



HUMBOLDT
FROM FARM TO TABLE



UNSERE PHILOSOPHIE Ehrlich. Regional. Mit Bewusstsein.

Lieber Gast, schön, dass Sie da sind.

Wir laden Sie ein, für die Dauer Ihres Besuchs Ihren Alltag hinter sich zu lassen und in unsere Welt einzutauchen. Ob für einen genussvollen Start ins Wochenende, ein revitalisierendes Mittagessen oder für den harmonischen Tagesausklang mit Ihrer Begleitung – Ihr Besuch in der Humboldt-Stubn trägt zu mehr bei, als nur zum Stillen Ihres Appetits.

Wir glauben daran, dass guter Geschmack dort entsteht, wo Menschen mit Leidenschaft arbeiten – vom Feld bis auf den Teller. Deshalb legen wir großen Wert auf faire Partnerschaften mit Bauern, Winzern, Imkern und kleinen Betrieben, die mit Sorgfalt produzieren und unsere Werte teilen.

Unser Küchenteam kreiert und verfeinert unsere Speisen ausschließlich mit regionalen, saisonalen, bio- oder demeter-zertifizierten Produkten. So ist es keine Seltenheit, wenn die Gerichte unserer Speisekarte durchwechseln, vorübergehend aus sind oder Ihr Lieblingsgericht Jahreszeiten-bezogen pausiert.

Der Preis unserer Speisen deckt nicht bloß den Wareneinsatz oder die Arbeitsstunden unseres Teams. Sondern auch die Aufzucht und Haltung der Tiere, den respektvollen Umgang mit den Ressourcen und nicht zuletzt die Mühen und die gerechte Entlohnung aller Beteiligten. Als unser Gast ermöglichen Sie so eine Landwirtschaft und Tierhaltung, wie sie sein sollte: Ehrlich, bewusst und natürlich heimisch. Danke, dass Sie dazu beitragen.

Wir wünschen einen guten Appetit und eine regenerierende Auszeit in der Humboldt-Stubn.

UNSERE LIEFERANTEN

Gemüse & Pilze

Ökohof Feldinger – Wals bei Salzburg, Biohof Achleitner – Eferding, Urban Roots – Salzburg, Flachgauer Biopilze – Obertrum, Felis Bio-Hof – Obertrum

Milch- und Eiserzeugnisse

Berchtesgadener Milch (Demeter Produkte), Rupp Bio-Bergkäse, Pötzensberger Dorfkäserei, Hofkäserei Mattigtaler, Veganes Salzburger Bio-Eis by Petes Cashew Treats

Mehl und Körner

Spielberger Mühle, Chiemgauer Mühle (Demeter Urgetreide)

Eier

Kastners Bio-Eier, Bernhard & Nicole Leitner, Anif

Gewürze

Sonnentor, Lebensbaum, Erntesege Ursalz

Brot, Knödelbrot & Brösel

Wolfgruber Demeter-Bäckerei – Anger, Joseph Brot – Burgschleinitz

Fleisch & Fisch

Fleischhandel Burgstaller, wengANGUStA Bio-Rindfleisch aus Werfenweng, Bio-Fischzucht Krieg, Fischerei Ausseerland, Gut Ottenstein

Essig & Öle

Beutelsbacher, Voelkl, Byodo, Bio Planete, Naturata

Kaffee & Tee

La Messicana Organic Coffee, Bioteaque – Bio Tees

Alkoholfreie Getränke & Limonaden

beSonder Bio-Drinks, Bio-Säfte Hasenfit, VOELKEL Biosäfte, Organics by Red Bull

Biere

Stiegl Brauerei – Salzburg, Brauhaus Gusswerk, Die Brauerei – Die Weisse, Neumarkter Lammsbräu

Weitere Bio-Rohstoffe

wie bspw. Quinoa, Reis, Couscous, Nudeln, Tiefkühlware, Rohrzucker, Schokolade etc. – Biogroßhandel BIOGAST



HUMBOLDT
FROM FARM TO TABLE



Lunch Specials Wochentags (außer an Feiertagen), 11:30–13:30 Uhr

Easy Lunch (Auch als Take-Away)

Unsere frischen Tagesmenüs finden Sie auf der Kreidetafel.

13,90 (VG)/16,90

Diese werden serviert mit einer Schüssel Suppe oder Salat.

Organic Bagels & Sandwiches

Gebacken für uns in der Demeter-Bäckerei Wolfgruber.

