

# HUMBOLDT

*Natürlich heimisch.*

## DU BIST WAS DU ISST.

---

Herzlich Willkommen im Restaurant Humboldt. Naturbelassenheit steht bei uns im Vordergrund, weswegen heimische Produkte und Rohstoffe wie auch die Vielfalt der Jahreszeiten bei der Auswahl und Zubereitung unserer Gerichte eine tragende Rolle spielen. Unseren BauerInnen, ImkerInnen und ZüchterInnen entrichten wir einen angemessenen Preis, um sicherzustellen, dass unsere verwendeten Produkte und Zutaten aus einem fairen Umgang und einer friedvollen Haltung entspringen. Denn die biologische Herkunft sowie der feinsinnige Umgang mit diesen Produkten ist unser Anspruch und unsere Aufgabe. Zu unserem eigenen Anspruch zählen wir deshalb auch das Schaffen einer schönen und angenehmen Atmosphäre, das Auseinandersetzen mit Produkten und neuen Ideen und natürlich die gerechte Entlohnung unserer MitarbeiterInnen.

Unser Restaurant möchte einer biodynamischen und ganzheitlichen Lebensweise eine Plattform bieten, wodurch wir uns ständig mit beeindruckenden Menschen und ihren Erzeugnissen auseinandersetzen dürfen.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Auszeit bei uns im Humboldt und bitten Sie Ihre Ideen und Anregungen mit uns zu teilen.

Auf die Gesundheit, lasst es euch schmecken.

(Unsere Speisen enthalten kein Nitritpökelsalz, keinen raffinierten Zucker, keine Zitronensäure, Aspartam, Glutamate oder andere Geschmacksverstärker)

## WOHER KOMMEN UNSERE LEBENSMITTEL?

---

### GEMÜSE

Biohof Achleitner, Eferding & Urban Roots, Salzburg

### MILCHERZEUGNISSE

Berchtesgadener Milch (Demeter Produkte)

Mattigtaler Käse (Bio-Butterschmalz)

Rupp Bio-Bergkäse, Pötzensberger Dorfkäserei

### BROT, KNÖDELBROT & BRÖSEL

Wolfgruber Demeter-Bäckerei, Anger

### GEWÜRZE

Sonnentor, Lebensbaum, Österreichisches Steinsalz

### MEHL UND KÖRNER

Spielberger Mühle, Chiemgauer Mühle (Demeter Produkte)

### ESSIG UND ÖLE

Beutelsbacher, Voelkl, Byodo, Bio Planete, Naturata

### EIER

Kastners Bio-Eier, Bernhard & Nicole Leitner, Anif

### FLEISCH

Bio Fleischhandel Burgstaller, Absolut steirisch (Schweinefleisch)

## PHILOSOPHIE

---

# HUMBOLDT

Natürlich heimisch.

## VORSPEISEN

---

**BEEF TATAR 100g / 140g** 14,90 / 16,90  
mit Demeter Gewürzknäcke (b,d)  
oder Bio-Dinkel-Toast (b, d)

**SALAT VOM BABYSPINAT** 11,90  
mit Walnüssen, Granatapfel, Pecorino (b,v)

**GEBEITZTER BIO-SABLING** 11,90  
auf geschmortem Apfel-Rüben-Salat (b)

## SUPPEN

---

**HAUSGEMACHTE BIO-RINDSUPPE**  
mit Dinkel-Frittaten (b,d) 4,50  
mit Kaspressknödel (b) 5,50  
mit Grießnockerl (b,d) 4,50

**SUPPENTOPF VOM BIO-RIND** 6,90  
mit Bio-Rindfleisch, Wurzelgemüse und Dinkel-  
nudeln (b)

**KAROTTEN-INGWER-CREMESUPPE (b, v)** 5,90

## HAUPTSPEISEN

---

**ZWEIERLEI VOM SELLERIE** 11,40  
mit Rote-Rüben-Radieschen Salat (b, v, vg)

**SALAT MIT KASPRESSKNÖDEL** 12,40  
Gemischter Blattsalat vom *Biohof Achleitner* (b, v)

**BIO-DINKEL KASNOCKN** 12,40  
mit Röstzwiebeln und Salat (b, v)

**WIENER SCHNITZEL VOM BIO-KALB** 23,90  
mit Endivien-Kartoffelsalat, Preiselbeeren von  
*Sonnenator* (b)

**WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN** 14,90  
mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren von  
*Sonnenator*

