

Menü Euro Asia

Tatar und Sashimi von schottischem Wildlachs,
Wakamelsalat, eingelegter Ingwer, Sojasauce, Wasabi

14,90

Lauwarme Felsenbarbe mit gebratener Artischoke und Aprikose
an Stielkapernvinaigrette

14,90

Lammrücken nach“ Bulgogi Art“ mit Birnen-Senfkruste,
dazu mit Perlgrauen 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

1/2 Dutzend Elsässer Weinbergschnecken im Blätterteigmantel gebacken

(Dieses Gericht benötigt ca. 15 min Zubereitungszeit)

11,90

Mild geräucherter Lachs mit pochiertem Landei

Kartoffelrösti und Zupfsalaten

12,90

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet, Grana Padano fein gerieben, Zupfsalate

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.22,90 €

Fische

Gebratene ganze Seezunge mit Trüffelspinat gefüllt,
dazu Nussbutterkartoffeln und Krustentiersauce

28,00

Im Pankomantel gebackenes Steinbeißerfilet an Curry-Ingwersauce
auf Wokgemüse , dazu Basmatireis

24,90

Fleisch & Geflügel

Zwei Schnitzel nach Wiener Art,

dazu Salzkartoffeln, kleiner Salat, Preiselbeeren, Zitrone

16,90

Gegrilltes Duroc Schweinekotelette

dazu Kartoffel-Zitronenstampf und Urkarottengemüse

19,80

Edelwildgulasch mit Rahm und gebratenen Pilzen,

dazu Selleriepüree und Blaukraut

21,90

Rosa gegarter Kalbstafelspitz mit Schmorschalotte,

dazu junger Blattspinat und rote Linsen

22,90

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

Grand Marnier Eistarte
mit Orangenfilets

8,90

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