Veggie (VG) (A, C, N, P) Rote-Bete-Hummus, Gurken, Sesam	10,90
Italian Summer (VG) (A, C, G, H, P) Rucola-Pesto, Tomate, Mozzarella	12,90
Humboldt's Special (A, C, G, P) Avocado, Rührei, Tomate, Speck	14,90
Alpine Classic (G, H) Almschinken, Kren, Essiggurke, Butter	15,90
Humboldt Club Sandwich (A, C, G, H, M, P) Rührei, Käse, Speck, Cocktailsauce, Tomate, Salat, Schnittlauch	14,90
+ Add-on Portion Pommes	+ 4,20

Healthy Lunch

Humboldt's Vegan Bowl (VN) (H, N) Schwarzer Reis, rote Linsen, Edamame, eingelegtes Gemüse, geröstete Mandeln, Tahin, Hausdressing	16,90
mit Feta (VG) (G)	21,70
mit Huhn	24,80
Caesar Salad (C, G) Römersalat, gehobelter Parmesan, Sardellen, Caesardressing, Croutons mit gebratenem Huhn	16,90
	21,90

Humboldt Signatures

Ultimate Beef Tatar (A, C, D, G, L, M, O) mit Pommes, Trüffel-Mayo, Spiegelei	23,90
Shakshuka (VG) (A, C, G, H, O) Pochiertes Ei auf orientalisches gewürztes Tomaten-Paprika-Sugo, dazu Sauerteigbrot oder Ciabatta	12,90
+ Topping Feta (VG) (G)	+ 4,80



À la Carte Täglich ab 11:30 Uhr

Aperitif-Empfehlungen

Pfiff Paracelsus Biozwickl <i>Stiegl</i>	4,20
Bio-Sprizz (O) Bio-Prosecco, Aperitivo Naturale Veneziano, Soda, Orangenscheibe	8,20
Bio-Sprizz alkoholfrei (O)	8,20
Very Berry (O) Lillet Rosé, Organics Purple Berry, Beeren	8,20
Very Berry alkoholfrei (O)	8,20
Negroni Campari, roter Wermut, Beefeater 24	12,50

Suppen

Hausgemachte Rindssuppe (A, C, G, L) mit Frittatten, Wurzelgemüse	7,50
mit Kaspresknödel, Wurzelgemüse	7,80
Suppentopf vom Rind (A, C, L) mit Rindfleisch, Wurzelgemüse, Nudeln	8,80
Humboldt's Tagessuppe (VN)	6,80
Kleine Tagessuppe (VN)	4,80

Vorspeisen

Humboldt's Beef Tatar (A, C, H, M) mit Dotter, eingelegter Zwiebel, Knoblauch-Mayo, Senfkaviar	19,90
Hausgebeizte Lachsforelle (D, G) mit Gurke, Apfel, mariniertem Fenchel	21,90
Rote Rüben-Tatar (VN) (A, G, H, M) mit Kren-Mayo, Senfkaviar, Haselnuss	16,90
Kleiner Beilagensalat (VN)	4,50

Hauptspeisen

Schnitzel vom Schwein nach Wiener Art (A, C, G, P) mit Petersilienkartoffeln, Wildpreiselbeeren	24,90
Faschierte Laibchen (A, C, G, L, O) mit Erdäpfel-Püree, Röstzwiebel, Zwiebeljus	18,90
Rosa Beiried (A, C, G, L, O) mit Rahmschwammerl, Tagliolini, Rucola	31,90
Saiblingsfilet (D, G, L) mit Kohlrabi-Ragout, Erdäpfel-Püree	29,90
Humboldt Bowl (VN) (A, F, H, M, N) Schwarzer Reis, rote Linsen, Edamame, eingelegtes Gemüse, geröstete Mandeln, Tahin, Hausdressing mit Feta (VG) (G)	16,90 21,70
mit Huhn	24,80
Caesar Salad (C, G) Römersalat, gehobelter Parmesan, Sardellen, Caesardressing, Croutons mit gebratenem Huhn	16,90 21,90
Limetten-Risotto (VG) (G, O) mit Cherrytomaten, Rucola	18,90
Humboldt's Trüffel-Kasnocken (VG) (A, C, G) mit Röstzwiebeln, Trüffel, Schnitt- lauch, Salat	19,90



À la Carte Täglich ab 11:30 Uhr

Burger

Humboldt's Signature-Burger (A, C, N, P) 24,60
Rindfleisch, Käse, Trüffel-Mayo, Rucola,
Tomate, Speck, Avocado