**TAFELSPITZ VOM BIO-RIND** 19,90  
mit Cremespinat, Apfelkren, Röstkartoffeln &  
Schnittlauchsauce (b)

**WILDRAGOUT** 17,90  
mit Demeter-Semmelknödel

**RUMPSTEAK VOM BIO-RIND** 27,90  
mit Bratkartoffeln und selbstgemachter Kräuter-  
butter (b)

**ABSOLUT STEIRISCH - SCHWEINSBRATEN** 14,90  
mit Semmelknödel, Kartoffeln & Stöckelkraut

**TAGESFANG von der Biofischzucht Krieg**  
mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat (b)

## NACHSPEISEN

---

**BIO-DINKEL PALATSCHINKEN** 6,90  
mit Erdbeer- oder Marillenmarmelade von  
*Sonnenator* (b)

**HAUSGEMACHTER CHEESECAKE  
mit Birnen-Limetten-Granité (b)** 5,50

**HAUSGEMACHTER TOPFENKNÖDEL** 7,90  
mit Dinkel-Brösel (b)

# SPEISEKARTE

---

# HUMBOLDT

Natürlich heimisch.

Wählen Sie aus einem unserer Tagesmenüs. Alle Tagesmenüs werden wahlweise mit Suppe oder Salat serviert.  
ANGEBOT GÜLTIG: Montag bis Freitag, ab 11:30 Uhr (so lange der Vorrat reicht). M1: 11,00 Euro / M2: 9,00 Euro.  
Gerne akzeptieren wir Ihre Altstadt-Gutscheine, Sodexo-Gutscheine & -Pässe.

## MONTAG

---

M1: Champignonrahm-Schnitzel mit Kartoffeln  
M2: Couscous-Laibchen mit Frischkäse-Dip und Rucolasalat **(b,v)**

## DIENSTAG

---

M1: Rindsroulade mit hausgemachten Bandnudeln **(b)**  
M2: Knödel mit Ei **(b,v)**

## MITTWOCH

---

M1: Zigeuner-Geschnetzeltes mit Spätzle **(b)**  
M2: Spinat-Quiche **(b,v)**

## DONNERSTAG

---

M1: Humboldt Burger mit Wedges und Knoblauch-Mayo **(b)**  
M2: Linseneintopf mit Semmelknödel **(b,v)**

## FREITAG

---

M1: Schweizer Laibchen  
M2: Gemüsegröstl **(b,v,vg)**

(b) biologisch (d) demeter (v) vegetarisch (vg) vegan  
Über Informationen zu Allergenen bitten wir Sie bei unseren KellnerInnen nachzufragen.  
Besuchen Sie die erste Seite unserer Speisekarte und erfahren Sie, wo jedes der verwendeten Produkte herkommt.

# WOCHENKARTE

---

# HUMBOLDT

Natürlich heimisch.

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER <i>Gasteiner Kristallklar</i>		
still oder prickelnd	0,33 l	3,30
still oder prickelnd	0,75 l	6,20

### SODA

pur	0,25 l	1,80
mit Zitrone (b) oder Holler (b)	0,25 l	2,00
mit Zitrone (b) oder Holler (b)	0,50 l	3,60

### BIO SÄFTE *Hasenfit (b)*

Apfel Naturtrüb	0,25 l	3,60
Apfel Naturtrüb gespritzt	0,25 l	2,80
Apfel Naturtrüb gespritzt	0,50 l	4,80
Orange	0,25 l	3,60
Apfel-Karotte-Rote Rübe	0,25 l	3,60
Johannisbeer-Nektar	0,25 l	3,80
Marille	0,25 l	3,80
Erdbeere	0,25 l	3,80

## BIOLIMONADEN

Cola oder Bitter Lemon <i>Red Bull Organics (b)</i>	4,20
Tonic oder Ginger Ale <i>Red Bull Organics (b)</i>	4,20
Wildshuter Zitronen Flück <i>Stiegl (b)</i>	4,50
Holunder-Ingwer <i>Ökobrauerei Riedenburg (b)</i>	4,50
Kirsche-Aronia <i>Ökobrauerei Riedenburg (b)</i>	4,50
Natur Orange <i>Bio Zisch von Voelkl (b)</i>	3,80
Blutorange <i>Bio Zisch von Voelkl (b)</i>	3,80

