



Herzlich willkommen!

Als 1911 Matthias Huber sen. aus Lederhof bei Sulzemoos das Gasthaus Gneißl kaufte, legte er den Grundstein für die inzwischen über hundertjährige Familientradition des *Huberwirts* in Wiedenzhausen.

1932 übergaben die Wirtsleute Mathias und Rosina Huber (geb. Sedlmair aus Sulzemoos) das Wirtshaus und die Metzgerei an Sohn Matthias und Theresia Huber (geb. Steber aus Wiedenzhausen) den Eltern der Seniorchefin Anneliese Braun. Anneliese und Hans „Charly“ Braun führten den Huberwirt mit Metzgerei ab 1966 mit großem Erfolg und konnten 1979 das in die Jahre gekommene Gebäude neu errichten. Ihr Sohn Werner übernahm mit Frau Elisabeth Braun (geb. Wörle aus Sielenbach) 1992 die Metzgerei (Neubau der Metzgerei 1999). Die Wirtschaft wurde zunächst verpachtet, bis 2009 Elisabeth und Werner auch zu Wirtsleuten wurden. Mit ihrem Neffen Metzgermeister Martin steigt 2015 die fünfte Generation in den Familienbetrieb mit ein.

Wir freuen uns, wenn Sie sich bei uns wohlfühlen und wünschen guten Appetit bei bayrisch herzhafter Küche

natürlich – regional – ehrlich.

Ihre Familie Braun

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag von 8:00 Uhr bis 14:30
Samstag, Sonntag und Feiertage geschlossen

**Für ihre Familienfeier, Geburtstagsfeier, Trauermahl,
Events und Tagungen öffnen wir gerne ab 40 Personen
auch außerhalb unseren normalen Öffnungszeiten für Sie
(Bitte Sprechen Sie mit uns, und vereinbaren einen Termin)**

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer
wegen Diverser Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten fragen sie unseren Service



aus dem Suppentopf

Echte Rinds-Suppe

mit hausgemachtem Kräuterpfannkuchen

€ 3,80

Schwammerl-Rahm-Suppe

mit frischer Petersilie

€ 3,80

Vorspeisen & Vitamine

Marktfrischer Beilagen-Salat mit Hausdressing

€ 4,50

„ Mona Lieserl “ Italien trifft Bayern

Resch gebackene Brezenknödel Radl mit marinierten Tomatenwürfeln

etwas Olivenöl, rote Zwiebeln und einer schönen Salatgarnitur

€ 11,80

„ Nannerl “ Österreich trifft Bayern

Knusprige Hendl Streifen, süß-scharfe Soße auf Salat mit Baguette-Scheiben

€ 13,80

„ Alma “ Salatschüssel mit Rinderfetzen

Zarte Färsenhüfte vom Grill, auf Salat Balsamico mit Baguette-Scheiben

€ 14,80



Wirtshausklassiker

Ofenfrischer Schweinsbraten vom Halsgrad oder Wammerl

mit zwei Kartoffelknödeln, Dunkelbiersoße und Beilagen Salat

€ 13,80

Schnitzel gebacken „Wiener Art“ vom Schweine Lendchen

mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pomm Fritz dazu Preiselbeeren

€ 14,80

„Zarte Vroni“ Putenfilet-Steak vom Grill

auf Ratatouille mit Herzoginkartoffel, Kräuterbutter und Salat

€ 14,80

„Dahoam is Dahoam“ Schweinefilet-Pfanderl

mit Bavaria Blue überbacken dazu Soße, hausgemachte Spätzle und Salat

€ 15,80

„Metzgerschnitzel“ vom Schweine Rücken

mit Spiegelei, geräuchertem Wammerl, Grillwürstel, Pomm Fritz und Salat

€ 16,80

„Böfflamott“ fein geschmort aus der flachen Färsenschulter

mit Zwiebel-Schmelze in Burgundersoße, dazu hausmacher Spätzle und Salat

€ 16,80

Münchner Zwiebel-Rostbraten aus der Rinderlende (Stroh Färse)

mit Reifegarantie, Dunkelbiersoße, Röstzwiebeln, Kartoffelkroketten und Salat

€ 21,80

Falls Sie unsere wunderbaren Dry Age Steaks von der Stroh Färse testen wollen, zaubern wir Ihnen gern in ca. 30 Minuten (oder gerne auf Vorbestellung) ein Club ein T-Bone oder ein Porterhouse Steak mit feinsten Beilagen, Kräuterbutter und Salaten für einen unvergesslichen Genuss aufs Teller.
Ab 12 €/100g Rohgewicht inkl. der Beilagen (beachten Sie unseren Dry Age Kühlschrank am Eingang)



