

**Verehrte Gäste, da wir mehrfach im Monat unsere Speisen wechseln
bieten wir Ihnen ein Beispiel unserer möglichen Speisekarte an**

Lunchempfehlung von 12:00-15:00

Überraschungsmenü in zwei Gängen serviert

Incl. 0,2 l Mineralwasser und Espresso

24,90

Süß-sauer mariniertes Salat von Serviettenknödelscheiben

mit gebratenen Champignons und Ziegenkäse

9,80

Kalbsrahmgulasch mit Schwammerl, kleinen Kartoffelknödeln

und winterlichen Blattsalaten

17,80

Schnitzel nach Wiener Art mit Salzkartoffeln

und winterlichen Blattsalaten

15,90

Gemischtes Eis mit Schlagsahne

4,90

Als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren wir in unserem Haus eine EC Karte

Vielen Dank für Ihr Verständnis

Frank Mollenhauer & das Team der Ostiner Stub'n

Vorspeisen & Salate

Winterliche Blattsalate Hausdressing, Croutons
5,80

Feldsalat mit Senfdressing, gebratenen Champignons, krosser Speck
8,90

Tatar vom Schottischen Wildlachs, Wakamesalat, Wasabi, eingelegter Ingwer
12,80

Gebackene & gefüllte Calamari, Ofentomate, Sauce Aioli
11,90

Knuspriger Schweinebauch und Riesengarnele mit Apfel-Schalottenchutney
10,90

Suppen

Kraftbrühe, Entenravioli, gebackenes Brioche
7,90

Dreierlei Süppchen in der Espressotasse serviert
10,80

Vegetarisch & Zwischengänge

Entenravioli auf Selleriepüree und glasierter Birne
14,90

Home made Frühlingsrolle mit Yakitori-Spieß, gebackener Garnele im Kartoffelmantel,
Wakamesalat, eingelegtem Ingwer, Sweet Chili & Sojasauce
14,90 / 22,90

Fische & Muscheln

Filet vom Butterfisch in Orangenschaum pochiert,
mit Basmatireis und kleiner Wintersalat
20,80

Winterkabeljau kross gebraten auf Ochsenschwanzravioli
und Rahmsauerkraut
22,90

Venusmuschelfleisch in Safran-Buttersud mit Wurzelgemüse
und Spaghetti
14,90 / 20,90

Fleisch

Rückensteak vom heimischen Schwein an Cognac-Pfeffersauce
dazu Marktgemüse und Kartoffelpüree
18,70

Geschmortes Ochsenbäckchen mit Rahmwirsing und Selleriepüree
20,90

Züricher Geschnetzeltes mit Berner Rösti, kleiner Feldsalat
28,90

Für 2 Personen

Chateau Briand an Schalottenjus, dazu Marktgemüse und Kartoffelpüree
34,50 pro Person

Dessert`s

Kugel Sorbet & Früchte nach Tagesangebot

4,80 €

Mit Wodka aufgegossen 7,80 €

Tarte von Mousse au Chocolate & Pistazienrahmeis

9,80 €

Frisch aufgeschnittene Früchte
mit zweierlei Sorbets

10,90 €

Dessertvariation „ Ostiner Stube“

14,80 €

Käse

Käseauswahl vom Wagen und viele Leckereien

11,50 €

Stub'n Menü

Confierte schottische Wildlachstranche
an Sauce Verte

13,90

Muschelsamtsuppe mit Blätterteiggebäck

12,90

Filetsteak vom heimischen Rind
mit gebackenem Blumenkohl, frittierte Trüffelkartoffel

32,50

Baiser gefüllt mit Pistazieneis

10,90 €

3 Gänge 49,50 €

4 Gänge 59,50 €

Speisekarte

*Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.*

Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)

Schmankerlkarte

Brotkorb mit verschiedenen Aufstrichen,
1,40 € pro Person

Holzbrett'l mit geräuchertem Landschinken, Radieserl und Bauernbrot
10,90 €

Ofenfrische Schweinshaxe, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree, Senf
15,90 €

Gebratene Blut & Leberwurst auf Kartoffelpüree , dazu Sauerkraut und Kalbsjus
15,90 €

Ofenfrisches Bierbrat'l mit Blaukraut und Speckknödel
14,90 €

Kaiserschmarrn, Zwetschgenröster, Vanillerahmeis
10,90 €