Humboldt's Cheese-Burger (A, C, G, M, N, P) 16,90
Rindfleisch, Käse, Zwiebel, Essiggurke,
Salat, Burger-Sauce

Humboldt's Veggie-Burger (VG) (A, C, G, H, N, P) 15,50
Frischkäse, Tomate, Gurke

+ Pommes (inkl. 1 Dip) + 4,20

+ Grillgemüse + 4,20

+ extra Käse + 1,50

Dips: Ketchup, Mayo, Burger-Sauce + 1,50
oder Trüffel-Mayo

Digestifs

Espresso Martini 12,50

Margherita 12,50

Moscow Mule 12,80

Desserts

Warmer Schokoladenkuchen (VG) 11,80
(A, C, G, H, O)
mit Sauerkirschen, Vanille-Obers

Powidl-Pofesen (VG) (A, C, P) 10,90
mit Schlagobers (G) 11,90
mit einer Kugel Bio-Eis 13,90

**Humboldt's fluffiger & gluten-
freier Topfenschmarrn (VG)** (C, G, O) 14,90
mit Marillenröster

Hausgemachtes Schokomousse (VN) 7,90
mit Beeren

Kugel Bio-Eis (VG) (H) 3,80
Schokolade (C, G)
Vanille (C, G)
Kokos (VN)

Affogato al Caffè (VG) (H) 7,00
Espresso mit Vanille-Eis



Frühstück & Brunch Samstags, sonntags & an Feiertagen, 08:30–13:00 Uhr

Bubbly Brunch 25,00 p. P.

- 1 x Espresso Martini
- 1 x Immun-Boost Shot
- 1 x Heißgetränk nach Wahl

90 Minuten free Flow Prosecco

Neu

Morgenwecker

- Glas Bio-Prosecco** (O) 6,50
- Bio-Sprizz** (O) (auch alkoholfrei möglich) 8,20
- Mini Gin Tonic** (auch alkoholfrei möglich) 6,80
- Espresso Martini** 12,50

Morning-Sets

Humboldt's Bio-Frühstück (VG) 19,90

(A, C, G, H)

Semmel, Mehrkorngebäck, Sauerteigbrot mit Schnittlauch, weiches Ei, Käse, Butter, dazu Marmelade, Honig oder Schokocreame

- + Add-on weiches Ei oder Spiegelei + 2,90
- + Add-on Almschinken, 100 g + 9,80
- + Add-on Kokoscremejoghurt mit Beeren & Humboldt-Granola + 8,10

The Ultimate Brunch Beef Tatar 23,90

(A, C, D, G, L, M, O)

mit Pommes, Trüffel-Mayo, Spiegelei

Humboldt Organic Oriental (VG) (A, C, G, H) 22,50

Shakshuka, Hummus, Oliven, Ciabatta

- + Topping Feta (VG) (G) + 4,80

Dreierlei Organic Sourdough 24,50

(A, C, D, G, H)

- 1 x Avocadocreame mit pochiertem Ei
- 1 x Frischkäse mit hausgebeizter Lachsforelle
- 1 x Rote-Bete-Hummus mit Sommergemüse

Sweet & Organic

Bonjour! French Toast (VG) (A, C, G, P)

- in Ei-Creme gebackener Toast mit Zimt-Zucker 8,50
- mit Ahornsirup oder Haselnuss-Crème (H) 9,90
- mit Schlagobers (G) 9,50
- mit einer Kugel Bio-Eis 11,50

Powidl-Pofesen (VG) (A, C, P) 10,90

- mit Schlagobers (G) 11,90
- mit einer Kugel Bio-Eis 13,90

Klassiker

Sweet Morning Bowl (VN) (A, H) 7,90

Kokosmilchjoghurt mit Birchermüsli, frischen Früchten, Leinsamen, Ahornsirup

Little Humboldt Bowl (VN) (A, F, H, L, M, N) 7,90

Schwarzer Reis, rote Linsen, Edamame, eingelegtes Gemüse, geröstete Mandeln, Tahin, Hausdressing

Shakshuka (VG) (A, C, G, H, O) 12,90

Pochiertes Ei auf orientalisch gewürztem Tomaten-Paprika-Sugo, dazu Sauerteigbrot oder Ciabatta

