



## ***Suppen und Vorspeisen***

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	€ 2,90
Bayerische Leberknödelsuppe mit Gemüse	€ 3,50
Unser Appetit-Happen: zwei Töpferl mit Obatzdem und Griebenschmalz, dazu Bauernbrot	€ 4,50
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ dazu Petersilienkartoffeln	€ 8,80

## ***Mal was anders'***

Folienkartoffel mit Kräutersauerrahm und Salatgarnitur	€ 5,80
Folienkartoffel mit geröstetem Schinken, Champignons und Salatkranz	€ 6,50
Folienkartoffel mit Bacon und kleinem Salat	€ 6,50

## ***Salate***

Großer, gemischter Salatteller mit Schinken <sup>1</sup> - und Käsestreifen, Zwiebeln, Joghurtdressing und Ei	€ 8,80
Frischer Gartensalat mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Ei	€ 8,80
Knackige Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Sesamkruste	€ 8,90
Knackige Blatt- und Gemüsesalate mit gebratenen Putenbruststreifen und frischen Kräutern	€ 9,80
Gartenfrische Blattsalate mit in Knoblauch-Olivenöl gebratenen Riesengarnelen und geschmolzenen Tomaten	€ 12,50

*Alle Preise in dieser Karte verstehen sich inklusiv Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.*



## **Hauptgerichte**

Zwei wellig gebrutzelte Schweineschnitzel „Wiener Art“ in feiner Panier mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat	€ 8,80
„Echtes“ Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	€ 14,50
Cordon Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites und gemischtem Salat	€ 10,50
Schwabentopf - Drei Medaillons vom Schweinefilet auf hausgemachten Käsespätzle mit Rahmschwammerl und Röstzwiebeln	€ 13,50
Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Paprikasoße mit Reis und kleinem Salat	€ 9,80
Hubertus - Grillpfandl mit edlen Stücken von Rind, Schwein und Truthahn dazu Bratkartoffeln, Schwammerlsoße und gemischter Salat	€ 13,80
Braumeistersteak aus der Rinderhüfte (ca. 200 Gramm) in Kneitinger Bier-Zwiebel-Soße mit Bratkartoffeln und kleinem Salat	€ 13,50
Saftiges Rumpsteak (ca. 200 Gramm) mit Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat	€ 14,90
Gegrilltes oberpfälzer Bullensteak mit Bernaise- und Chilisoße, Folienkartoffel, dazu gibt's eine große Schüssel Salat	€ 14,90

## **Fisch**

Zanderfilet vom Grill in Zitronenbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat	€ 14,50
Gebackener Seelachs mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Sauce Remoulade	€ 7,90

*- Bitte beachten Sie auch unsere Tagesangebote -*



## ***Vegetarisch***

Geröstete Knödel mit Zwiebeln, Ei und Salatgarnitur	€ 5,90
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat	€ 7,50
Goldgelbe Schupfnudeln mit gebratenen Waldpilzen und gemischtem Salat	€ 7,50
Gemüse-Knödel-Gröstl mit kleinem Salat	€ 6,90

## ***Für den kleinen Hunger***

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Salatgarnitur	€ 6,50
Zwei Medaillons vom Schweinefilet auf Toast mit Tomaten und Käse überbacken	€ 8,50
Hausgemachte Bratensulz mit Brot - mit Bratkartoffeln	€ 6,50 € 7,90
Currywurst mit Pommes frites <sup>3,4,5</sup>	€ 6,50

*Von vielen Speisen auf unserer Karte bereiten wir Ihnen auch gerne eine kleine Portion zu.*

Unsere Küche hat für Sie von  
11:30 Uhr – 14:00 Uhr  
und von 17:30 Uhr – 21:45 Uhr  
geöffnet.



