



APERITIFS

Aperol² Destillat aus Rhabarber, Chinarinde, Enzian und Bitterorangen.	4cl	3,10
Aperol Spritz² Aperol / Prosecco / Soda / Eis / Orangenscheibe	0,2l	5,30
Lillet Kandierte Orangen- und Honignoten. Rund und fett am Gaumen.	4cl	3,10
Lillet-Berry Lillet / Schweppes Wild Berry / Eis / Orangenscheibe	0,2l	5,30
Campari²	4cl	3,10
Campari Soda²	0,3l	5,30
Campari Orange²	0,3l	5,30
Hugo Prosecco / Holunderblütensirup / Soda / Eis / Minze	0,2l	5,30
Martini² Bianco / Rosso	5cl	3,30
Sanbitter² alkoholfrei	0,1l	2,70
Sanbitter – Schorle²	0,2l	4,30
Weinschorle weiß / rot	0,2l 0,2l	3,40 6,20



SUPPEN

Zu all unseren Suppen reichen wir Ihnen frisches Baguette!

Provenzalische Tomatensuppe mit Croutons, Sahnehaube und frischen Kräutern	4,20
Kartoffelsuppe mit geräucherten Graved-Lachsstreifen und frischen Kräutern	4,60
Knoblauchrahmsuppe mit Sahnehaube und Croutons	4,20



VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Italienischer Antipastiteller⁶ mit hausgemachtem Pesto; dazu Baguette	klein	7,80
	groß	12,80
Feldsalat angemacht mit Himbeeressig ¹¹ und Walnussöl mit Speck-Zwiebelwürfeln und Croutons	klein	6,80
	groß	11,20
Geräucherter Lachs mit Gemüserösti ¹¹ und Sourcreme an einer Senf-Honig-Dillsauce	klein	7,80
	groß	12,80
Bruschetta gratiniert mit Tomaten und Mozzarella		5,20

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

St. Jakobsmuscheln	8,80
in einer Tomaten-Sahnesauce mit Zwiebeln und Knoblauch mit Käse ⁵ gratiniert; dazu Baguette	
Carpaccio vom Rinderfilet	11,80
mit Feldsalat, Champignons und frischem Parmesan; dazu Baguette	
Lauwarme geräucherte Entenbrust	8,80
auf Gemüserösti ¹¹ mit Preiselbeersauce	
Schafskäse gratiniert	7,20
an Salatbouquet	

SALATE

Zu all unseren Salaten reichen wir Ihnen frisches Baguette!

Salatschüssel	10,80
mit Putenbruststreifen und Balsamicodressing ⁹	
Salatschüssel	11,80
mit in Knoblauch gebratenen Scampis und Hausdressing ⁹	
Salatschüssel	12,80
mit lauwarmem Schafskäse, Rinderfiletspitzen und Walnussdressing ⁹	
Blattsalate der Saison	15,80
mariniert mit weißem Balsamico ⁹ und einer Trilogie von Edelfischen	
Kleiner gemischter Salat	3,80
der Saison mit Hausdressing ⁹	



RINDERFILET

Unsere Filetsteaks bestehen zu je 220g bestem Fleisch!

Sie können Ihr Rinderfiletsteak vom Argentinischen Black Angus
ODER

vom Deutschen Jungbullen wählen!

	<u>DEUTSCH</u>	<u>ARGENTINISCH</u>
Natur mit hausgemachter Kräuterbutter	16,90	18,90
Madagaskar mit Cognacrahmsauce und Madagaskarpfeffer	18,90	20,90
Surf & Turf mit in Knoblauch gebratenen Riesengarnelen	21,90	23,90
Gratine mit Kräuterkruste ¹¹ gratiniert	18,90	20,90
Gorgonzola mit Gorgonzola-Safransauce	18,90	20,90
Homard mit in Zitronengras, Schalotten, Limonensaft und Knoblauch gebratenem Hummerschwanz	24,80	26,80
Thai mit Curry-Chilisauce	18,90	20,90

Stellen Sie sich zu all unseren Steaks Ihre Beilagen selber zusammen
Zu all unseren Steaks reichen wir Ihnen hausgemachte Dips

All unsere Steaks werden „*medium*“ gebraten;
gerne können Sie sich Ihr Steak aber auch wie folgt braten lassen:

*blutig,
medium rare,
medium well,
well done*



ROASTBEEF

Unsere Rumpsteaks bestehen zu je 220g bestem Fleisch!

