

Menü Euro Asia

Lauwarme Felsenbarbe mit gebratener Artischoke und Aprikose

an Stielkapernvinaigrette

12,90

Hummer-Kokos-Bisque,

dazu Riesengarnele in Tempurateig ausgebacken

14,50

Lammrücken nach“ Bulgogi Art“ mit Birnen-Senfkruste,

dazu mit Perlgrauben gefüllte weiße Zwiebel und Bäckerinkartoffeln

24,80

Ananas mit Kardomon und Langpfeffer gebraten,

dazu Kombucha-Pflaumensauce und Erdnuss-Buttergebäck

10,00

3 Gänge 49,50 €

4 Gänge 59,50 €

Weinreise glasweise begleitend zur Menüfolge

3 Gänge 24,00

4 Gänge 32,00

Vorspeisen & Salate

Kleiner Beilagensalat mit Hausdressing

4,50

Winterliche Blattsalate der Saison, Hausdressing, Brotkracherl

6,90

Feldsalat mit Senfdressing, krosser Speck, gebratene Pilze

8,90

Terrine von der Gänsestopfleber mit Mirabellenchutney,

dazu hausgebackenes Brioche

19,80

Mild geräucherter Lachs mit pochiertem Landei

Kartoffelrösti und Zupfsalaten

12,90

Suppen & Vegetarisch

Blumenkohlcremesuppe & gebackener Blumenkohl

6,90

Grießnockerlsuppe, frische Kräutereinlage

5,90

Lauwarmer gratinierter Picandou-Ziegenkäse, Haselnüsse,

Auberginen-Pflaumenchutney, Zupfsalate

10,90

Home made Frühlingsrolle mit Yakitori-Spieß, Garnele im Kartoffelmantel,

Wasabi, Wakamesalat, eingelegtem Ingwer, Sweet Chili & Sojasauce

kl.12,90 € / gr.20,90 €

Fische

Gebratenes weißes Heilbuttfilet an Pernodsauce
auf Safranrisotto und jungem Blattspinat

25,90

Gebratener Seeteufel an beurre blanc,
dazu Rote Bete Ragout und sautierte Kartoffelwürfel

26,90

Fleisch & Geflügel

Zwei Schnitzel nach Wiener Art,

dazu Salzkartoffeln, kleiner Salat, Preiselbeeren, Zitrone

15,90

Gegrilltes Rückensteak vom Jungschwein mit Cafe de Paris Butter,

dazu Gratinkartoffeln und gebackener Blumenkohl

17,80

Edelwildgulasch in Rahm mit Preiselbeeren,

dazu Selleriepüree und Blaukraut

21,90

Rückensteak vom bayrischen Rind mit Zwiebel-Senfkruste,

dazu Speckbohngemüse und Dauphinekartoffeln

24,90

Dessert`s

Kugel Sorbet & Früchte nach Tagesangebot 2,90

mit Wodka aufgegossen 6,00

Cafe „ Aix la Chapelle“

Espresso-Sabayone mit weißem Kaffeerahmeis

9,00

Vanillerahmeis, warme Schokoladensauce, Schlagsahne

6,90

Kaiserschmarrn, Zwetschgenröster, Mandelrahmeis

11,90

Käse

dazu verschiedene Aufstriche, Nüsse, Trauben

8,50

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

Internet: www.ostiner-stubn.de