

In der Pfanne serviert

„Züricher Pfanne“
Schweinefiletgeschnetzeltes
in frischer Champignonrahmsauce
dazu Röstitaler
- alles in der Pfanne serviert -
13,90 €

Grillpfanne
„ Westerhausener Berg „
Gut 270 g Fleisch
Schweinemedailon, kl. Rumpsteak,
Hähnchenbrustfilet
mit Grilltomate, Grillwürstchen,
knusprige Speckscheiben
hausgemachte Kräuterbutter und
Bratkartoffeln
19,80 €

Wildpfanne „Hubertus “
Wildgulasch mit Pfifferlingen
gefüllter Birne und Spätzle
13,90 €



**Bratkartoffeln mit frischen
Champignons
& Kräuterrührei
mit 2 Schweinemedallions
13,80 €
Oder
mit 3 Schweinemedallions
16,90 €**

Hubertusburger XXL
Rinderhacksteak im
rustikalen Münsterländer
Weizenbrötchen
mit Tomate,
frischen Champignons
roten Zwiebelringen,
Salat und Cocktaildip
dazu Pommes frites
10,90 €



Aus dem Schnitzelparadies

**Hähnchenknusperschnitzel mit gebackener Ananas,
Currysauce und pommes frites** 12,90 €

Zigeunerschnitzel
mit pommes frites 12,90 €

Schweineschnitzel Cordon bleu
mit pommes frites 12,90 €

Föckinghausener Krüstchen
Schweineschnitzel mit frischen Champignons,
Spiegelei und Käse überbacken
dazu pommes frites 12,90 €

Champignonrahmschnitzel
mit pommes frites 12,90 €

**Pfefferschnitzel mit Bratkartoffeln
und Butterbohnen** 14,90 €

**Jahreszeitliche Blattsalate
in Himbeerdressing
mit gebratenen
Hähnchenfiletstreifen
dazu Baguette**
10,80 €

Die vegetarische
Energie pur!

**Getreidemedallions mit Brokkoli
und Käse überbacken
dazu Tomatensauce
und Wildreis**
11,90 €

Die süße Verführung:
Waffelkörbchen
mit Roter Grütze, 1 Riesenkugel
Vanilleeis und Sahne
4,80 €

**Wie wäre es
mit einem
schönen
Beilagensalat**
3,70 €

Feiern Sie
nicht irgend wo,
Sie heiraten
ja auch nicht
irgend wen!
Unser Hubertussaal
bis 160 Personen!

Aus dem Suppentopf in der Tasse serviert

Hausgemachte deftige Gulaschsuppe	5,30 €
Rinderbrühe „Hubertus „ - der Klassiker -	4,90 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	4,90 €

Fitness-Salat

*große Auswahl an frischen Rohkostsalaten
dazu eine hausgemachte Cocktailsauce^{3,11}
gebratene Hähnchenfiletstreifen
und Baguette*
11,80 €

***Wildschweinbraten
in eigener Sauce
mit gefüllter Birne***

Rotkohl und Kartoffelklößchen
16,90 €

***Toast „ Exotika „
Gebratene Hähnchenbrust
mit Ananas und Käse
überbacken
dazu ein kleines
Salatarrangement
und Toastecken
9,80 €***



***Latte Macchiato
2,80 €***

***Williams Birnengeist
40 % vol. 2cl 3,00 €***

***Rehbraten aus der Keule
mit Pfifferlingen,
gefüllter Birne,
Brokkoli und Krokette
16,80 €***

***Auch mit unserem
Catering sind wir
gerne jederzeit
für Sie da !***

Kleiner Verteiler

Hubertus
Kräutertropfen
30 % vol. 2 cl 1,20 €

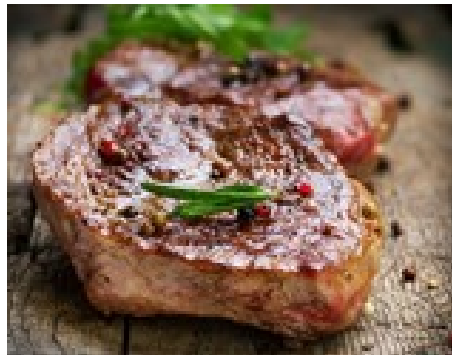
***Linie-Aquavit
41,5% vol. 2 cl 2,90 €***

Zanderfilet
auf der Haut gebraten
frischem Pfannengemüse
an Tomatenkräuterragout
dazu Wildreis
18,90 €

**Allergiker und
Gäste mit
Lebensmittelunverträglichkeiten**
bitten wir, mit uns
oder unseren Mitarbeitern
vor der
Bestellung Kontakt
aufzunehmen.

(- wir sind gerne für Sie da -)

***Gerne bereiten
wir auch vegane Speisen zu.***



**Dazu empfehlen
wir einen
leckeren
Salatteller
fein garniert
3,70 €**

"Toast Grönegau"
Kleines Schweinesteak mit Schinken⁷,
frischen Champignons
und Käse¹ überbacken
dazu kleines Salatbouquet
dazu Toastecken
9,80 €

**Rumpsteak, ca. 250 gr.,
mit Kräuterbutter,
Bratkartoffeln
19,80 €**

**Rumpsteak, ca. 250 gr.,
mit Pfeffersauce
dazu Wedges
19,80 €**



**Hotel – Restaurant
Hubertus**

Gastronomie mit Tradition seit 1891

*Sie, in unserem Hause begrüßen zu dürfen,
freut uns sehr.*

*Das „Hotel - Restaurant Hubertus“,
unter der Leitung der Familie Wieseahn,
steht seit 1891 im Zeichen der Gastlichkeit.*