Auch mal Fleisch...los

Rahmschwammerl mit Champignon

nach Omas Originalrezept mit hausgemachten Serviettenknödel

€ 9,80

„ Erdäpfel “ im Pfanderl überbacken

(Wahlweise auch mit Backschinken-Streifen)

mit Gerupftem Kaas, Röstzwiebeln und marktfrischen Salaten

€ 10,80 (€ 12,80)

Großes Grünkern-Pflanzerl hausgemacht

mit cremigem Sauerrahm-Farmersalat und Herzoginkartoffeln

€ 11,80

„ Scharfe Zenz “

(die Bayerische Antwort auf Penne Arrabiata)

mit Tomatenwürfel, Olivenöl, Meerrettich und marktfrischen Salaten

€ 12,80

Für unsere kloana Gäste

Schweinebraten mit Knödel und Soße € 8,00

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pomm Fritz € 8,00

Großer Kartoffelknödel mit Bratensoße € 4,00

Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße € 4,00

Frischgebackene knusprige Pomm Fritz € 4,00



aus da Wurstküche

natürlich alles hausgemacht und täglich frisch aus unserer Metzgerei

- 2 Stück Weißwurst (Gold prämiert)** mit Charlys Senf und einer Brez'n
€ 6,80
- 3 Stück Wiener (Gold prämiert)** mit scharfem Senf und einer Semmel
€ 6,80
- Portion Leberkäs** mit Dunkelbiersoße und hausgemachtem Kartoffelsalat
€ 8,80
- 2 Fleischpflanzerl** mit Dunkelbiersoße und hausgemachtem Kartoffelsalat
€ 8,80
- Milzwurst „Wiener Art“ gebacken** mit Soß und hausgemachtem Kartoffelsalat
€ 9,80
- 2 Paar Schweinswürstl** auf Speck-Sauerkraut mit Soß und Baguettesemmel
€ 9,80
- Saures Lüngerl nach Oma´s Rezept (unser Schmankerl Tipp)**
mit hausgemachte gebratenen Serviettenknödl-Radl
€ 9,80
- Eine Weißwurst extra**
€ 2,80

Klassisches Bayerisches 4 Gänge-Menü

- 2 (Gold prämierte) Weißwurst mit ofenfrischen Brez'n und Charlys legendären Weißwurstsenf, dazu ein 0,5 l Maier Bräu Landler Weizen
€ 10,50

Für unsere täglich frisch produzierten Weißwürste verarbeiten wir ausschließlich Milchkalb, Schweinefleisch und Schulterspeck. Wir würzen mit Naturgewürzen, Steinsalz, frischer Petersilie und vor allem mit viel Liebe.



Brotzeit is de scheenste Zeit

Herzhafter Bayerischer oder Schweizer Wurstsalat
mit Zwiebelringen, Gurkerl und feinem Biergardendressing
€ 8,80 / € 9,80

Original bayerisches Bratensulz
vom Halsgrad / Wammerl mit hausgemachtem Knöchersulzstand
€ 9,80

Lauwarmer Kalter Braten
vom Halsgrad oder Wammerl mit frischem Kren und Essiggurke
€ 9,80

Huberwirt Brotzeitbrettl
mit Leberkaas, Streichwurst, Kochsalami, Kaas, Geräuchertem,
Aufschnitt, Butter, Gurke und Meerrettich
€ 13,80

Zu allen Brotzeiten werden 2 Scheiben Brot oder 1 Semmel serviert
Alle Fleisch und Wurstwaren sind aus eigener Herstellung unserer Preisgekrönten Metzgerei

Zum Schluss was Sias

Unser beliebter Klassiker
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
€ 7,80

Kaiserschmarrn mit Apfelmus (ca. 20 Min Wartezeit)
€ 9,80



Bayerische Grundversorgung

Maierbräu Helles	0,5l	€ 4,00
Maierbräu Helles	0,25l	€ 2,80
Maierbräu Weißbier	0,5l	€ 4,00
Maierbräu Weißbier	0,33l	€ 3,00
Paulaner Weißbier dunkel	0,5l	€ 4,00
Maierbräu Dunkel	0,5l	€ 4,00
Odelzhauser Naturtrüb	0,5l	€ 4,50
Odelzhauser Naturtrüb	0,25l	€ 3,00
Paulaner leichtes Weizen	0,5l	€ 4,00
Paulaner Weißbier alkoholfrei	0,5l	€ 4,00
Paulaner Helles alkoholfrei	0,5l	€ 4,00
Maierbräu Bockerl Bier	0,33l	€ 4,00
Maierbräu Jakobi Pils	0,33l	€ 4,00
Maierbräu Kellerbier	0,33l	€ 4,00

~ / ~

Maierbräu-Biere beziehen wir seit 1920 direkt von der regionalen Brauerei in Altomünster. Gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot reifen sie naturbelassen in kühlen Gewölbekellern. Seit 1886 steht die Familie Maier für höchste Bierqualität bereits in fünfter Generation. Zum Wohl!



