



Ab 18. September Bayerische Schmankerl Wochen

SPEISEN

Deftige Kartoffelsuppe mit Wildkräutern	5,50 €
„Schweinshax´n“ mit Krautsalat und hausgemachten Knödeln	16,50 €
„Lewakaas“ Leberkäse mit hausgemachtem lauwarmen Kartoffelsalat	13,50 €
Zwiebelrostbraten (aus der Rinderlende) mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln	18,50 €
„Jausenplatte“ Bergkäse, Mixpickles, Schinken, Zwiebelbrot, Knoblauchwurst, Schmalz und Blutwurst	11,50 €
Hausgemachter Kaiserschmarren mit Zwetschgen, Kirschen oder Apfelmus und Vanilleeiscreme	10,50 €

GETRÄNKE

Maß Paulaner Oktoberfestbier	1 l	7,80 €
	0,5 l	4,80 €
Milder Obstbrand Birne/Aprikose/Bergapfel		3,50 €

**GUTEN APPETIT
UND PROSIT!**

LANDHAUS HUBERTUS

Stahleweg, Invalidensiedlung 46

13465 Berlin-Frohnau | Endstation Buslinie 125

Tel.: 030/401 17 46 | www.LandhausHubertus.com



01.10. – 04.10.20 – Thementage



Nur für
**kurze
Zeit!**

Kulinarische Reise durch Geschichte und Regionen

Unser historisches Haus hat eine enge Verbindung zu Friedrich dem Großen. Der Kaiser hat gerne und üppig gegessen. „Die Gourmetküche“, prahlte der Alte Fritz, „die ist mit mir in Berlin in Mode gekommen.“ Und er war es, der die Gabel in Preußen salonfähig gemacht hat! Wir fanden das Thema sehr spannend und haben einiges für Sie aus seiner kulinarischen Zeit recherchiert und zubereitet.

Rehgulasch	19,50 €
mit hausgemachten Kartoffelknödeln und Rotkohl	
2 Wildbratwürste mit Bratkartoffeln und Krautsalat	14,50 €
Hausgemachte „Boulette“	12,50 €
mit Salzkartoffeln und Mischgemüse	
Rheinischer Sauerbraten	17,50 €
mit hausgemachten Spätzlen und Rotkraut	
<i>Dessert:</i>	
Duo von Mousse au chocolat und Vanille Schwarzwälder Art	6,50 €
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße	4,50 €

Unsere Empfehlung für Sie:

Ab dem 1. November bis Weihnachten „Gans stark!“

Brust oder Keule oder die ganze Gans gefüllt mit Aprikosen, Dörrpflaumen und Äpfeln – bei uns im Restaurant oder auch mit Lieferung nach Hause!

„Im Zeichen der Martinsgans“ – am 11.11.2020

Reservierung schon gemacht?

Wir freuen uns über Ihre Tischreservierung: 030/401 17 46 !

WEITERHIN
LIEFER- & ABHOL-SERVICE
Mindestbestellwert 25,- €



– **SIE HABEN GEWÄHLT!** –

Wir haben Sie, liebe Gäste, ein Jahr lang gefragt, was Ihre Lieblingsgerichte auf unserer Speisekarte sind. Nun endlich haben wir zwei Sieger, die den Einzug ins Gourmet-Finale geschafft haben und ab sofort auf unserer Wochenkarte zu finden sind.

Unsere Markengerichte ab heute:

Die „**sensationelle halbe Ente**“ und der „**legendäre Hirschbraten**“

UND DAS BESTE:

An unseren Aktionstagen **WILDER Mittwoch** und **ENTEN-Donnerstag** erhalten Sie bei Bestellung dieser Gerichte einen Gutschein über 5,00 €.*

Butterweich geschmorter **HIRSCHBRATEN** aus der Keule
in Wacholdersoße, dazu hausgemachte Kartoffelklöße & Apfelrotkohl 19,50 €

Knusprig gebratene **HALBE ENTE**
dazu hausgemachte Kartoffelklöße & Apfelrotkohl 19,50 €

... und diese köstlichen Tropfen runden den Genuss ab:

„Lamole di Lamole“ Chianti Classico DOCG trocken

Ein sehr bemerkenswerter Chianti kraftvoll und würzig mit tieffruchtigen Noten reifer Kirschen und einem Hauch von Backpflaumen mit würzigen Aromen und süßlicher Vanille in einer harmonischen Balance.

Flasche 0,75l - 39,00 €

***Gutschein-Einlösung**

Aktionsgutschein „Wilder Mittwoch“ & „Enten-Donnerstag“ einlösbar bei Ihrem nächsten Besuch im Landhaus Hubertus bei 35,00 € Umsatz/Bonwert. Gilt nicht für Veranstaltungen, an Feiertagen und ist nicht mit anderen Rabatten kombinierbar. Keine Barauszahlung.

Aktion läuft bis 31.10.2020