Natur mit hausgemachter Kräuterbutter	14,90
Knoblauch mit feiner Knoblauchrahmsauce ¹¹	15,90
Krusti mit Kartoffelkräuterkruste	15,90
Surf & Turf mit in Knoblauch gebratenen Riesengarnelen	19,90
Strindberg mit Senf-Zwiebel-Gurkenkruste ⁹	15,50

Stellen Sie sich zu all unseren Steaks Ihre Beilagen selber zusammen
Zu all unseren Steaks reichen wir Ihnen hausgemachte Dips!



SCHWEINERÜCKENSTEAK

Unsere Schweinefiletsteaks bestehen zu je 220g bestem Fleisch!

Natur mit hausgemachter Kräuterbutter	13,80
Holzfäller Art mit gerösteten Zwiebeln, Speck ^{7:8} , Champignons und Petersilie; mit Käse ⁵ gratiniert	13,80
Tirol mit saftigem Tiroler Schinken ⁷ und Käse gratiniert	13,20

Stellen Sie sich zu all unseren Steaks Ihre Beilagen selber zusammen
Zu all unseren Steaks reichen wir Ihnen hausgemachte Dips!



SCHWEINEFILETMEDAILLONS

Unsere Schweinemedailions-Gerichte bestehen zu je 220g bestem Fleisch!

Serrano	15,90
mit Serranoschinken ⁷ , Basilikum, Salbei und Käse ⁵ gratiniert; dazu reichen wir Gnocchi ¹¹ mit Tomatensauce	
Asia	14,90
mit süss-saurer Currysauce ⁹ und gemischten Früchten ¹⁰ ; dazu Curcuma-Duftreis	
Hawaii	14,90
mit Schinken ⁷ , Ananas ¹⁰ und Käse ⁵ gratiniert an Röstitalern ¹¹	

Zu unseren Schweinemedailions-Gerichten reichen wir Ihnen hausgemachte Dips!



BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Sourcreme
Rösti¹¹
Bratkartoffeln mit Speck^{7;8} und Zwiebeln
Maiskolben
Country Potatoes¹¹
Pommes Frites¹¹
Zwiebelringe
Knoblauchbrot
Gemüse – marktfrisch; geschwenkt in Olivenöl

je 2,90



FISCH

Scampi nach Art des Hauses (ohne Schale)	17,80
gebraten in Knoblauch mit Tomaten, Schalotten und Sahne verfeinert im Pfandl mit Käse ⁵ gratiniert; dazu Baguette	
Zanderfilet vom Grill	17,80
auf buntem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter	
Scampi vom Grill (mit Schale)	17,80
mit Knoblauch und Schalotten auf mit Hausdressing ⁹ angemachten Blattsalaten; dazu Baguette	
Fischgrillplatte	17,80
aus Zander, Meeresbarbe und Scampi; dazu Tomatenreis und Salatbouquet	



MAL WAS ANDERES

American Rib-Eye (250g)	19,80
mit frischem Gemüse, Ofenkartoffel und Sourcreme	
Putensteak Caprese	14,20
mit Gnocchi ¹¹ und Tomaten/Mozzarella gratiniert auf Tomatensauce	
Putensteak Legume	14,80
auf mediterranem Gemüse mit Röstitaler ¹¹	
Hubmann Pfandl	16,80
Schweinefiletmedaillons mit Käse ⁵ überbacken auf Champignonrahm; dazu Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	



VEGETARISCH

Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käse ⁵ gratiniert	9,80
Kartoffeltaschen gefüllt mit Kräuterkäsequark auf Sauerrahm mit Salatbouquet	9,80
Ofenkartoffel gefüllt mit Sourcreme, geräucherten Graved-Lachsstreifen und Salaten der Saison	9,80
Ofenkartoffel gefüllt mit Gartengemüse; mit Käse ⁵ gratiniert; dazu Salatbouquet	9,20



DESSERTS

Parfait der Saison mit Fruchtgarnitur	4,80
Marillenknödel mit Zwetschgenröster und Butterbröseln	6,20
Apfelküchle¹⁰ mit Vanilleeis und Sahne	5,40
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne	7,80



DIGESTIFS

Lantenhammer Haselnuss	2cl	3,90
Lantenhammer Waldhimbeergeist	2cl	3,90
Lantenhammer Williamsbirnenbrand	2cl	3,90
Lantenhammer Mirabellenbrand	2cl	3,90
Lantenhammer Marillenbrand	2cl	3,90
Lantenhammer Obstbrand	2cl	3,90
Remy Martin	2cl	3,90
Grappa Frattina	2cl	3,90
Jack Daniels	2cl	2,90
Absolut Wodka	2cl	2,90
Bombay Sapphire	2cl	2,90
Ramazotti	2cl	2,90
Sambuca Molinari	2cl	2,90
Bailey's	4cl	2,90



