

Zin Unfongen

PARTIAMO CON I PIATTI FREDDI... | *Let 's Get Started*

	Krautsalot Krautsalat Insalata di cavolo cappuccio <i>Cabbage salad</i>	5,50	6,50 + Speck
	Marende mit Bauernspeck Speckbrett mit Bauernspeck und Bauernkäse Merenda altoatesina con speck e formaggio <i>Traditional cold plate with bacon and cheese</i>	17,50	13,50 klein piccolo small
	Kasplotte Käsebrett mit verschiedenen Bauernkäsesorten Merenda altoatesina con formaggi contadini assortiti <i>Cold plate with various types of cheese from local farms</i>	17,50	13,50 klein piccolo small

Wir verwenden so viele Produkte wie möglich von unserem Hof
Vengono utilizzati il più possibile prodotti del nostro maso
We use as many products as possible from our farm



Huberhof

Epas Wormes

PER POI PASSARE A QUALCOSA DI CALDO | *Afterwards Something Warm*

Hausg'mochte Nudl mit Ragù

15,50

A
C

Hausgemachte Tagliolini aus eigenem Weizenmehl
mit Ragù aus hofeigenem Bio-Fleisch

Tagliolini fatti in casa con farina di grano di nostra produzione
con ragù di carne biologica del nostro maso

*Homemade tagliolini made from our own wheat flour
with organic beef ragù from our farm*

Kneidl mit Gulasch

21,50

A
C
G

Speckknödel mit Rindsgulasch
aus hofeigenem Bio-Fleisch

Canederli allo speck con gulasch
di carne di manzo biologica del nostro maso

*Bacon dumplings
with organic beef goulash from our farm*



Kneidl-Schlutzer-Tris

16,50

A
C
G
J

Tris (Rote-Bete-Knödel, Spinatknödel und Schlutzkrapfen)
mit Krautsalat

Tris (canederlo alla barbabietola, canederlo agli spinaci e mezzelune)
con insalata di cavolo cappuccio

*Tris (beetroot dumpling, spinach dumpling, and Schlutzkrapfen ravioli)
with cabbage salad*

Wir verwenden so viele Produkte wie möglich von unserem Hof
Vengono utilizzati il più possibile prodotti del nostro maso
We use as many products as possible from our farm



Huberhof

G'schmackige Kneidelzeit

TEMPO DI CANEDERLI | *A Hearty Dumpling Selection*

Vier Kneidl

32,00

- A Vier verschiedene hausgemachte Knödel
C aus hofeigenen Produkten
G Quattro tipi di canederli fatti in casa
con prodotti del nostro maso
*A hearty selection of four homemade dumplings
made with ingredients from our farm*
-

In sre Tagesgerichte

PIATTI DEL GIORNO | *Daily Specials*

Carpaccio

18,50

- G Hausgemachtes Carpaccio aus hofeigenem Bio-Fleisch
mit Rucola und Almkäse
Carpaccio fatto in casa con carne biologica del nostro maso,
rucola e formaggio di malga
*Homemade carpaccio with organic meat from our own farm
with arugula and mountain cheese*



Togessupp

13,50

- Tagessuppe
Zuppa del giorno
Soup of the day

Gerstensupp

11,50

- A Hausgemachte Gerstensuppe
Zuppa d'orzo fatta in casa
Homemade barley soup

Wir verwenden so viele Produkte wie möglich von unserem Hof
Vengono utilizzati il più possibile prodotti del nostro maso
We use as many products as possible from our farm



Huberhof



Erdäpfblattln mit Kraut

16,50

- A Hausgemachte Kartoffelblattln von hofeigenen Kartoffeln
- C mit hausgemachtem Sauerkraut aus dem eigenen Garten

Frittelle fatte in casa di patate del nostro orto
con crauti fatti in casa, sempre del nostro orto
*Homemade potato fritters from potatoes from our garden
with homemade sauerkraut from our garden*



Gersten-Orzotto

14,50

- A Cremiger Gersten-Orzotto mit Roter Bete aus dem eigenen Garten

- G Orzotto cremoso con barbabietola del nostro orto
- Creamy barley orzotto with beetroot from our own garden*

Kitzbratl

24,50

- A Kitz vom Jenesiener Bauern mit Knödeln und gedünstetem Kraut

- C Capretto del contadino di San Genesio con canederli e cavolo stufato
- G *Roast kid goat from a farm in Jenesien with dumplings and braised cabbage*