## BIO-EISTEES

Charitea Eistee black ( <i>Schwarztee-Zitrone (b)</i> )	4,20
Charitea Eistee Mate ( <i>Mate, Zitrone-Orange (b)</i> )	4,20
Charitea Eistee red ( <i>Rooibos-Passionsfrucht (b)</i> )	4,20

## UNSERE EMPFEHLUNG

Selbstgemachte Schokoladen-Pop-Sticks für unsere heiße Schokolade

Zartbitter 70% (b)	5,50
Vollmilch 55% (b)	5,50
Weißer Schokolade (b)	5,50
Mandel (b)	5,50

## APERITIFS

### ÖSTERREICH. FRIZZANTE *Josef Dockner*

Weiß	0,10 l	4,20
Rosé	0,10 l	4,20

### BIO-SPRIZZ (b)

Bio-Prosecco, Aperitivo Naturale Veneziano, Soda	0,25 l	6,50
--	--------	------

Bio Weisser-Spritzer <i>Biohof Pratsch (b)</i>	0,25 l	3,50
Bio-Prosecco <i>Anno Domini Vineyards (b)</i>	0,10 l	4,50

## BIER

Paracelsus Biozwickl <i>Stiegl (b)</i>	0,2 l	3,10
Paracelsus Biozwickl <i>Stiegl (b)</i>	0,3 l	3,90
Paracelsus Biozwickl <i>Stiegl (b)</i>	0,5 l	4,70
Paracelsus Glutenfrei <i>Stiegl (b)</i>	0,33 l	4,20

Goldbräu <i>Stiegl</i>	0,2 l	2,80
Goldbräu <i>Stiegl</i>	0,3 l	3,60
Goldbräu <i>Stiegl</i>	0,5 l	4,40

Radler Grapefruit <i>Stiegl</i>	0,3 l	3,60
Radler Grapefruit <i>Stiegl</i>	0,5 l	4,40

Weisse Naturtrüb <i>Stiegl</i>	0,3 l	3,80
Weisse Naturtrüb <i>Stiegl</i>	0,5 l	4,40

Columbus 1492 Pale Ale <i>Stiegl</i>	0,33 l	3,90
Freibier Alkoholfrei <i>Stiegl</i>	0,33 l	3,60
Weizenguss <i>Gusswerk (b)</i>	0,33 l	4,20
Jakobsgold <i>Gusswerk (b.d)</i>	0,33 l	4,20

## HEISSGETRÄNKE

Espresso <i>Citta di Italia Biologico (b)</i>	2,80
Doppelter Espresso <i>Citta di Italia Biologico (b)</i>	4,10
Verlängerter <i>Citta di Italia Biologico (b)</i>	3,50
Cappuccino <i>Citta di Italia Biologico (b)</i>	4,10
Latte Macchiato <i>Citta di Italia Biologico (b)</i>	4,40
Tee <i>Sonnenrot (b)</i>	3,50

*Basen Kräuter, Earl Grey, Früchtetraum, Grüntee Zitronengras, Hagebutte-Hibiskus, Holunderblüte, Ingwer-Zitrone, Kamille, Pfefferminze*

# GETRÄNKE

**HUMBOLDT**  
*Natürlich heimisch.*

**GETRÄNKE**

---

# HUMBOLDT

Natürlich heimisch.

## CHAMPAGNER UND SCHAUMWEINE

---

Perrier-Jouët Grand Brut	0,75 l	85,00	Josef Dockner Frizzante	0,75 l	28,00
Perrier-Jouët Grand Rosé	0,75 l	125,00	Bio-Prosecco Anno Domini Vineyards (b)	0,75 l	31,00
Perrier-Jouët Grand Epoque Blanc	0,75 l	245,00	Bründlmayer Sekt Brut Rosé	0,75 l	48,00

## WEISSWEINE AUS ÖSTERREICH

---

### FRISCH UND KLASSISCH

2017 Sauvignon Blanc   Leo Hillinger, Jois – Leithaberg	0,75 l	28,00
Zart, aromatisch und trinkfreudig mit verspielter Säure. (b)	0,125 l	5,00
2016 Grüner Veltliner Matzner Hügel   Christian Mrozowski, Hohenruppersdorf – Weinviertel	0,75 l	26,00
Lebendig und frisch mit überraschender Länge. (b)	0,125 l	4,50
2017 Gelber Muskateller Velue   Weingut Johannes Zillinger, Velm-Götzendorf – Weinviertel	0,75 l	26,00
Blumig, fruchtig und würzig – ein harmonischer Muskateller. (b, d)	0,125 l	4,50

