



Die Adventzeit ist die Zeit der Ruhe und Besinnlichkeit.
Nehmen Sie sich die Zeit - für sich und Ihre Liebsten.

Winterliches 3-Gang-Menü!

- für 2 Personen -

Vorspeise
Süßkartoffelsüppchen

Hauptgericht
geschmorter Entenbraten mit Apfel-Rotkohl
und Thüringer Klößen

Dessert
Apfel Crumble im Glas

Preis: 49,00 €

Weinempfehlungen

Ebbes Weißburgunder - QbA trocken, Nahe, herrlich
frisch, fruchtig & saftig, leichtes Muskataroma **0,75l 9,50 €**

Ebbes Rotling Cuvee - QbA trocken, Nahe, frisch,
fruchtig, Johannisbeer- und Himbeeraroma **0,75l 9,50 €**

Ebbes Merlot - QbA trocken, Nahe, Weingut Adelseck,
blumig, rote Beere- und Kirscharoma **0,75l 9,50 €**

Bier

Köstritzer Pils **0,33l 3,08 €**

Köstritzer Schwarzbier **0,33l 3,08 €**

Benediktiner Hell - helles Lagerbier **0,33l 3,08 €**

alkoholfreie Getränke

Coca Cola **0,5l 3,25 €**

Fanta **0,5l 3,25 €**

Sprite **0,5l 3,25 €**

Gerolsteiner Mineralwasser - Sprudel **0,5l 3,25 €**

Gerolsteiner Mineralwasser - Naturell **0,5l 3,25 €**

Jetzt auch im Online-Shop bestellbar:
www.hubertus2go.de

Gasthof Schloss Hubertus

Arnstädter Chaussee 9

99096 Erfurt

Telefon: 0361 / 373 52 52

service@gasthof-schloss-hubertus.de

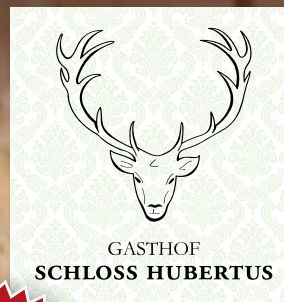
www.gasthof-schloss-hubertus.de

Unsere Abhol- und Lieferzeiten:

täglich von 11.00 - 20.00 Uhr



GASTHOF
SCHLOSS HUBERTUS



Bequem
online bestellen:
hubertus2go.de
Jetzt auch mit
Lieferung!



IHR HUBERTUS-GESCHMACK FÜR ZUHAUSE!

Wählen Sie aus unseren Gasthaus-Klassikern Ihr Lieblingsgericht. Wir bieten Ihnen sowohl verzehrfertige Gerichte als auch Einzelkomponenten zum selbst Erwärmen.

#wirgenießenzuhause

Wir bitten um Vorbestellung, tägliche Abholung oder Lieferung zwischen 11 - 20 Uhr möglich.

Bestellung unter Tel.: 0361 / 373 52 52

Bestellung online: www.hubertus2go.de

Gasthof Schloss Hubertus
Arnstädter Chaussee 9 • 99096 Erfurt

Vorspeisen

Herzhafte Wildgulaschsuppe mit Waldpilzen	5,50 €
Kraftbrühe Royal mit Julienne-Gemüse und Gartenkräutern	5,20 €
Kleiner Beilagen-Salat mit Buttercroutons und Hausdressing	5,40 €

Vegetarisch

Gebratene Hubertusrösti mit Wiesenchampignons in Rahm und Kräutern	11,20 €
Geschwenkte Schupfnudelpfanne mit Paprika, Wiesenchampignons, getrockneten Tomaten & Rahm	12,20 €

Wildspezialitäten

Sülze vom Reh an Remouladensoße oder Essig und Öl, dazu herzhafte Bratkartoffeln	12,60 €
Knusprige Gänsekeule Apfelrotkohl & Thür. Klöße	19,50 €
Knusprige Gänsebrust Apfelrotkohl & Thür. Klöße	19,50 €
Gebeizter Wildschweinbraten „Hubertus“ an Preisel- beer-Birnen-Ragout, Apfelrotkohl & Thüringer Klößen	15,90 €
Geschmorte Hirschkeule an Speckbohnen, mit Thüringer Klößen	17,40 €
Deftiges Wildgulasch mit Preiselbeeren, Waldpilzen & Schupfnudeln	16,40 €
Knuspriger Entenbraten mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	17,60 €
Sauerbraten vom Reh mit Preiselbeer-Birnenragout, an geschwenktem Rosenkohl und Thüringer Klößen	17,90 €

