

**Liebe Gäste der Ostiner Stub`n**

**Für die Weihnachtstage & Silvester**

**haben wir folgende Arrangements für Sie erarbeitet**

**sowie unser a la carte Angebot für den 25./26./ 31.12.2018**

## 25. Dezember Lunch & Dinner

Lauwarmer Hummersalat auf Orangen-Fenchelragout und Vanille beurre blanc 20,90 €\*  
\*\*\*

Festtagssuppe

mit Kalbsklösschen, Grießnockerl, Backerbsen, Schnittlauch und Chestergebäck 8,50 €\*  
\*\*\*

Gebratener Seeteufel auf Gemüse von roter Bete und Apfel , dazu Safranrisotto 27,90 €\*  
oder

oder

Knuspriger Gänsebraten frisch aus dem Ofen, dazu Blaukraut, Backpfel, kleiner Kartoffelknödel 29,80 €\*  
oder

oder

Nudelteigtaschen gefüllt mit Edelgemüse an Trüffelschaum und gehobeltem schwarzem Trüffel 22,90 €\*  
\*\*\*

\*\*\*

Parfait von Spekulatius im Marzipanmantel, gebackene Ananas und Grand Cru Schokoladensauce 11,50 €\*  
\*\*\*

3 Gänge p.P. 49,50 €

4 Gänge p.P. 59,50 €

Die mit Sternchen gekennzeichneten Preise gelten als a la carte Preise

## 26. Dezember Lunch & Dinner

Terrine Fois Gras mit Berberitzenchutney, Brioche, glasierten Apfelspalten

\*\*\*

Festtagssuppe

mit Kalbsklösschen, Grießnockerl, Backerbsen, Schnittlauch und Chestergebäck 8,50 €\*

\*\*\*

Knuspriger Gänsebraten frisch aus dem Ofen, dazu Blaukraut, Backpfel, kleiner Kartoffelknödel 29,80 €\*

oder

Rücken vom bayrischen Rind am Stück gegart, dazu Sauce bearnaise, Selleriepüree und Blattspinat 28,90 €\*

oder

Lasagne von Wald & Wiesenpilzen in Kräuterschaum 19,80 €\*

\*\*\*

Creme Bruleè von der Tonkabohne und weißes Kaffeerahmeis 10,50 €\*

oder

Blauschimmelkäse und Williamsbirnen-Chutney

3 Gänge pro Person: 49,50 €

4 Gänge pro Person: 59,50 €

Die mit Stern gekennzeichneten Preise gelten als a la carte Preise

## **A la Carte Angebot zu den Weihnachtstagen**

Winterliche Blattsalate mit Hausdressing und Croutons 6,90 €

Rapunzelsalat, Sherrydressing, krosser Speck, gebratene Champignons 8,90 €

Lauwarmer Ziegenkäse mit Haselnüssen gratiniert, Zupfsalate 10,90 €

Broccolicremesuppe mit Croutons 6,90 €

Schnitzel nach Wiener Art mit Salzkartoffeln und kleinem Wintersalat 17,90 €

Rinderschmorbraten in kräftiger Jus, dazu Kartoffel-Speckstampf und Vichykarotten 19,80 €

Schottisches Wildlachsfilet gebraten auf jungem Blattspinat und Safranrisotto 24,80 €

Hausgemachte Pasta in cremiger Trüffelsauce und frisch gehobeltem schwarzem Wintertrüffel 14,90 € / 22,90 €

Hausgemachtes Sorbet oder Eis nach Tagesangebot mit winterlichen Früchten

Kugel 2,90 € / mit Wodka aufgegossen 5,90 €

Internationale Käseauswahl und vielen Leckereien

Kl. Portion 8,90 € / gr. Portion 16,90 €

## **Silvesterarrangement**

Einlass 18:30 Uhr ( Garderobe )

Empfang 18:40 Uhr

Mit einem Glas Rose Champagner

\*\*\*

19.15Uhr Platzierung der Gäste

Getränkesservice

## Menü

Zwiebelbuchteln, Minzfocaccia, Butter wird eingesetzt

\*\*\*

Lauwarmer Salat von gebratenen Langostinos und Jacobsmuschel auf Schwarzwurzel und Pomeles

\*\*\*

Zweierlei Zubereitung mit Perigord-Trüffel

Latte Macchiato & pochiertes Landei

\*\*\*

Kurz angegrilltes Thunfisch-Sashimi auf Tatakisalat

\*\*\*

Sorbet von Yuzu und Thaibasilikum mit Champagner aufgegossen

\*\*\*

Tranche vom Kalbsfilet & gebackene Praline

Pommery-Senfschaum und Mohn-Fingernudeln

\*\*\*

Feines von Equador-Schokolade und Passionsfrucht

## Weinreise

Grüner Veltliner Smaragd

Loibenberg, Wachau

\*\*\*

Verdicchio dei Castelli di Jesi

Casal di Serra, Umani Ronchi

\*\*\*

Ormes de Pez

Cru Bourgeois Exeptionnes

Saint Estephe

\*\*\*

Sauternes Barsac

Chateau Roumieu, Bordeaux

Gerne stellen wir Ihnen Ihren Champagner zur Jahreswende bereit.

Bitte bestellen Sie vorab bei unserem Servicepersonal

**Preise!**

Silvesterarrangement incl. Empfang ohne Weinreise : 98,90 €

Silvesterarrangement incl. Empfang mit Weinreise: 139,90 €

**Reservierungen unter:**

**Tel: 08022 / 7059810**

**Oder**

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

**Wir freuen uns auf Ihr kommen**

**Herzliche Grüße**

**Frank Mollenhauer & Das Ostiner Stub`n Team**

## **A la Carte Angebot zu Silvester 2018-2019**

### **Vorspeisen**

Gemischte Winter-Blattsalate mit Hausdressing 6,90 €

Kleiner Feldsalat mit Sherryninaigrette, krossem Speck und gebratenen Egerlingen 8,90 €

Mild geräucherter Lachs mit Dillcreme und Reibeküchlein 12,50 €

Lauwarmer Ziegenkäse mit Haselnüssen gratiniert, Zupfsalate 10,90 €

### **Suppen**

Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl 5,90 €

Broccoli cremesuppe mit Croutons 6,90 €

### **Vegetarisch**

Home made Frühlingsrolle mit Yakitorispieß, Garnele im Kartoffelmantel, Wakamesalat,  
eingelegtem Ingwer, Soja & Sweet-Chilisauce 13,90 € / 22,90 €

Hausgemachte Pasta in cremiger Trüffelsauce 14,90 € / 22,90 €



## Hauptgerichte

- Roastbeef rosa gebraten , kalt aufgeschnitten , Remouladensauce, Bratkartoffeln 16,50 €
- Schnitzel Wiener Art mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeere und Zitrone 17,90 €
- Geschmorte Ochsenbacke mit Selleriepüree und Pak Choigemüse 20,90 €
- Schottisches Wildlachsfilet gebraten auf jungem Blattspinat und Safranrisotto 24,80 €
- Argentinisches Rumpsteak , Cognac-Pfefferrahmsauce, Speckbohnen, Gratinkartoffel 24,90 €

## Dessert

- Hausgemachtes Sorbet & Eis nach Tagesangebot  
mit winterlichen Früchten Kugel zu 2,90 € mit Wodka aufgegossen 5,90 €
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis 11,90 €

## Käse

- Internationale Käseauswahl und vielen Leckereien  
Kl. Portion 8,90 € / gr. Portion 16,90 €