

HUMBOLDT

Natürlich heimisch.



APERITIF

ÖSTERREICHISCHER FRIZZANTE *Josef Dockner*

Rosé 0,10 4,20

PERLAGE VINO FRIZZANTE *Valdobbiadene Prosecco*

BIO-SPRIZZ

Prosecco, Aperitivo Naturale Veneziano, Soda 0,25 6,50

LIMONCELLO SPRIZZ

Bio-Prosecco, Bio-Limoncello, Organics Bitter Lemon 0,25 6,50

HUGO

Prosecco, Holunderblütensaft, Limette, Minze, Soda 0,25 5,50

BIO WEISSWEINE & ROSÉ

Grüner Veltliner – Christian Mrozowski 0,125 4,50

Gelber Muskateller – Johannes Zillinger (d) 0,125 4,50

Sauvignon Blanc – Leo Hillinger 0,125 5,00

Weißburgunder – Christian Mrozowski 0,125 4,50

Rosé vom Zweigelt, Pinot Noir & Merlot – Christian Mrozowski 0,125 4,50

Circe, 2018 Rosé-Cuvée, Zweigelt & Cabernet Sauvignon – Georg Schmelzer (d) 0,125

BIO ROTWEINE

Zweigelt vom Heideboden – Andreas Gsellmann 0,125 4,50

Blaufränkisch – Gernot Heinrich 0,125 5,00

Heideboden Cuveé – Claus Preisinger 0,125 5,80

BIO BIERE

Stiegl-Paracelsus Bio-Zwickl 0,2 3,20

Stiegl-Paracelsus Bio-Zwickl 0,3 3,90

Jakobsgold – Biobrauerei Gusswerk (d) 0,33 4,20

(d) demeter

HUMBOLDT

Natürlich heimisch.



VORSPEISEN

BEEF TATAR	15,90
BEEF TATAR kleine Portion	13,90
mit Dottercreme, Shiitakepilzen & Demeter-Gewürzknäcke (A, C, D, M)	
BÜFFELMOZZARELLA (v)	11,50
mit Tomaten, Honiggurke, Kräuterpesto & Balsamico (A, E, G, M)	
CEVICHE VON DER BIO-LACHSFORELLE	15,50
mit Süßkartoffelpüree & frischer Tomatensalsa (D, G)	

SUPPEN

HAUSGEMACHTE RINDSUPPE	
mit Dinkel-Frittaten (A, C, G, I)	4,50
mit Kaspressknödel (A, C, G, I)	5,50
SUPPENTOPF VOM RIND	6,90
mit Rindfleisch, Wurzelgemüse & Nudeln (A, C, G, I)	
GURKENKALTSCHALE (v) (A)	5,80
mit Joghurt-Minze (A, G)	

VEGETARISCHE GERICHTE

CURRY BOWL (v, vg)	12,90	
mit Couscous, Mangold, Nüssen, Microgreens & Chilipaste (E, I, O)		
DINKEL KASNOCKN (v)	12,40	
mit Röstzwiebel & Salat (A, C, G, M)		
TAGLIATELLE MIT EIERSCHWAMMERL*-RAHMSAUCE (v) (A, C)	13,80	
HUMBOLDT SALAT MIT EIERSCHWAMMERL* (v, vg) (M)	8,80	
mit Kaspressknödel (A, C, G)		11,80

d) demeter (v) vegetarisch (vg) vegan
*Wildwuchs

Gerne bringen Ihnen unsere KellnerInnen das detaillierte Informationsblatt zu den gekennzeichneten Allergenen.

HUMBOLDT

Natürlich heimisch.



HAUPTSPEISEN

RINDERFILET 200g mit geschmorten Süßkartoffeln, saisonalen Pilzen & getrüffelnder Butter (G, U) dazu empfehlen wir ein Glas Heideboden Cuveé (Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot) Claus Preisinger, Gols	36,50
AUSSEER REINANKE (Wildfang im Ganzen) mit Grillgemüse, Babykartoffeln & Knoblauch-Kräuterbutter (D, L, G) dazu empfehlen wir ein Glas Grüner Veltliner Christian Mrozowski, Weinviertel	19,50
HUMBOLDTS SOMMER BOWL mit geräuchertem Saibling, Curry-Couscous, Honigmelone & saisonalen Pilzen (D, H, L, M) dazu empfehlen wir ein Glas Grüner Veltliner Christian Mrozowski, Weinviertel	16,90
HUMBOLDT-SALAT MIT EIERSCHWAMMERL* (M) mit Rinderstreifen (M) mit Saiblingsfilet (A, D, M)	14,80 16,80
dazu empfehlen wir ein Glas Gelber Muskateller Velue Weingut Johannes Zillinger, Weinviertel	
TAGLIATELLE MIT EIERSCHWAMMERL* (v) (A, C) mit Rinderstreifen (M) mit Saiblingsfilet (A, D, M)	13,80 17,40 19,40

