

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 und biodynamische 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, lassen Sie es sich schmecken.

(Unsere Speisen enthalten kein Nitritpökelsalz, keinen raffinierten Zucker, keine Zitronensäure, künstliche Farbstoffe, Aspartam, Glutamate oder andere Geschmacksverstärker. Alle Brotsorten die wir anbieten oder mit unseren Lebensmitteln verarbeiten enthalten keine Backenzyme und stammen aus Demeter-Zertifizierter Backstube.)

WOHER KOMMEN UNSERE LEBENSMITTEL?

GEMÜSE

Ökohof Feldinger, Wals bei Salzburg, 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 & MARMELADEN

Sonnentor, Lebensbaum, Erntesegegen Ur-Salz

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 & FISCH

Bio-Fleischhandel Burgstaller, pur Naturhof Fam. Donnerer
Bio-Fischzucht Krieg, Fischerei Ausseerland

PHILOSOPHIE

HUMBOLDT

Natürlich heimisch.



VORSPEISEN

BEEF TATAR (b)	14,90	RUCOLA RISOTTO (b, v) (M, O)	11,40
BEEF TATAR kleine Portion (b)	12,90	mit Rinderstreifen (M)	17,40
mit Zwiebel-Creme & Rucola (C, D, M)		mit Saiblingsfilet (A, D, M)	18,50
REINANKE MATJES ART (Wildfang)	12,90	WIENER SCHNITZEL VOM KALB (b)	22,90
mit eingelegten Äpfeln, roten Rüben & Nüssen (b) (E, G)		mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren (A, C, O)	
ERDÄPFELKAS KALT & WARM (b, v)	8,90	SCHWEINESCHNITZEL WIENER ART (b)	16,90
mit Radieschen, Sauerrahm & Kresse (C, G)		mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren (A, C, O)	
BEILAGENSALAT (b, v, vg) (M)	3,80	STEAK – CUT OF THE DAY (b)	Tagespreis
PORTION KARTOFFELSALAT (b, v) (M)	4,50	mit Beilagen	

SUPPEN

HAUSGEMACHTE RINDSUPPE (b)		RINDSGULASCH (b)	14,90
mit Dinkel-Frittaten (A, C, G, L)	4,50	mit Serviettenknödel (A, C, G, O)	
mit Kaspressknödel (A, C, G, L)	5,50	ZWIEBELROSTBRATEN (b)	17,90

SUPPENTOPF VOM RIND (b)	6,90	mit Bandnudeln (A, L, M, O)	
mit Rindfleisch, Wurzelgemüse & Nudeln (A, C, G, L)		SCHWEINSBRATEN (b)	14,90

KÜRBISCREMESUPPE (b, v) (G, O)	5,90	mit Serviettenknödel, Kartoffeln & Stöckelkraut (A, C, G, L)	
mit Kürbisstangerl (A, C)			

HAUPTSPESIEN

GESCHMORTE MELANZANI (b, v, vg) (E)	11,90	DINKEL PALATSCHIKEN (b)	
mit Fenchel-Chinakohl-Salat und Erdnüssen		mit Vanille-, Walnuss- oder Graumohneis (A, C, G, H)	8,90
Topping Rinderstreifen (M)	17,90	mit Marmelade (Erdbeere, Marille) (A, C, G, H)	5,90
Topping Saiblingsfilet (A, D, M)	20,90	KUGEL SCHAFMILCHEIS (b)	2,40
NUDELGERICHT DES TAGES (b, v) (A, C)	11,40	Vanille, Walnuss, Graumohn (G, H)	
Topping Rinderstreifen (M)	17,40	TOPFENSCHMARRN (b)	9,50
Topping Saiblingsfilet (A, D, M)	18,50	mit Zwetschkenröster (A, G, O)	
DINKEL KASNOCKN (b, v) (A, C, G)	12,40	GRIEBFLAMMERIE (b)	6,20
mit Röstzwiebel & Salat		mit Zimtzucker & Bratapfel (A, C, D, G, E)	
HUMBOLDT-SALAT (b) (M)		SCHOKOLADEN-MOUSSE (b)	5,70
mit Rinderstreifen (M)	15,80	mit Sesam-Cracker & Salzkaramell (A, C, E, G, N)	
mit Saiblingsfilet (A, D, M)	17,20		

