

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, Pötzelsberger Dorfkäserei

BROT, KNÖDELBROT & BRÖSEL

Wolfgruber Demeter-Bäckerei, Anger

GEWÜRZE

Sonnentor, Lebensbaum, Österreichisches Steinsalz

MEHL UND KÖRNER

Spielberger Mühle, Chiemgauer Mühle (Demeter Urgetreide)

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)

GERÄUCHERTER BIO-SAIBLING (b) 11,90
Johannisbeerspiegel & Süßkartoffelpüree

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

**BIO-PAPRIKA GEFÜLLT MIT GEMÜSE-
COUSCOUS** mit Tomatensauce & Salat (b, v, vg) 11,40

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
Sonnentor (b)

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN 14,90
mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren von
Sonnentor

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

BIO-RINDSGULASCH 14,90
mit Demeter-Semmelknödel (b)

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
Sonnentor (b)

COOKIE-PARFAIT 6,80
mit Fruchtmark (b)

SCHOKOLADEN-MOUSSE 7,20
mit Himbeermark (b)

(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.

SPEISEKARTE

HUMBOLDT

Natürlich heimisch.

Wählen Sie aus einem unserer Tagesmenüs. Alle Tagesmenüs werden wahlweise mit Suppe oder Salat serviert.
ANGEBOT GÜLTIG: Montag bis Freitag (21. bis 25.01.), ab 11:30 bis 14:30 Uhr. M1: 11,00 Euro / M2: 9,00 Euro.
Gerne akzeptieren wir Ihre Altstadt-Gutscheine, Sodexo-Gutscheine & -Pässe.

MONTAG

M1: Tiroler Gröstl mit Spiegelei
M2: Spinatspätzle mit Käsesauce **(b, v)**

DIENSTAG

M1: Esterházy-Rostbraten mit Röstkartoffeln **(b)**
M2: Gemüselasagne mit Tomatensauce **(b, v)**

MITTWOCH

M1: Gefüllte Paprika mit Kartoffeln
M2: Couscous-Salat **(b, v, vg)**

DONNERSTAG

M1: Reisfleisch **(b)**
M2: Perlgraupen-Risotto mit Radicchio **(b, v)**

FREITAG

M1: Bouef Stroganoff mit Spätzle **(b)**
M2: Gemüsecurry mit Kartoffeln **(b, v)**

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

HEISSGETRÄNKE

Espresso Citta di Italia Biologico (b)	2,80
Doppelter Espresso Citta di Italia Biologico (b)	4,10
Verlängerter Citta di Italia Biologico (b)	3,50
Cappuccino Citta di Italia Biologico (b)	4,10
Latte Macchiato Citta di Italia Biologico (b)	4,40
Tee Sonnentor (b)	3,50
Basen Kräuter, Earl Grey, Fruchtetraum, Grüntee Zitronengras, Hagebutte-Hibiskus, Holunderblüte, Ingwer-Zitrone, Kamille, Pfefferminze	

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 Biohof Pratsch (b)	0,25 l	3,50
Bio-Prosecco Anno Domini Vineyards (b)	0,10 l	4,50

BIER

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

Goldbräu Stiegl	0,2 l	2,80
Goldbräu Stiegl	0,3 l	3,60
Goldbräu Stiegl	0,5 l	4,40

Radler Grapefruit Stiegl	0,3 l	3,60
Radler Grapefruit Stiegl	0,5 l	4,40

Weisse Naturtrüb Stiegl	0,3 l	3,80
Weisse Naturtrüb Stiegl	0,5 l	4,40

Columbus 1492 Pale Ale Stiegl	0,33 l	3,90
Freibier Alkoholfrei Stiegl	0,33 l	3,60
„Die Weisse“ alkoholfrei (b)	0,33 l	4,20
Weizenguss Gusswerk (b)	0,33 l	4,20
Jakobsgold Gusswerk (b.d)	0,33 l	4,20

BIO-EISTEES

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

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

2017 Grüner Veltliner Weinberghof Fritsch, Kirchberg am Wagram	0,75 l	28,00
Duft nach reifen, gelben Früchten, dezentes Kräuteraroma. Elegante und frische Säure. (b)	0,125 l	5,00

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 1ÖTW 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 Säureerv. (b) 0,125 l 5,00

2015 Zweigelt unfiltriert | Georg Schmelzer, Gols – Neusiedlersee 0,75 l 34,00
Angenehme und erfrischende Säure, dunkelbeerige Frucht und ein Hauch von Preiselbeere. (b, d)

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)

2015 Lupino | Toni Hartl, Leithaberg - Neusiedlersee 0,75 l 36,00
Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Pinot Noir. Milde Säure und gute Balance. (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)

Redition unfiltriert, 3 Sorten, 4 Jahrgänge | Georg Schmelzer, Gols – Neusiedlersee 0,75 l 36,00
Zweigelt 2013, Cabernet Sauvignon 2013-2016, Roesler 2015, Zweigelt 2014
Tanninreicher Rotwein mit intensivem Fruchtfleisch, perfekt zu würzigen Speisen. (b, d)

ROTWEINE AUS ITALIEN

2014 Castello Colle Massari Montecucco Rosso Riserva DOC | Toskana – Italien 0,75 l 42,00
Aromen von Kirschen, Brombeeren, Schokolade und Pfeffer. Würzig mit einem samtigen Tannin. (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