

## Menü Euro Asiatisch

Carpaccio von Yellow Fin Tuna, eigelegter japanischer Ingwer, Wasabi,

asiatischer Rettichsalat

14,90 €

\*\*\*

Lachsfilet & Jacobsmuschel auf Blattspinat

in Zitronengras-Nage

16,50 €

\*\*\*

Geschmorte Ochsenbacke in eigener Jus

mit Kartoffel-Kokospüree und sautiertem Pak Choi

22,90 €

\*\*\*

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Passionsfruchtsorbet und Kirschragout

14,90 €

3 Gänge 49,50 €

4 Gänge 59,50 €

**Schmankerlkarte**

An Sonntagen und Feiertagen unser Schmankerl-Spezial:

Ofenfrischer Schweinsbraten aus der Schulter mit röscher Kruste,  
dazu Semmelknödel und Bayrisch Kraut 13,90 €

Herbstliche Blattsalate der Saison mit Hausdressing, Brotkracherl

6,90 €

\*\*\*

Steckrübencremesuppe mit krossem Speck

5,90 €

\*\*\*

„Himmel & Erde“

Gebratene Blutwurst auf Apfel-Kartoffelpüree, glasierte Apfelspalten, Grandjus

8,90 € / 15,90 €

\*\*\*

Heimische frische Schweinsbratwurst 1 mit Sauerkraut und Grandjus

10,90 €

\*\*\*

Gebratenes Kasslerkotelette auf Sauerkraut, Kartoffelpüree und Senf

14,90 €

\*\*\*

Schnitzel nach Wiener Art ,

dazu Salzkartoffeln, Preiselbeeren , Zitrone, kleiner gem. Salat

16,90 €

\*\*\*

Zwiebelrostbraten vom bayrischen Rinderrücken, dazu Pommes Frites, Speckbohnen

21,90 €

\*\*\*

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanillerahmeis

11,90 €

## Vorspeisen & Salate

Feiner Feldsalat mit Senfdressing,  
dazu kross gebratener Speck und Croutons

8,90 €

\*\*\*

Lauwarmer Salat von mildem Picandou-Ziegenkäse,  
Auberginen-Pflaumenchutney, schwarze Walnuss

10,80 €

\*\*\*

In Nussbutter gebratene Jacobsmuscheln an beurre blanc  
mit einem Salat von marinierter roter Bete

15,90 €

\*\*\*

Terrine von der Gänsestopfleber mit Mirabellenchutney  
und hausgebackenem Brioche

20,90 €

**Suppe & Vegetarisch**

Cappuccino von weißer Knollensellerie

und Perigord Trüffel

12,50 €

\*\*\*

Home made Frühlingsrolle mit Yakitori-Spieß, gebackener Garnele im  
Kartoffelmantel, Wasabi, Wakamesalat, eingelegtem Ingwer, Sweet Chili & Sojasauce

kl.13,90 / gr.22,90 €

**Fische**

Sashimi vom Schottenlachs

mit eingelegtem japanischem Ingwer, Wasabi, Zitrone, Goma Wakamesalat

kl. 10,90 € / gr. 20,90 €

Cordon Bleu vom weißen Heilbutt mit Riesengarnele gefüllt

auf Safranrisotto und jungem Blattspinat

25,90 €

Gebratenes Lachsforellenfilet an Pernodsauce,

mit Gemüse von roter Bete und Butterkartoffeln

21,90 €

**Fleisch**

Für 2 Personen

Zubereitungszeit ca. 40 min

Ganze Poularde mit Perigord Trüffel zubereitet  
dazu Esterhazy-Gemüse und Dauphine-Kartoffeln

24,90 € p. P.

Rinderrücken nach „Strindberg Art“ zubereitet

dazu Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin

25,90 €

Heimischer Hirschkalbsrücken mit Speckrosenkohl,

Selleriepüree und Cranberries-Sauce

30,90 €

**Dessert`s**

Kugel Sorbet & Früchte nach Tagesangebot 2,80 €

mit Wodka aufgegossen 5,80 €

\*\*\*

Frisch gebackener Apfel-Crumble mit Mandelrahmeis und Sahne 8,90 €

\*\*\*

Amarettoparfait mit warmer Schokoladensauce

und Ananasbeignets 10,90 €

\*\*\*

Grand Dessertvariation für 2 Personen

24,00 €

(Dieses Dessert benötigt 20 min Zubereitungszeit)

**Käse vom Wagen**

Auswahl an internationalem Käse

dazu verschiedene Aufstriche, Feigenbrot, Nüsse, Trauben

8,50 € / 14,00 €



## Unsere Öffnungszeiten wie folgt!

Dienstag Ruhetag

(an Feiertagen ist das Restaurant geöffnet)

Montag, Mittwoch, Donnerstag & Freitag von 12:00-14:30 / 18:00-21:30 Uhr

Samstag & Sonntag von 12:00-14:30 / 18:00-21:30 Uhr

Liebe Gäste, als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren wir in unserem Haus

eine EC Karte!

Für Anfragen von Feierlichkeiten oder sonstigen Gegebenheiten, kontaktieren Sie uns  
bitte unter folgender Telefonnummer oder per Mail

### Kontakt

Telefon: 08022/7059810-11

E-Mail: [FM@ostiner-stubn.de](mailto:FM@ostiner-stubn.de)

Internet: [www.ostiner-stubn.de](http://www.ostiner-stubn.de)