(b) biologisch (d) demeter (v) vegetarisch (vg) vegan

SPEISEKARTE



Wählen Sie aus einem unserer Tagesmenüs. Alle Tagesmenüs werden wahlweise mit Suppe oder Salat serviert.
ANGEBOT GÜLTIG: Montag bis Freitag (02.12. bis 06.12.), 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: Champignon-Geschnetzeltes mit Reis **(b)**
M2: Gemüse-Curry-Bowl mit Couscous **(b, v, vg)**

DIENSTAG

M1: Tiroler Gröstl **(b)**
M2: Quinoa-Salat mit Beeren **(b, v, vg)**

MITTWOCH

M1: Lasagne al forno **(b)**
M2: Reiberdatschi mit Sauerrahm-Dip **(b, v)**

DONNERSTAG

M1: Huftsteak mit Kürbis-Zucchini-Gemüse **(b)**
M2: Rollgersten-Risotto mit roter Rübe & Schafskäse **(b, v)**

FREITAG

M1: Ganslstrudel mit Rotkraut **(b)**
M2: Spinatknödel mit brauner Butter & Parmesan **(b, v)**

(b) biologisch (d) demeter (v) vegetarisch (vg) vegan

Gerne bringen Ihnen unsere KellnerInnen das detaillierte Informationsblatt zu den gekennzeichneten Allergenen.
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</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 <i>Hasenfit</i> (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</i> (b)	4,20
Tonic oder Ginger Ale <i>Red Bull Organics</i> (b)	4,20
Holunder-Ingwer <i>Ökobrauerei Riedenburg</i> (b)	4,50
Kirsche-Aronia <i>Ökobrauerei Riedenburg</i> (b)	4,50
Natur Orange <i>Bio Zisch von Voelkl</i> (b)	3,80
Blutorange <i>Bio Zisch von Voelkl</i> (b)	3,80
Bio Rhabarber gespritzt <i>Franz Josef Rauch</i> (b)	3,80

HEISSGETRÄNKE

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

APERITIFS ^(o)

ÖSTERREICH. FRIZZANTE <i>Josef Dockner</i>		
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</i> (b)	0,25 l	3,50
Bio-Prosecco <i>Anno Domini Vineyards</i> (b)	0,10 l	4,50

BIER ^(A)

Paracelsus Biozwickl <i>Stiegl</i> (b)	0,2 l	3,10
Paracelsus Biozwickl <i>Stiegl</i> (b)	0,3 l	3,90
Paracelsus Biozwickl <i>Stiegl</i> (b)	0,5 l	4,70
Paracelsus Glutenfrei <i>Stiegl</i> (b)	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
„Die Weisse“ alkoholfrei (b)	0,33 l	4,20
Jakobsgold <i>Gusswerk</i> (b,d)	0,33 l	4,20

BIO-EISTEES

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

GETRÄNKE

HUMBOLDT

Natürlich heimisch.



CHAMPAGNER UND SCHAUMWEINE ^(o)

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	Josef Dockner Frizzante rosé	0,75 l	28,00
Perrier-Jouët Grand Epoque Blanc	0,75 l	245,00	Bio-Prosecco Anno Domini Vineyards (b)	0,75 l	31,00

WEISSWEINE AUS ÖSTERREICH ^(o)

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
2017 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)		

2018 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 IÖTW 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)		

ROSÉ AUS ÖSTERREICH ^(o)

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)		

2018 Rosé vom Zweigelt, Pinot Noir & Merlot Christian Mrozowski, Hohenruppersdorf – Weinviertel	0,75 l	26,00
Fruchtiger Sommerwein. (b)	0,125 l	4,50

HUMBOLDT

Natürlich heimisch.



ROTWEINE AUS ÖSTERREICH ^(o)

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 Säure nerv. **(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 26,00
 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)**

Rediton 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 ^(o)

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

Gerne bringen Ihnen unsere KellnerInnen das detaillierte Informationsblatt zu den gekennzeichneten Allergenen.
 Zum Wecken der guten Geister, fragen Sie nach unserer Humboldt-Barkarte.

WEIN