I

Ossobuco

23,50

- A Ossobuco aus hofeigenem Bio-Fleisch mit Polenta und Gemüse

- G Ossobuco di carne biologica del nostro maso con polenta e verdure

- C *Osso buco made with organic beef from our own farm with polenta*

- I *and vegetables*

Huber-Burger

21,50

- A Burger mit hausgemachtem Brot aus eigenem Getreide,
- C hofeigenem Bio-Rindfleisch und hausgemachten Pommes

Hamburger con pane fatto in casa a base di cereali di nostra produzione,
carne di manzo biologica del nostro maso e
patatine fritte fatte in casa

*Burger with homemade bread made from our own grains,
organic beef from our farm and homemade fries*

Wir verwenden so viele Produkte wie möglich von unserem Hof
Vengono utilizzati il più possibile prodotti del nostro maso
We use as many products as possible from our farm



Huberhof

Pizza Dome

Nur auf Vorbestellung

38,00/p.P.

Ein echtes Highlight am Huberhof und ein besonderes Erlebnis für Groß und Klein: Backt eure eigenen Mini-Pizzen direkt am Tisch und genießt sie ofenfrisch!

Ideal für bis zu 6 Personen.

Solo su prenotazione

Un vero punto forte all'Huberhof e un'esperienza speciale per grandi e piccini: preparate e cuocete le vostre mini pizze direttamente al tavolo e gustatele appena sfornate.

Ideale per un massimo di 6 persone.

By reservation only

A real highlight at the Huberhof and a special experience for all ages: prepare and bake your own mini pizzas right at the table and enjoy them fresh from the oven.

Ideal for up to 6 people.



Wir verwenden so viele Produkte wie möglich von unserem Hof
Vengono utilizzati il più possibile prodotti del nostro maso
We use as many products as possible from our farm

Epas Siases

PER CONCLUDERE: IL DESSERT | *Something Sweet*

Hausg'mochter Epflstrudl 5,50

- A Hausgemachter Apfelstrudel mit hofeigenen Bio-Äpfeln
- C Strudel fatto in casa con mele biologiche del nostro maso
- G *Homemade apple strudel*

Siaße Schlutzer 4,50

- A Süße Kartoffelteigtaschen mit Topfen und Früchten
 - C dazu zweierlei Eis
- Ravioli dolci di patate ripieni di ricotta e frutta,
serviti con due palline di gelato
*Sweet potato raviolis filled with ricotta and fruit,
served with two scoops of ice cream*

Hausg'mochter Schmorrn 13,50

- A Kaiserschmarrn aus eigenem Weizenmehl,
- C Apfelmus und Marmelade
- G Kaiserschmarren fatto in casa con farina di grano di nostra produzione,
purea di mele e marmellata
*Homemade Kaiserschmarren made from our own wheat flour,
apple purée and jam*

Bauernhofeis (Gostnerhof, Brixen) 2,00

- C Eis vom Bauern
- G Gelato del contadino
Farm-made ice cream

Wir verwenden so viele Produkte wie möglich von unserem Hof
Vengono utilizzati il più possibile prodotti del nostro maso
We use as many products as possible from our farm



Huberhof

Fir insre Kluan

für Kinder | PER I BAMBINI | For Kids



Schlutzer

11,50

- A Hausgemachte Tiroler Schlutzkrapfen
C mit Spinat- und Topfenfüllung
G Mezzelune tirolesi fatte in casa
con ripieno di spinaci e ricotta
*Homemade "Schlutzer" (Tyrolean ravioli)
with spinach and ricotta filling*

Hausg'mochte Nudl mit Ragù

9,50

- A Hausgemachte Tagliatelle aus eigenem Weizenmehl
C mit Ragù aus hofeigenem Bio-Fleisch
Tagliatelle fatte in casa con farina di grano di nostra produzione
con ragù di carne biologica del nostro maso
*Homemade tagliatelle made from our own wheat flour
with organic beef ragù from our farm*

Zwoa Kneidl

10,00

- Zwei Knödel
Due canederli
Two dumplings



Hausg'mochte Pommes

7,50

- Hausgemachte Pommes Frites
Patatine fritte fatte in casa
Homemade fries

Wir verwenden so viele Produkte wie möglich von unserem Hof
Vengono utilizzati il più possibile prodotti del nostro maso
We use as many products as possible from our farm



Huberhof