Kindergerichte

Großer Schloss-Schmaus Kloß mit Soße und Rotkohl	4,90 €
Fischstäbchen mit Kartoffelstampf und Erbsen	5,20 €
Schnitzel-Jagd kleines Schweineschnitzel mit Nudeln in Feuerwehrsoße	5,20 €
Chicken Nuggets mit Kartoffelpüree und Tomatenketchup	5,20 €

Thüringer Spezialitäten

Geschmorte Rinderroulade „nach Hausmannsart gefüllt“, traditionell mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	15,90 €
Mutzbraten in einer Köstritzer Schwarzbiersoße , auf Sauerkraut, dazu gebackene Klöße	15,20 €
Grillteller „Hubertus“ - Thür. Rostbrätel und Rostbratwurst, auf herzhaften Bratkartoffeln und gerösteten Zwiebeln	14,90 €

Schnitzelspezialitäten

Drei kleine Schnitzel vom Rehrücken mit Speckbohnen, Mandelkroketten und Preiselbeer-Birnen-Ragout	21,20 €
Schweineschnitzel „Würzfleisch“ mit Käse überbacken, dazu Pommes frites	16,70 €
Schweineschnitzel „Steigerwald“ mit Knusperpanade, an Wiesenchampignons in Rahm und Bratkartoffeln	15,80 €
Schweineschnitzel „Letscho“ mit Knusperpanade, herz- haften Paprikagemüse und herzhaften Bratkartoffeln	15,60 €
Schweineschnitzel „Braumeister“ mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Rahmerbsen und Mandelkroketten	16,10 €
Schweineschnitzel mit Knusperpanade, Rahmerbsen und herzhaften Bratkartoffeln	14,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit herzhaften Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat	21,90 €

Dessert

Kaiserschmarrn mit Rosinen und Zwetschgenröster	6,50 €
Bratapfel mit Marzipan, Zimt & Zucker, Vanillesoße	5,80 €
Panna Cotta mit Mangosoße mit Mangosoße	5,90 €

Variationen zum Selbsterwärmen*

Portion Gänsebrust mit Geflügelsoße	12,50 €
Portion Gänsekeule mit Geflügelsoße	12,50 €
Portion Wildgulasch mit Waldpilzen	10,50 €
Portion Wildschweinbraten „Hubertus“ mit Wildsoße	10,50 €
Portion Hirschkeule mit Wildsoße	13,50 €
Portion Sauerbraten vom Reh mit Soße	13,50 €
Portion Entenbraten mit Geflügelsoße	12,50 €
Portion geschmorte Rinderroulade mit Bratensoße	10,00 €
Portion Mutzbraten in einer Köstritzer Schwarzbiersoße	8,50 €
Portion Apfelrotkohl mit Speck	2,50 €
Portion Sauerkraut mit Karotten und Speck	2,50 €
Portion Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln	3,00 €
Portion Wiesenchampignons in Rahm	3,00 €
Portion Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln	3,00 €
Portion Wirsing in Rahm	3,00 €
Portion Thüringer Klöße	3,00 €
Portion Schupfnudeln - gebuttert	3,00 €
Portion Butterkartoffeln	3,00 €

* Kalte Einzelkomponenten zum Erwärmen. Zubereitungshinweis bei Abholung. Allergene und Zusatzstoffe sind beim Personal zu erfragen. Bei Bedarf bitte vorher anfragen.

So einfach bestellen Sie bei uns: Sie wählen Ihr Wunschgericht (warme verzehrfertige Gerichte oder kalte Einzelkomponenten zum Erwärmen) und geben uns die Bestellung vorab telefonisch unter **0361 / 373 52 52** mit dem gewünschten Datum und der gewünschten Uhrzeit durch. Die Bezahlung erfolgt bei Abholung bzw. Lieferung.