- + Topping Feta (VG) (G) + 4,80

Hausgebeizte Lachsforelle (D, G) 21,90

mit Gurke, Apfel, mariniertem Fenchel

Rote Rüben-Tatar (VN) (A, G, H, M) 16,90

mit Kren-Mayo, Senfkaviar, Haselnuss

Morning Fries (VG) (C, G, M) 12,80

Parmesan-Trüffel-Pommes mit Mayo



Frühstück & Brunch Samstags, sonntags & an Feiertagen, 08:30–13:00 Uhr

Organic Bagels & Sandwiches

Veggie (VG) (A, C, N, P)	10,90
Rote-Bete-Hummus, Gurken, Sesam	
Italian Summer (VG) (A, C, G, H, P)	12,90
Rucola-Pesto, Tomate, Mozzarella	
Humboldt's Special (G)	14,90
Avocado, Rührei, Tomate, Speck	
Alpine Classic (G, H)	15,90
Almschinken, Kren, Essiggurke, Butter	
Good Morning Sandwich (A, C, G, H, M)	14,90
Rührei, Käse, Speck, Cocktailsauce, Tomate, Salat, Schnittlauch	
Geröstetes Ciabatta (VG) (A, G)	13,50
Rote-Bete-Hummus, Tomaten, Gurken, eingelegte rote Zwiebeln, Feta, Kürbiskerne (VN möglich)	
+ Add-on Spiegelei	+ 2,90

Eiergerichte

Humboldt's 2erlei (VG) (A, F, H, L, M, N)	8,90
2 Bio-Eier als Rührei oder Omelette, wahlweise mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Schnittlauch oder Käse, inkl. 1 x Gebäck	
+ Topping Speck	+ 2,20
Egg Benedict auf Brioche (VG) (A, G, O)	10,90
mit Blattspinat, Sauce Hollandaise	
Bacon & Eggs (A)	12,90
2 Bio-Eier, Gebäck	
Weiches Ei oder Spiegelei	2,90

Fresh & Homemade

Ingwer-Gurken-Limonade	6,20
Frischer Ingwer, Gurke, Minze, Zitrone	
Grapefruit-Rosmarin-Limonade	6,20
Rosmarin, Grapefruit, Zitrone	
Hausgemachter Eistee	5,80
Grüntee, Zitronengras, Holundersirup, Zitronen	
Frisch gepresster Saft	5,90
Apfel, Karotte, Orange	

Immun-Boosts

Bitter Sweet Symphony	7,60
Hanf, Ingwer, Himbeere, Soda, Limette, Minze	
+ Topping Organic Vodka 2 cl	+2,00
Bitter Sweet Symphony Shot	3,80
Hanf, Ingwer, Himbeere	
Organic Kurkuma & Ingwer Shot	3,80

Frühstücks Add-ons

Handsemmel	3,00	Butter	2,00	Rote-Bete-Hummus	3,50
Mehrkorngebäck	3,00	Honig	3,00	Frischkäseaufstrich	3,00
Glutenfreies Brot	3,00	Marmelade (div. Sorten)	2,80	Avocadocreme	5,00



HUMBOLDT
FROM FARM TO TABLE



Kinderkarte*

Restaurantessen für Kinder und beste Qualität der Speisen schließen sich bei uns nicht aus.

Darum möchten wir mit unserer Kinderkarte auch die jungen Gäste von unserem Umgang und unserer Lebenseinstellung zu biologischen und biodynamischen Produkten überzeugen. Zellnahrung für noch mehr positive Energie und Vitalität.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Suppen (A, C, G, L)

Frittatensuppe	4,50
Nudelsuppe	4,50
Backerbsensuppe	4,50

Hauptspeisen

Kasnockn (VG) <small>(A, C, G)</small>	9,00
Schnitzel vom Schwein nach Wiener Art <small>(A, C, O)</small> mit Pommes	13,90
Große Portion Pommes (VG) mit Ketchup oder Mayo <small>(C)</small>	6,50
Nudeln mit Tomatensauce (VG) <small>(A)</small>	8,50

*Gerne bieten wir unsere Kinderkarte für unsere jungen Gäste bis 12 Jahre an. Höflich möchten wir darauf hinweisen, dass wir die Preise der Kinderkarte unter dem notwendigen Deckungsbeitrag kalkulieren.

Alle Gerichte auf der Kinderkarte sind in biologischer Qualität. Besuchen Sie die Seite „Philosophie“ in unserer Speisekarte und erfahren Sie, wo unsere verwendeten Rohstoffe herkommen.