischoten und Knoblauch | |
| Zanderfilet & Riesengarnelen | 29,80 € |
| auf Safransauce mit Basmatireis dazu Zuckerschoten-Karottengemüse | |
| Wildlachs auf Riesling-Dill-Soße | 25,80 € |
| mit Blattspinat und Salzkartoffeln / Basmatireis | |

Zu allen Gerichten servieren wir Steinofenbaguette und Olivenöl.

SPEISEN

VEGETARISCHE-VEGANE GERICHTE

| | |
|--|---------|
| Spaghettini | 17,80 € |
| mit Tomaten, Knoblauch, Gemüse und gehobeltem Parmesan | |
| Risotto (siehe Monatskarte) | 17,80 € |
| mit Cocktailtomaten | |
| Hausgemachte Spinatknödel | 18,80 € |
| in Salbei-Zitronenbutter und gehobeltem Parmesan | |
| Gelbes Currygemüse | 17,80 € |
| mit Basmatireis - VEGAN | |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

| | |
|---|---------|
| Hähnchen Crossies | 10,80 € |
| mit Pommes Frites | |
| Kinderschnitzel „Wiener Art“ | 10,80 € |
| mit Pommes Frites | |
| Spaghetti | 9,80 € |
| mit Tomatensauce und gehobeltem Parmesan | |
| Cheeseburger mit 180g Rindfleisch (100%) | 14,80 € |
| mit Pommes Frites | |
| Heinz Tomaten-Ketchup, Mayonnaise | 0,60 € |

DESSERTS

| | |
|--------------------------------|---------|
| Gemischter Eisbecher | 6,80 € |
| mit Sahne | |
| Joghurteis | 6,80 € |
| mit heißen Waldbeeren | |
| Gemischter Käse | 14,80 € |
| mit Weintrauben und Feigensenf | |

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 | 8,00 € |

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

| | | |
|------------------------|-------|--------|
| Martini Bianco | 5 cL | 6,00 € |
| Sherry trocken | 5 cL | 6,00 € |
| Campari Soda | 0.3 L | 8,00 € |
| Campari Orange | 0.3 L | 9,80 € |
| Jack Daniels-Cola | 0.3 L | 9,80 € |
| Gin Tonic Thomas Henry | 0.3 L | 9,80 € |
| Wodka Lemon | 0.3 L | 9,80 € |

GETRÄNKE

DIE HOCHPROZENTIGEN

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

OBSTBRÄNDE VON DER EDEL-DISTILLERIE

OBERHOFER / ÖSTERREICH

Naturbelassene Brände von ihrer qualitätvollsten Seite.

Destilliert auf höchstem Niveau – vielfach prämiert.

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

www.hubertushuette-wiesbaden.de