*Wählen Sie in aller Ruhe Ihr Essen
aus der **vielfältigen Speisekarte** aus und genießen Sie
die ausgesuchten Gaumenfreuden.*

*Lassen Sie sich verwöhnen
mit frisch zubereiteten Speisen
ganz nach Ihrem Geschmack.*

*Der Küchenchef verwendet
hauptsächlich Produkte direkt
aus der Region Grönegau
und dem Osnabrücker Land.*



*Wir freuen uns sowohl
über Lob und Ihre Anregungen
als auch über
konstruktive Kritik.*

*Ihre Familie Wieseahn
und sein Team
setzen sich dafür ein,
Ihnen angenehme
und gemütliche Stunden
im*

***"Hotel - Restaurant
Hubertus"***

*zu garantieren.
Wir bedanken uns ganz
herzlich für Ihr Vertrauen
und wünschen Ihnen
einen guten Appetit.*

Genießen Sie Ihren Aufenthalt
in unserem Hause.

**59 Hotelbetten in 41
modernen Zimmern
der *** S Kategorie**

(dt. Hotelklassifizierung)
bieten ihnen ganzjährig
den Komfort,
den Sie erwarten.

Außerdem verwöhnt
unser **Party- und
Bankettservice**

Ihre Veranstaltungen
in Ihren
oder unseren Räumlichkeiten.



ESSEN AUF RÄDERN Jeden Mittag an 365 Tagen im Jahr - Gesund und lecker genießen -

*Zu unserer
reichhaltigen & ausgewogenen
Speisekarte bieten Wir Ihnen
jeden Dienstag unser
Schlemmerbüfett an.*

*Freuen Sie sich dabei auf
ein wechselndes Angebot mit Suppe,
Hauptgerichten und Dessert.*

zum Preis von 12,90 €



**Jeden Freitag servieren wir
unser beliebtes Schnitzelbüfett
mit folgenden Spezialitäten:**

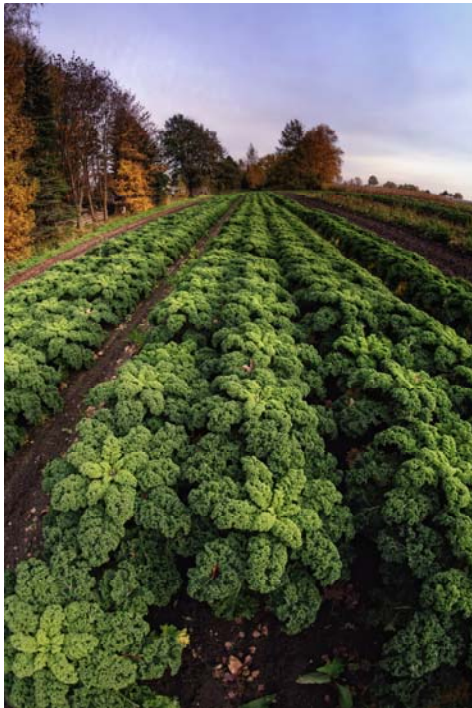


**Schweineschnitzel
Hähnchenschnitzel „Cordon bleu“
Knusperschnitzel
Putenschnitzel im Mandelkleid
Auberginen- und Zucchinischnitzel**

**Zigeunersauce
Champisauce
Pfeffersauce
Currysauce
Schmorzwiebeln**

**Kaisergemüse
Sauce Hollandaise
Kroketten
Kartoffelgratin
Bratkartoffeln
Reis**

**Rohkostauswahl
mit
verschiedenen
Dressings**



Im
Januar und Februar
servieren wir jeden
Mittwoch zusätzlich
Ein herzhaftes
Grünkohlbüfett
über das Sie sich
freuen können:

Grünkohl
Frische Mettwurst
Geräucherte Mettwurst
Bremer Pinkel
Kasseler Lummer

Kasseler Nacken
Bratkartoffeln
Petersilienkartoffeln
Altdeutsche Kartoffeln

Für nur
12,50 €
zum Sattessen



Im März und April heißt es dann
jeden Mittwoch bei uns

Mediterranes Büfett

Und das erwartet Sie dann:

Rohkostsalate
mit hausgemachten Dressing
Mozzarella / Tomate mariniert
Hausgemachte Anti Pasti
Bruschetta und Kräuterbaguette
Lasagne Bolognese
Schweinesteak „ Saltimbocca“
in heller Weißweinsauce
Hähnchenbrustfilet mit Spinat und Feta
gefüllt in Kräutersauce
Rosmarinkartöffelchen
Spinattortellini in Tomatensauce
(vegetarisch)
Mediterranes Pfannengemüse

Preis: 13,90 €

Im Mai und Juni bieten wir außer Spargel

mittwochs ein Geflügelbüfett

für die leichte Frühsommerküche an:

**Rohkostsalate mit hausgemachten Dressing
und Baguette**

Geflügelsalat in leichtem Curryfruchtdip

**Putello forello (kalte Putenbrust aufgeschnitten
mit einem Forellendip, ähnlich Vitello tonnato)**

Putenröllchen mit einer Spargelfüllung in Kräutersauce

**Hähnchenmedaillons mit Mozzarella und Tomate
überbacken auf Tomaten-Pfeffersauce**

**Gefüllte Hähnchenbrust mit Ananas und Käse
auf leichtem auf Wokgemüse „asiatische Art“**

Spätzle, Curryfruchtreis

Wildreis, Krokette

Marktgemüse

Preis: 12,90 €

