

Menü Euro Asia

Tatar vom heimischen Saibling & gebackener Babypulpo

mit Safran-Schwarzkümmelcreme 14,90 €

Schwarzer Hummerravioli auf lauwarmem Fenchelsalat

mit Aprikose-Pfeffer und Orangengel 15,90 €

Rinderfiletscheiben nach Teriyaki Art mit gegrillten eingelegten Kräutersaitlingen

geschmorter Urkarotte und Süßkartoffelkrapfen 28,90 €

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

an Beerenragout und Mangosorbet 12,90 €

3 Gänge 54,50 €

4 Gänge 64,50 €

Weinreise glasweise begleitend zur Menüfolge

3 Gänge 24,00 €

4 Gänge 32,00 €

Tagesempfehlungen & Schmankerl

Kleiner Blattsalat der Saison mit Hausdressing und Croutons 4,90 €

Blumenkohlcreme mit gebackenem Blumenkohl 5,90 €

Grießnockerlsuppe 4,90 €

Geschnitzeltes von der Putenbrust in Cognacrahmsauce,
mit Champignons, Basmati Reis und kleinen Salat 15,90 €

Schnitzel nach Wiener Art

mit Salzkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone 14,90 €

Mit der Haut gebratenes Saiblingsfilet, dazu braune Butter,

Salzkartoffeln und kleinen Beilagensalatsalat 19,80 €

Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Schlagsahne 4,50 €

Rhabarberragout mit hausgemachten Vanillerahmeis, Schlagsahne 5,50 €

Vorspeisen & Salate

Brüsseler Leberpastete
mit Orangenfilets und glasierten Birnenspalten 12,90 €

½ Dutzend Elsässer Weinbergschnecken im Blätterteigmantel gebacken
(Dieses Gericht benötigt ca. 15 min Zubereitungszeit) 11,90 €

Lauwarmer Salat von gegrilltem Babypulpo
auf Cous Cous und eingelegtem Gemüse 12,90 €

Carpaccio vom Black Angus Beef
mit gebratenen Calamaretti und Zupfsalaten 13,90 €

Suppe & Vegetarisch

Broccolicremesuppe 5,90 €

Lauwarmer mit Haselnüssen gratinierter Ziegenkäse,
dazu Rhabarber-Chutney, 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

Seeteufelfilet mit Parmesankruste an Paprikasud,
dazu Zucchini Gemüse, Auberginenpüree 26,90 €

Im Pankomantel gebackenes Steinbeißerfilet an Curry-Ingwersauce
auf Wokgemüse , dazu Basmatireis 24,90 €

Fleisch & Geflügel

Edelwildgulasch mit gebratenen Pilzen und Rahm,
dazu Blaukraut und Kartoffelpüree 21,90 €

Rosa gegarter Kalbstafelspitz mit Schnittlauchsauce und frischem Kren,
dazu verschiedene Wurzelgemüse und rote Linsen 22,90 €

Duroc- Schweinekotelette ca 400g am Knochen gegrillt
mit Romanesco-Gemüse und Bohnenpüree 24,90 €

Für 2 Personen

Nantaiser Ente in zwei Gängen serviert
(Dieses Gericht benötigt 40 min Zubereitungszeit)

Brust mit Rahmwirsing, Dauphinekartoffeln und Orangenfilets
Keule mit Spinat, Selleriepüree und Berberitzenchutney
24,90 € p. Person

Dessert`s

Kugel Sorbet & Früchte nach Tagesangebot 2,90 €
mit Wodka aufgegossen 6,00 €

Pistazienrahmeis mit Orangenfilets
und Knuspergebäck 8,00 €

Mandarinen- Eistarte
mit frischen Beeren und Fruchtmark 8,00 €

Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster und Mandelrahmeis 11,90 €

Käse

Internationale Käse ,dazu verschiedene Aufstriche,

Nüsse, Trauben, Feigenbrot 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