Kaltgetränke

Grander Wasser

Der Grundgedanke des Verfahrens von Johann Grander besteht darin, die Wasserstruktur zu verbessern – dadurch wird die Selbstreinigungs- und Widerstandskraft des Wassers gestärkt und Stabilität im Wasser geschaffen.

	0,25l	0,5l
Granderwasser	€ 2,00	€ 3,00
Apfelschorle	€ 2,80	€ 4,00
Orangenschorle	€ 2,80	€ 4,00
Johannisbeerschorle	€ 2,80	€ 4,00
Rhabarberschorle	€ 2,80	€ 4,00
Hollerschorle	€ 2,80	€ 4,00
Maracujaschorle	€ 2,80	€ 4,00
Orangenlimo	€ 2,80	€ 4,00
Zitronenlimo	€ 2,80	€ 4,00
Cola Mix (Spezi)	€ 2,80	€ 4,00
Coca Cola 0,33l	€ 0,00	€ 4,00
Coca Cola light	€ 0,00	€ 4,00

Unsere Schorles werden ausschließlich mit Granderwasser gemischt und dass schmecken Sie !

Heißgetränke

Kaffeerösterei Pascucci

Ist ein seit 1883 bestehendes Familienunternehmen aus Italien. Es hat seinen Sitz an der Adriaküste in Monte Cerignone. Pascucci ist bestrebt, Die Besten Kaffees (Dal18) und Espressos In höchster Qualität zu produzieren.

Kaffee	€ 2,50
Espresso	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 4,00
Espresso Macchiato	€ 3,00
Cappuccino	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,50
Heiße Schokolade	€ 4,00
mit Sahnetupfer	
Affogato	€ 5,00
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	

Messmer feiner Tee

Schwarz	€ 3,00
Pfefferminze	€ 3,00
Kamille	€ 3,00
Früchte	€ 3,00
Kräuter	€ 3,00

Bitte beim Service die Sorten nachfragen



Weiß & Roseweine

Mosel Riesling

Weingut Atlan & Artisan – Mosel 2021	0,2l	€ 6,80
Mit das Beste, was an Mosel Riesling gibt	0,75l	€ 25,00

Chardonnay & Weißburgunder „ Liebstück “

Weingut Knipser – Pfalz 2021	0,2l	€ 7,00
Feine Cuvee´ mit dem Schmelz des Chardonnay	0,75l	€ 26,00
und der Würze des Weißburgunder (unser Tipp)	1,50l	€ 48,00

Franken Silvaner

Weingut Bürgerspital Würzburg 2022	0,2l	€ 6,80
aromatisch & saftig toller Wein mit Potential	0,75l	€ 25,00

Franken Scheurebe

Weingut Bürgerspital Würzburg 2022	0,2l	€ 6,80
Fruchtige Nuancen von Birne, Zitrus und Apfel	0,75l	€ 25,00

Riesling GG Goldmedaille Bocksbeutel

Hundertwasser Weingut Hirn 2019		
Limette, Pfirsich-Aprikose toller Wein mit Potential	0,75l	€ 36,00

Goldkapsel edelsüß

Weingut Knipser – Pfalz 2019		
Edelsüßer Riesling mit feinstem Beerenton .	0,75l	€ 39,00

Roséwein „ Clarette “

Weingut Knipser – Pfalz 2019	0,75l	€ 28,00
Pikanter Roséwein mit Aromen von Erdbeere bis Cassis.		