## ***Für unsere kleinen Gäste***

Kinderschnitzel mit Pommes und viel Ketchup	€ 5,50
Drei Fischstäbchen mit Pommes	€ 3,90
Spätzle oder Knödel mit Soß	€ 2,50
Drei Reiberdatschi mit Apfelmus	€ 3,90
Zwei Bratwürstl mit Kartoffelsalat	€ 3,50
Portion Pommes mit Ketchup	€ 2,50

## ***Dessert***

Schokoladenmousse auf Fruchtspiegel	€ 4,90
Hausgemachte Apfelkiachl mit Zimtucker, Bourbon-Vanille-Eis und Schokosoße	€ 5,80
Oma´s Apfelstrudel ausm Reindl mit Sahne und Vanille-Eis	€ 5,50
Drei Palatschinken mit Bourbon-Vanilleeis und Schokosoße	€ 5,30
Mövenpick Walnussbecher mit Sahne	€ 4,50
Mövenpick Bourbon-Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 4,90
Gemischtes Eis ohne Sahne	€ 3,50
Gemischtes Eis mit Sahne	€ 3,90



## Edle Biere...

	0,3 ltr.	0,5 ltr.	1,0 ltr.
<b>Kneitinger Edel-Pils</b>	€ 2,20	€ 2,90	€ 5,80

Licht-gelbe Pilsener Farbe, sehr angenehmer hopfenbetonter Geruch durch feinsten Hallertauer Aromahopfen, ideal abgerundet schlank im Trunk trotz für ein Pilsener hoher Stammwürze von 12,8%, feinperlige Kohlendioxidentwicklung, dadurch sehr feine Rezenz, lang anhaltender Schaum, sehr stabil, 5,5 Vol% Alkohol - Fazit: Regt zum Weitertrinken an!

<b>Kneitinger Dunkel Export</b>	€ 2,20	€ 2,90	€ 5,80
---------------------------------	--------	--------	--------

Dunkle Bernsteinfarbe, angenehm malzaromatischer, leicht hopfen-aromatischer Geruch, vollmundiger, malziger Geschmack, Stammwürze 12,8% entsprechend einem Alkoholgehalt von 5,5 Vol%, leichte Hopfen-note durch feinsten Aromahopfen aus der Hallertau, sahnig - cremige Schaumentwicklung - Fazit: Ein typisches bayerisches Dunkel meisterlicher Brauart!

<b>Kneitinger Bock (Oktober-April)</b>	€ 2,50	€ 3,30	€ 6,60
--	--------	--------	--------

Voll dem Typ entsprechende schwarzbraune Farbtiefe aus ausgewähltem Wiener-Malz bayerischen Ursprungs, fruchtig aromatischer malziger Geruch mit leichter Hopfenblume, im Trunk ölig, angenehme Hopfen-bittere, ausgeprägtes Malzaroma durch hohen Stammwürzeanteil von 16,9%, im Nachtrunk harmonisch ausklingend, samtiger Eindruck, Alkoholgehalt 6,8 Vol%, feinporig-sahniger Schaum - Fazit: Hier schnalzt der Kenner mit der Zunge

<b>Schneider Weisse Original</b>	€ 3,20	€ 6,40
----------------------------------	--------	--------

Bernstein-mahagonifarben, von feiner obergäriger Hefe durchzogen, hat das Bier einen feinen, beständigen, am Glas gut haftenden Schaum. Es ist angenehm würzig und typisch obergärig im Geruch, ein Duft von Nelke und Muskatnuss schmeichelt der Nase. Auf der Zunge ist es frisch, rein, vollmundig, harmonisch und ausgewogen. Im Ausklang hinterlässt es einen rezenten Eindruck mit einer leichten, feinen Bittere.

Original Flaschengärung - Weizenvollbier 5,4% vol. alc. - Stammwürze 12,8%

<b>Schneider Weisse Leicht</b>	€ 3,20	€ 6,40
--------------------------------	--------	--------

Hell-honigfarben, von feiner obergäriger Hefe durchzogen, hat das Bier einen feinporigen, am Glas gut haftenden Schaum. Es hat ein frisches, typisch obergäriges, fruchtiges Aroma. Auf der Zunge ist es frisch, rein, leicht und harmonisch abgerundet. Im Ausklang hinterlässt es einen eleganten, rezenten Eindruck mit leichter, feiner Bittere.

