



RESTAURANT HUBER

# EINLADUNG DEGUSTATION GROSSE WEINE AUS GROSSEN FLASCHEN

---

SAMSTAG, 13. DEZEMBER 2025

---

BEGINN: 18.30 UHR

---

# GLANZPUNKT zum Abschluss der Herbst-/ Winterveranstaltungen 2025

---

präsentiert **WEINAUTOR JOSSI LOIBL** zusammen mit  
**CHEF DE CUISINE MICHAEL HUBER** an diesem Abend edle Tropfen aus  
Magnumflaschen und größeren Formaten verschiedener Spitzenweingüter.

Frei nach dem Motto:

„Zum Glück steht auf Weinflaschen nicht,  
für wie viele Personen die Portion gedacht ist“

In Großflaschen reifen Weine schonender, weil das Verhältnis von  
Oberfläche zu Inhalt kleiner ist als in der 0,75 l Flasche.

Die Oxidation verläuft deutlich langsamer und der Wein reift viel besser

Lassen Sie sich von einem exklusiven **5-Gänge-Menü** und einer  
**Auswahl erlesener Weine aus Magnumflaschen und größer**

**außerordentlich genussvoll  
verwöhnen!**

**5-Gänge-Menü & pro Gang 2 Weine  
aus unserer Schatzkammer:**

**329,00,- EURO/PERSON**

(inkl. Aperitif, Wasser & Kaffee)

# Edle Tropfen

1998 | COMTES DE CHAMPAGNE  
Taitinger Blanc de Blancs Brut  
aus der Magnum  
*Champagne*

2011 | GELBLACK Riesling Trocken  
aus der Magnum  
*Weingut Schloss Johannisberg Rheingau*

2018 | SILBERLACK Riesling Trocken GG  
aus der Magnum  
*Weingut Schloss Johannisberg Rheingau*

1999 | LÖWENGANG Chardonnay  
aus der Methusalem  
*Weingut Lageder Südtirol*

2019 | LÖWENGANG Chardonnay  
aus der Magnum  
*Weingut Lageder Südtirol*

2004 | TENUTA DITRINORO Rosso Toscana  
aus der Magnum  
*Tenuta di Trinoro Toscana*

2005 | ROSSO FAYE  
aus der Magnum  
*Azienda Agricola Pojer e Sandri, Trentino*

2012 | CABERNET SAUVIGNON  
aus der Methusalem  
*Weingut Kollwenzt Burgenland*

2015 | STEINZEILER Cuvée  
aus der Methusalem  
*Weingut Kollwenzt Burgenland*

2017 | SAARBURGER RAUSCH Riesling Auslese  
aus der Magnum  
*Weingut Forstmeister Geltz Zilliken Saarburg*

# Feine Speisen

THUNFISCH  
Rettich | Ingwer

HEILBUTT  
Lauch | Kaviar

PAPPARDELLE AL  
MATTARELLO  
Wildschwein | Tropea Zwiebel

HANGING TENDER  
Spinat | Chimichurri

MANDARINE  
Pistazie | Mascarpone

# IHRE RESERVIERUNG IN 3 SCHRITTEN:

1.

Bitte reservieren Sie wegen begrenzter Platzzahl rechtzeitig und verbindlich per Telefon oder direkt bei unserem Serviceteam.

2.

Überweisen Sie danach bitte den Betrag von 329,— Euro (pro Person) unter dem Stichwort „GROSSE WEINE“ und Ihrem Namen auf das Konto:

Konto: Restaurant Huber  
IBAN DE23 7002 0270 0659 3486 91  
BIC HYVEDEMMXXX, HypoVereinsbank

3.

Sie können auch am Tag der Reservierung bei unserem Restaurantteam bezahlen. Nach Zahlungseingang reservieren wir Ihre Plätze und Ihre Teilnahme ist damit bestätigt.

Aufgrund der komplexen Menüabfolge kann auf Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche vor Ort leider keine Rücksicht genommen werden. Alternativ bieten wir jedoch eine vegetarische Variante des Menüs an. Bitte informieren Sie uns bereits bei der Buchung, ob Unverträglichkeiten oder Allergien vorhanden sind.

**Reservierungsinformation:** Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass Sie bei Reservierung ein Ticket im Wert von 329,— € pro Person inkl. Steuern kaufen. Wenn Sie die Reservierung bis zu 10 Tage vor Veranstaltungstermin stornieren, werden wir Ihre Vorräuszahlung zurücküberweisen. Bei einer Stornierung innerhalb dieser 10 Tage wird der gesamte Ticketpreis von 329,— € pro Person einbehalten.

**WIR FREUEN UNS AUF IHRE RESERVIERUNG!**  
**IHR MICHAEL HUBER MIT SEINEM TEAM**



NEWTONSTRASSE 13 | BOGENHAUSEN | 81679 MÜNCHEN

TEL. 0049 (0)89 98 51 52

[www.huber-restaurant.de](http://www.huber-restaurant.de)