Rot & Schaumweine

Franken Mini Rotwein Bocksbeutel

Weingut Bürgerspital Würzburg 2022 0,25l € 6,50
Rot Schillernde Reflexe, feines Heidelbeeraroma

Rotwein „ Gaudenz “

Weingut Knipser – Pfalz 2015 0,2l € 6,80
Kräftige Farbe und Aromatik von Cabernet 0,75l € 25,00
Und klassischem Dornfelder (unser Tipp) 1,50l € 48,00

Rotwein „ Blauer Spätburgunder “

Weingut Knipser – Pfalz 2015 0,2l € 7,50
Feingliedrig und Elegant - Spätburgunder pur 0,75l € 28,00

Rotwein Kirschgarten GG Grosse Lage

Weingut Knipser – Pfalz 2016 0,2l € 0,00
Kühle Noten von Sauerkirschen, Krokant und Kräuter 0,75l € 59,00

Schaumwein „ Schloss Rheinach “

Spritziger Sekt von der Mosel 0,75l € 25,00
Rassig, feinperlig, elegant, der Sekt für jeden Tag

Winzersekt „ Fräulein Rose “

Weingut Mayer am Pfarrplatz Wien 2021 0,75l € 28,00
Spritziger Rosé-Sekt , blumig und aromatisch in der Nase,
schmeichelhaft am Gaumen mit leicht süßen Beerenaromen.

Winzersekt „ Pinot Rose Brut “

Weingut Knipser – Pfalz 2020 0,75l € 30,00
typische Champagnernoten, die an Brioche,
und reife gelbe Birne erinnern ... der Hammersekt



Hochprozentiges



Bad Feilnbacher Brände:

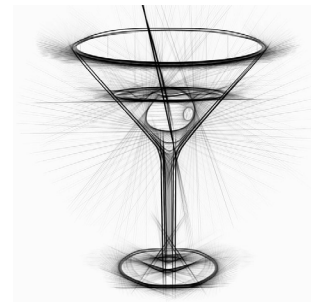
	2cl	
Apfel Brand	€ 3,50	
Birnen Brand	€ 3,50	
Marillen Brand	€ 3,50	
Williams Brand	€ 3,50	
Zwetschgen Wasser	€ 3,50	

Bad Feilnbacher Likör

	2cl	
Zwetschgen Likör	€ 3,50	
Warmes Zwetschgerl		
(Likör mit Sahnehaube)	€ 4,50	

Mit Leidenschaft und Obst aus
unseren eigenen Obstgärten
sind wir laufend bestrebt,
nur Spitzen Brände zu erzeugen.

Anna & Sepp



Weinschorle	0,4l	€ 6,50
Hugo Holunder	0,4l	€ 6,50
Aperol Sprizz	0,4l	€ 6,50
Martini Sprizz	0,4l	€ 6,50
Lillet Wild Berry	0,4l	€ 6,50

Rüscherl	4cl	€ 3,50
Ramazzotti	2cl	€ 3,50
Hütten Willi	2cl	€ 3,50
Asbach Uralt	2cl	€ 3,50

Longdrinks

Asbach Cola	0,4l	€ 7,00
Wodka Orange	0,4l	€ 7,00
Jack D. Cola	0,4l	€ 7,00



Wissenswertes

Färsenfleisch

Wir beziehen von regionalen Bauern komplette Rinder (nur Färsen) und stellen daraus unser gesamtes Wurst- und Fleischsortiment her. Durch das fein eingelagerte Fett schmeckt Färsenfleisch besonders zart und geschmackig.

Wir verarbeiten Grander Wasser

Gesunde Ernährung basiert auf gutem hochwertigem Wasser. Wir kochen und wursten ausschließlich mit Grander Wasser – die pure Lebensfreude.

Wir verarbeiten Berg Steinsalz

Unterstützt die Entwicklung eigener Aromen und intensiviert den Geschmack von Kräutern und Gewürzen natürlich. Seine 84 Spurenelemente ermöglichen unserem Körper die notwendige Aufnahme von Mineralien.

Umweltpakt Bayern für Unternehmen

Wir engagieren uns mit freiwilligen, über die gesetzlichen Anforderungen hinausgehenden Umweltschutzleistungen im Rahmen des Umweltpakt Bayern.

Nachhaltigkeit & Nose to Tail

Nose to Tail will sagen, dass es dem Tier gegenüber unanständig wäre, es nicht von Kopf bis Fuß zu verwerten. Denn es hält auch jenseits des Filets etliche Leckerbissen und Gaumenfreuden für uns bereit. (Fragen Sie unsere Fleisch Sommeliers)

Auszeichnungen ua.

Die Zeitschrift „Der Feinschmecker“ zählt uns, wie in den vergangenen 14 Jahren zu den 500 besten Metzgereien Deutschlands.

Im Jahr 2020 wurde unser Betrieb mit dem Staats-Ehrenpreis der bayerischen Regierung als eine 7 Besten Metzgereien Bayerns Ausgezeichnet