Leichtes Hefe-Weissbier – Rein obergärige Hefe – Voller Geschmack – Wenig Kalorien (27 kcal/100 ml) Original Flaschengärung – Weizenschankbier 3,3 % vol. alc. – Stammwürze 7,8 %

<b>Schneider Weisse Alkoholfrei</b>	€ 3,20	€ 6,40
-------------------------------------	--------	--------

Kräftig in der Farbe, gebraut mit obergäriger Hefe, hat das Bier eine feine, weiß schimmernde, lang anhaltende Schaumkrone. Es zeichnet sich durch die typische, obergärige Note aus, mit einem malzigen, leicht an Karamell erinnernden Aroma. Weil ohne Alkohol und mit vielen wertvollen Mineralstoffen ist es der ideale Durstlöcher für heiße Tage und nach dem Sport – prickelnd auf der Zunge und harmonisch im Ausklang.

Alkoholfreies Hefeweissbier – Rein obergärige Hefe – Voller Geschmack – wenig Kalorien (21 kcal/100ml)

### Der perfekte Bier-Aperitiv:

<b>Baron</b>	€ 3,20
Kneitinger Edel-Pils, Aperol, Zitro	

<b>Radler</b>	(Kneitinger Edel-Pils & Zitronenlimonade)	€ 2,90	€ 5,80
---------------	---	--------	--------

<b>Russ</b>	(Schneider Weisse & Zitronenlimonade)	€ 3,20	€ 6,40
-------------	---------------------------------------	--------	--------

<b>Cola – Weizen</b>	€ 3,20	€ 6,40
----------------------	--------	--------

<b>Löwenbräu Alkoholfrei</b>	€ 3,20	€ 6,40
------------------------------	--------	--------



## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser		0,50 ltr.	€ 2,50
<i>Adelholzener Classic</i>	spritzig	0,25 ltr.	€ 2,10
	spritzig	0,75 ltr.	€ 4,50
	still	0,50 ltr.	€ 2,80
Bionade Hollunder		0,33 ltr.	€ 3,20
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft		0,20 ltr.	€ 2,50
Coca Cola <sup>6</sup> , Coca Cola light <sup>6</sup> , Coca Cola zero <sup>6</sup>		0,33 ltr.	€ 2,50
Saftschorle, Limonade, Cola-Mix		0,40 ltr.	€ 2,80

## Weine im offenen Ausschank zu 0,25 ltr.

### WEISS:

Pinot Grigio del Veneto	€ 4,50
intensive Blume, strohgelb	
Grüner Veltliner,	€ 4,50
leicht, elegant und fruchtig trocken	
Rödlseer Schlossberg	€ 4,80
Franken, Müller-Thurgau, trocken	

### ROSÉ:

Heitersheimer Mannagarten	€ 4,80
Spätburgunder Rosé, trocken	

### PRICKELND:

Sekt	0,10 ltr.	€ 3,50
Sekt	0,75 ltr.	€ 16,50
Champagner Veuve Clicquot		

### ROT:

Montepulciano d'Abruzzo	€ 4,50
Bodio, trockener, angenehmer Rotwein	
Bardolino Classico DOC	€ 4,50
trocken, fruchtig und harmonisch	
Schweigener Guttenberg	€ 4,80
Pfalz - Spätburgunder trocken	

### Schorle:

Weinschorle	0,50 ltr.	€ 4,50
	0,25 ltr.	€ 3,00

Prosecco	0,10 ltr.	€ 3,50
Prosecco	0,75 ltr.	€ 16,50
	0,75 ltr.	€ 79,00



## Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 1,80	Cappuccino	€ 2,30
Espresso	€ 1,80	Latte Macchiato	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 2,90	Milchkaffee	€ 2,90
Glas Tee	€ 1,70	Heiße Schokolade	€ 2,90
Tee mit Rum	€ 3,90	Glühwein	€ 2,60