### VOLL, AROMATISCH UND ELEGANT

2017 Rotgipfler   Johanneshof Reinisch, Tattendorf – Thermenregion	0,75 l	26,00
Helles Gelbgrün, Duft von exotischen Früchten, elegant und trocken. (b)		
2017 Gemischter Satz Stierwoscha   Weingut Alexander Zöller, Dross – Kremstal	0,75 l	25,00
Apfel- und Kräuternoten, fleischig mit einem zarten Bitterl. (b)		
2013 Riesling Ried Gebling 1 ÖTW Kresmtal DAC Reserve	0,75 l	42,00
Weingut Sepp Moser, Rohrendorf – Kremstal		
Fein balancierte Textur mit typischer Riesling-Säure. Perfekt gereift. (b, d)		

### HARMONISCH UND KRÄFTIG

2015 Pannobile Weiss   Andreas Gsellmann, Gols – Neusiedlersee	0,75 l	35,00
Weissburgunder mit einer saftig cremigen Struktur, zart nach Karamell (b)		
2016 Riesling Smaragd Küss den Pfennig   Bioweingut Schmidl, Dürnstein – Wachau	0,75 l	49,00
Feine Aromatik mit einer rassigen Säure. (b)		
2017 Grauburgunder Klassik   Bioweingut Ploder-Rosenberg, St. Peter – Vulkanland	0,75 l	34,00
Helles Rotgold, Dörrobst, feine Fruchtsüße und Honigtouch im Abgang. (b, d)		

## ROSÉ AUS ÖSTERREICH

---

2017 Rosé vom Zweigelt   Weingut Sepp Moser, Apetlon – Neusiedlersee	0,75 l	27,00
Erfrischend und herzhaft mit einer delikaten Frucht im Abgang. (b, d)		

# HUMBOLDT

Natürlich heimisch.

## ROTWEINE AUS ÖSTERREICH

---

### FRUCHTIG UND SCHMEICHELND

2016 Zweigelt vom Heideboden | Andreas Gsellmann, Gols – Neusiedlersee 0,75 l 26,00  
Saftig und frisch strukturiert mit feinen Beerenaromen. (b) 0,125 l 4,50

2016 Blaufränkisch | Gernot Heinrich, Gols – Neusiedlersee 0,75 l 29,00  
Erfrischende Rotfrucht mit einer pikanten Würze, feiner Säurenerv. (b) 0,125 l 5,00

### ELEGANT UND REIFE AROMATIK

2016 Heideboden Cuveé (Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot) | Claus Preisinger, Gols – Neusiedlersee 0,75 l 34,00  
Anziehender Duft nach Kirschen und Waldbeeren, harmonisches Säurespiel. (b) 0,125 l 5,80

2016 St. Laurent Sommelier Edition | Johanneshof – Reinisch, Tattendorf – Thermenregion 0,75 l 30,00  
Rauchig und würzig, zart nach Lakritze und Brombeeren, Edelschokolade im Nachhall. (b)

2015 Pinot Noir Premium | Christian Fischer, Sooß – Thermenregion 0,75 l 42,00  
Zart nach Kirschen und Waldbeeren, elegant strukturiert, frisch und anhaltende. (b)

### KRÄFTIG UND INTENSIV

2015 Olivin (Zweigelt) | Winkler – Hermaden, Kapfenstein – Vulkanland 0,75 l 42,00  
Tiefdunkles Rubingranat, zart unterlegte Beerenfrucht, angenehm im Finish. (b)

2015 Bela Rex (Cabernet Sauvignon, Merlot) | Albert Gesellmann, Deuschkreutz – Mittelburgenland 0,75 l 68,00  
Ein Duftbild von Brombeeren und Cassis, angenehm würzig und am Gaumen saftig. (b)

(b) biologisch (d) demeter

Über Informationen zu Allergenen bitten wir Sie bei unseren KellnerInnen nachzufragen.  
Zum Wecken der guten Geister, fragen Sie nach unserer Humboldt-Barkarte.

# WEIN