LONGDRINKS | 4cl

Bombay Tonic ³		6,80
Wodka Lemon ³		6,80
Jack Cola ^{1:2}		6,80

SCHAUMWEIN

Veuve Cliquot Brut Champagne 0,375l 34,00

Dunkle Pinot-Noir-Trauben geben Kraft und Temperament. 0,75l 62,00

Helle Chardonnay-Reben Noblesse und Raffinesse und schließlich sorgen blaue Pinot-Meunier-Reben für jene einzigartige Fruchtigkeit und Frische.

Prosecco Spumante 0,1l 3,80

Le Contesse, Extra Dry, Treviso DOC 0,75l 23,00

Trocken, helles Strohgelb. Anhaltende Perllage.

Sortentypisches Bukett von Äpfeln, Birne und Zitrus.

Sehr elegant mit harmonischem Abgang.

HAUSWEIN

WEISS

Grüner Veltliner; Weingut Hugl Niederösterreich 0,2l 4,20

Eleganter Weißwein mit würzigem Bukett. Fruchtig frischer Geschmack, animierende Säure, unkomplizierter Trinkwein

ROT

Zweigelt; Weingut Hugl Niederösterreich 0,2l 4,20

Fruchtbetonter Rotwein. Zartes, angenehmes Tannin.

Ausgewogenes Zucker-Säure-Spiel.

WEISSWEIN / FLASCHE

RHEINHESSEN

Weißburgunder; Weingut Meiser 0,75l 16,70
Klare Sortentypizität. Vollfruchtiger Burgunder mit angenehm milder Säure. Guter Speisenbegleiter

FRANKEN

Bacchus; Schloss Castell 0,75l 19,20
Würziges Bukett. Blumig mit etwas Stachelbeere. Am Gaumen klar und trocken mit feinen Fruchtanklängen.

Silvaner; Weingut Ruck 0,75l 28,20
Duftiges Bukett von reifen Äpfeln. Rassiger Silvaner mit Finesse und Eleganz

PFALZ

Grauburgunder Kabinett; Weingut Müller 0,75l 21,70
Halbtrocken. Duft von gelben Früchten und harmonischer Geschmack. Leichte, gut eingearbeitete Restsüße. Milde Säure

MOSEL

Riesling; Weingut Maximin Grünhäuser 0,75l 28,70
Frischer Pfirsichduft. Klare, spritzige Säure. Quicklebendiger, perfekter Riesling

WEISSWEIN / FLASCHE

LOMBARDEI

Lugana „I Frati“ DOC; Weingut Ca' dei Frati 0,75l 28,70

Weich und ausgewogen. Feine, erfrischende und lebendige Säure.
Komplex und dennoch mit Finesse. Ausdrucksstark, sehr harmonisch,
gute Länge und vollmundig.

SÜDAUSTRALIEN

Chardonnay; Weingut Penfolds 0,75l 18,20

Saftige Fruchtfülle. Süßlich, würzig und lebhaft

WEISSWEIN / OFFEN

RHEINHESSEN

Rivaner; Weingut Meiser 0,2l 4,40

Frisch und leicht mit feinen Gewürzanklängen

FRANKEN

Silvaner; Castell Castell 0,2l 5,80

Authentisch, knackiger Silvaner mit feinem Wiesenduft

SÜDAFRIKA

Sauvignon Blanc; Coastal Buitenverwachting 0,2l 6,20

Mit seinem typischen Stachelbeergeschmack
und feinem Limettenaroma ist er ein idealer Begleiter zum Fisch.

ROTWEIN / FLASCHE

WÜRTTEMBERG

Schwarzriesling; Staatsgut Weinsberg 0,75l 18,20
Gehört zur Burgunderfamilie. Reife Fruchtaromen.
Weich und mild am Gaumen; eleganter Abgang

PFALZ

Dornfelder; Weingut Müller 0,75l 18,20
Frucht von Johannisbeere und Kirsche. Am Gaumen kräftig und dicht.
Im kleinen Holzfass ausgebaut.

RHEINHESSEN

Frühburgunder Spätlese; Weingut Meiser 0,75l 21,70
Intensive Waldbeeraromen. Körperreich und warm. Feinwürzig mit weichem Tannin.

