



Hubertushütte

RESTAURANT – EVENTLOCATION – CATERING



HERZLICH
WILLKOMMEN

Goldsteintal 60 | 65207 D-Wiesbaden | Tel. 0611 - 54 24 10

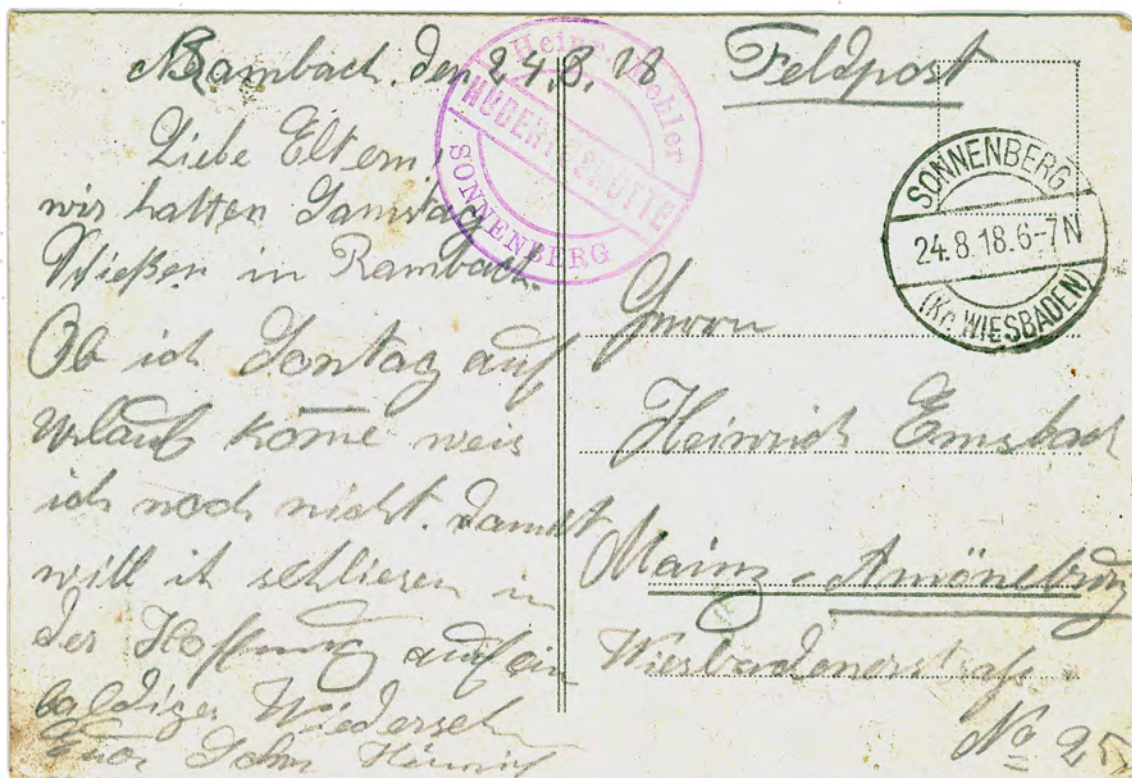
Mobil 0178 - 544 71 40 | info@hubertushuette-wiesbaden.de

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

WEINE aus Italien, Spanien und Chile

WEINE aus Italien

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

WEINE aus Spanien

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

WEINE aus Chile

Weiss Alpaca Chardonnay Ein fruchtiger, anregender Wein mit Südfrüchten im Bukett	0.2 L 7,80 €
Rosé Alpaca Rosé Ein leuchtender, intensiver Rosé mit Aromen von Himbeeren	0.2 L 7,80 €
Rot Alpaca Cabernet Sauvignon / Merlot Ein intensiv fruchtiger Cabernet-Wein mit sanft eingebundenen Tanninen	0.2 L 7,80 €



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

Bierstadter Gold , Pils 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 €
Bierstadter Gold , 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	13,80 €
Lachscarpaccio auf Basilikumpesto	13,80 €
Hirschkalbcarpaccio mit Wildkräuterpesto und Parmesan	13,80 €
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	25,80 €
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	29,80 €
mit Basilikum-Minz-Sauce und Rosmarinkartoffeln	
Wiener Kalbsschnitzel	25,80 €
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 Cockailtomaten	
Hausgemachte Spinatknödel	19,80 €
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 €
Espresso	2,80 €
Affogato al caffè	4,80 €

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 €
Ramazzotti 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 SCHLADERER

Williamsbirne	2 cL	5,00 €
Obstwasser	2 cL	5,00 €
Kirschwasser	2 cL	5,00 €
Himbeergeist	2 cL	5,00 €
Mirabell	2 cL	5,00 €

OBSTBRÄNDE VON DER EDEL-DISTILLERIE OBERHOFER

Naturbelassene Brände von ihrer qualitätsvollsten Seite.
Destilliert auf höchstem Niveau - vielfach prämiert.

Himbeerbrand feines Edeldestillat aus 100% reinen und reifen Kultur-und Waldhimbeeren	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