HEIMISCHE GERICHTE

WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Petersilienkartoffeln & Wildpreiselbeeren (A, C, O)	22,90
ÖSTERREICHISCHER TAFELSPITZ mit Röstkartoffeln, Babyspinat, Schnittlauchsauce & Apfelkren (P)	17,90
KALBSRAHMGULASCH mit Dinkel-Spätzle (A, C, G, O)	15,90
FASCHIERTE LAIBCHEN mit Kartoffelpüree & Röstzwiebeln (C, G, M)	13,90

zu unseren heimischen Gerichten empfehlen wir ein Paracelsus Bio-Zwickl oder ein Stiegl Hell

(d) demeter (v) vegetarisch (vg) vegan
*Wildwuchs

Gerne bringen Ihnen unsere KellnerInnen das detaillierte Informationsblatt zu den gekennzeichneten Allergenen.

HUMBOLDT

Natürlich heimisch.



NACHSPEISEN

KUGEL SCHAFMILCHEIS Vanille, Walnuss, Graumohn (G, H)	2,40
HAUSGEMACHTE SALZBURGER MINI-TOPFENKNÖDEL mit Heidelbeerröster (3 Stück, frisch zubereitet, 15 Minuten Wartezeit) (A, C, G)	7,90
WARMER SCHOKOLADENKUCHEN mit Sauerkirschen & Crème Anglaise (A, C, G, O)	6,90
SAUERRAHMMOUSSE mit Fruchtgel & Amarettinis (A, G, H, O)	5,90

CAFÉ – CITTA DI ITALIA BIOLOGICO

Espresso	2,80
Doppelter Espresso	4,10
Verlängerter	3,50
Cappuccino	4,10
Latte Macchiato	4,40

BIOTEAQUE – CHIEMGAUER TEE MANUFAKTUR

Schwarza Beni – Schwarztee Earl Grey	4,10
Greana Gustl – Grüntee 1st grade „China Gunpoder“	4,10
Scheene Leni – Früchtetee Waldfrucht & Himbeere	4,10
Guada Luggi – Bergkräutertee	4,10
Frische Resi – Grüntee Limone-Ingwer	4,10
Coco Pino – Früchtetee Ananas-Kokos	4,10

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

Gerne bringen Ihnen unsere KellnerInnen das detaillierte Informationsblatt zu den gekennzeichneten Allergenen.

HUMBOLDT

Natürlich heimisch.



UNSERE PHILOSOPHIE - DU BIST, WAS DU ISST.

Herzlich Willkommen im Bio-Restaurant Humboldt. Naturbelassenheit steht bei uns im Vordergrund, weswegen heimische Produkte und Rohstoffe aus biologischer und biodynamischer Landwirtschaft sowie 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 stätige Auseinandersetzen mit den hochwertigsten Produkten die unsere Natur zu bieten hat 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 in der Humboldt und bitten Sie Ihre Ideen und Anregungen mit uns zu teilen.

(Unsere Speisen enthalten kein Nitritpökelsalz, keinen raffinierten Zucker, keine Zitronensäure, künstliche Farbstoffe, Aspartam, Glutamate oder andere Geschmacksverstärker. Alle Brot- und Getreidesorten 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, Pötzelsberger Dorfkäserei
Seegut Eisl (Schafmilchprodukte & Eis)

BROT, KNÖDELBROT & BRÖSEL

Wolfruber 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

HUMBOLDT

Natürlich heimisch.



Wählen Sie aus einem unserer Tagesmenüs. Alle Tagesmenüs werden wahlweise mit Suppe oder Salat serviert.

ANGEBOT GÜLTIG: Montag bis Freitag (07.09. bis 11.09.), ab 11:30 bis 14:30 Uhr. M1: 11,00 Euro / M2: 9,00 Euro.

Gerne akzeptieren wir Ihre Altstadt-Gutscheine, Sodexo-Gutscheine/Pässe & digibon-Pässe.

MONTAG

M1: Gebratene Hendlhaxe mit Risipisi & Jus
M2: Tomaten-Mozzarella-Strudel mit Dip **(v)**

DIENSTAG

M1: Seeforelle mit Selleriepüree, Curryschaum & Nudeln
M2: Gnocchi mit Pesto & Parmesan **(v)**

MITTWOCH

M1: Reisfleisch
M2: Salat mit Schafskäse & roten Rüben **(v)**

DONNERSTAG

M1: Geschmortes Schulterscherzel auf Gemüserisotto
M2: Gemüse-Weißwein-Risotto mit Rucola **(v)**

FREITAG

M1: Rindsrouladen mit Spitzkraut und Spätzle
M2: Topfenschmarren mit Kirschröster **(v)**

UNSER SPECIAL AM WOCHENENDE

STEIRISCHES WURZELFLEISCH MIT KÜMMEL-KARTOFFELN & JULIENNE-GEMÜSE



Mittagsmenüs per Mail!

(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