FRANKEN

Domina; Schloss Castell 0,75l 23,70
Bukett von Kirschen und dunklen Waldfrüchten.
Sehr ausgeprägter und kräftiger Geschmack mit guter Tanninstruktur.

BADEN

Spätburgunder Spätlese; Weingut Karle 0,75l 31,70
Bukett von schwarzen Früchten. Am Gaumen ausdrucksstark.
Warm und samtig. Harmonisches, langes Finale.

SÜDAUSTRALIEN

Shiraz Cabernet; Weingut Penfolds 0,75l 26,80
Bemerkenswerte Gradlinigkeit und Struktur.
Intensiv und aromatisch mit dominantem Trauben-Frucharoma.

ROTWEIN / OFFEN

PFALZ

Portugieser; Weingut Reinhardt	0,2l	4,60
Fruchtige Aromatik. Samtig und weich.		

BADEN

Spätburgunder; Weingut Karle	0,2l	5,80
Vollmundig und saftig. Dabei schön abgerundet.		

APULIEN

Primitivo; IGT Itynera	0,2l	6,20
Dunkles Rubinrot, dunkle Früchte und etwas Würze in der Nase. Feiner Schmelz am Gaumen. Volle Fruchtfülle und kräftiger Körper.		



BIERE

Winkler Pils	0,33l	2,90
Bester Hallertauer Hopfen verleiht diesem Premiumpils seinen feinherben Geschmack.		
Winkler Urhell	0,5l	3,20
Klassisch bayerisches Bier vom Faß nach Alt-Amberger Brautradition.		
Radler	0,5l	3,20
Winkler Urhell vom Faß; zur Hälfte mit Zitronenlimonade gemischt.		
Hopfentaler Alkoholfreies Bier	0,5l	3,20
Alkoholfreie Schankbierspezialität mit 40% weniger Kalorien.		
Freudenberger Dunkles Bier	0,5l	3,20
Eine Bierspezialität aus dem Landkreis Amberg-Sulzbach.		
Gutmann Hefeweizen	0,5l	3,40
Traditionell obergärige Spezialität. Hefebloomig. Von der Brauerei Gutmann in Titting.		
Gutmann Leichtes Weizen	0,5l	3,40
Der schlanke Biergenuss. Hefearomatisch und erfrischend. Gereift in original Flaschengärung.		
Gutmann Alkoholfreies Weizen	0,5l	3,40
Isotonisches und kalorienarmes, obergäriges Schankbier. Sportlich-frischer und gesunder Weizengenuss.		
Gutmann Dunkles Weizen	0,5l	3,40
Dezent malzblumiger Biergeschmack mit hohem Kohlensäuregehalt. Gutmann – gutes Bier.		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer <i>spritzig oder still</i>	0,25l	2,70
	0,75l	5,90
Tafelwasser	0,3l	2,60
	0,5l	2,90
Apfelsaft	0,3l	2,90
Orangensaft	0,3l	2,90
Traubensaft	0,3l	2,90
Maracujasaft	0,3l	2,90
<i>...als Schorle</i>	0,3l	2,80
	0,5l	2,60
Coca-Cola ^{1;2}	0,3l	2,90
Coca-Cola Light ^{1;2;4}	0,3l	2,90
Fanta ²	0,3l	2,90
Mezzo-Mix ^{1;2}	0,3l	2,90
Zitronenlimonade	0,3l	2,90
	<i>...jeweils in 0,5l</i>	3,60
Schweppes Tonic Water ³	0,2l	2,70
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2l	2,70
Schweppes Wild Berry ³	0,2l	2,70



HEISSE GETRÄNKE

Espresso ¹	1,80
Espresso Doppio ¹	2,80
Tasse Kaffee ¹	2,80
Cappuccino ¹	2,80
Tasse Tee	2,60
<i>Früchte, Pfefferminz, Schwarz</i>	

ZUSATZSTOFFE

- 1 koffeinhaltig
- 2 mit Farbstoff
- 3 chininhaltig
- 4 enthält eine Phenylalinquelle
- 5 mit Farbstoff
- 6 geschwärzt
- 7 mit Antioxydationsmittel
- 8 mit Nitrat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 gewachst
- 11 geschwefelt



Allergiker: Eine Speisekarte mit Allergiekennzeichnung liegt für Sie zur Einsicht an der Theke bereit.

 / [HubmannAmberg](#)

alle Preise verstehen sich in EUR inklusive gesetzlicher MwSt. sowie Service & Bedienung