



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 Kollwenz Burgenland

2015 | STEINZEILER Cuvée
aus der Methusalem
Weingut Kollwenz 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