## Spirituosen

(soweit nicht anders angegeben, 2cl)

### Aperitifs:

Martini	5cl	€ 4,00
Sherry	5cl	€ 4,00
Aperol		€ 2,30
Campari		€ 2,30

### Klare:

Obstwasser	€ 2,00
Williams	€ 2,30
Himbeergeist	€ 2,30
Kirschwasser	€ 2,30
Zwetschgenwasser	€ 2,30
Bärwurz	€ 2,30
Blutwurz	€ 2,80
Malteserkreuz	€ 2,30
Grappa	€ 2,30

### Kräuter:

Jägermeister	€ 2,30
Underberg	€ 2,30
Averna	€ 2,30
Ramazotti	€ 2,30
Sechsämertropfen	€ 2,30

### Cognac/Weinbrand:

Asbach Uralt	€ 2,30
Remy Martin	€ 4,00

### Edelbrände:

Brennerei Stocker Südtirol:
- Marille
- Amarena-Kirsche
- Bauernkirsch
- Williamsbirne
- Birne „Triumph von Wien“
- Gravensteiner Apfel

### Kneitinger:

- Bockbier Brand
------------------

je € 3,80

### International:

Sambucca	€ 2,30
Ouzo	€ 2,30
Bacardi Rum	€ 2,30
Gin dry	€ 2,30
Wodka	€ 2,30
Irish Cream	€ 2,30
Pott Rum 4 cl	€ 3,50
Kirschlikör	€ 2,30
Tequilla silver	€ 2,30
Tequilla gold	€ 2,80

Weitere Spirituosen auf Anfrage.

## 60 Jahre Gastlichkeit...

Die Hubertushöhe wurde im Jahre 1950 auf einem Feld des ehemaligen Gutshofes Karthaus-Prüll vom fürstlichen Haus Thurn und Taxis als Gasthof mit Saal, Schießstand, Kegelbahn, großem Biergarten und Metzgerei erbaut.

Erste Wirtin in der Hubertushöhe war Frau Maidl, eine nahe Verwandte des fürstlichen Baurates Josef Huber. Sie blieb allerdings nur ein Jahr.

Ab 1952 übernahm die Familie Springer den Betrieb und machte die Hubertushöhe zu einem Begriff in Regensburg. Nach vierzig erfolgreichen Jahren gingen die Springers 1992 in ihren wohlverdienten Ruhestand. Mit ihrem Abschied wurde auch der Betrieb der Metzgerei eingestellt.

Nach dem Verkauf der fürstlichen Brauerei an eine Münchner Brauereigruppe hat die Hans- und Sophie Kneitinger Stiftung die Hubertushöhe im Jahre 1998 erworben.

Nach einer turbulenten Zeit mit mehreren Pächterwechseln ist die Hubertushöhe nun seit dem Jahr 2000 unter gleicher Führung.

Ihren Aufenthalt bei uns wollen wir Ihnen so angenehm wie möglich gestalten, und hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.

Ob in unserem urigen Gaststüberl, im gemütlichen Jägerstüberl oder unserer neu gebauten Wirtsstube – wir bieten Ihnen lieber Gast echte, bayerische Gastlichkeit mit bodenständigen, regionalen und hochwertigen Speisen und Getränken.

Wie Sie sicher bemerkt haben, wurde mit der Generalsanierung der Hubertushöhe begonnen. Es ist geplant, dass wir -trotz einschneidender Eingriffe- die gesamte Bauzeit über für SIE da sind. Für Ihr Verständnis für Lärm etc. und Ihre Treue während der Bauzeit danken wir Ihnen bereits im Vorhinein und freuen uns schon heute darauf mit Ihnen nach Abschluss der Bauarbeiten die „neue“ Hubertushöhe gebührend zu feiern.

Herzlichst



Ihr Wirt

Michael Scharff