

### *Vorspeisen, Salate, Suppe*

Marktfrische herbstliche Blattsalate, Hausdressing, Croutons	6,90
***	
Feldsalat, kross gebratener Speck, gebratene Champignons	10,90
***	
Rinderkraftbrühe, Pfannkuchenstreifen, Grießnockerl	8,50
***	
Knusprig ausgebackene Kalbsbries-Scheiben, Vichykarotten, Trüffelsauce	20,00
***	
Tatar vom schottischen Wildlachs, Pulposalat, eingelegte Lotuswurzel, japanischer Ingwer, Seealgensalat, gebackener Green Curry Stick.....	22,90
***	
Terrine von der Gänseleber mit hausgebackenem Brioche, kross gebratenem Speck und eingekochten Mispeln	23,90

### *Hauptgerichte*

Kalbsrahmgulasch, Champignons, Butterspätzle, junges Gemüse	23,90
***	
Gegrilltes Rückensteak vom heimischen Schwein an Whiskeysauce, dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin	25,90
***	
Rinderfiletgeschnetzeltes in Cognac-Pfeffersauce, mit Basmatieis und verschiedene Gartengemüse	28,90
***	
Gebratenes Filet vom schottischen Wildlachs an Hummersauce, dazu junger Blattspinat und Risoleekartoffeln	26,90
***	
Pochiertes Störfilet in Orangenschaum mit Saiblingskaviar, Basmatieis, Kürbispüree, Rote Beete	28,00

### *Chef Menu*

Carpaccio von der Jacobsmuschel & gebratene Jacobsmuschel mit getrüffeltem Salat von roter Beete und Artischoke, 2018 Pinot Blanc, Reserve Schlossabfüllung Reichsgraf zu Kesselstatt, Mosel	22,90
--	-------

\*\*\*

Gefüllte Domba Wachtel mit Kirschjus Selleriepüree, Broccoli, eingelegter Kirschapfel 2016 Barbera d`Alba, Massolino	*30,90
--	--------

\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, warmen Kirschen und Mangosorbet 2016 Sauternes Barsac, Chateau Roumieu, Bordeaux	*14,50
--	--------

**3 Gang Menü 59,00**

**3 Gang Weinarrangement 29,00**

**\* Kennzeichnungen in der Menüfolge gelten als a la Carte Preise**

### *Desserts*

Hausgemachtes Sorbet oder Rahmeis nach Tagesangebot mit Hippengebäck Kugel	3,90
mit Wodka aufgegossen zuzüglich	3,00

\*\*\*

Blätterteig-Birnentarte mit Karamelsauce und Schokoladeneis	10,50
---	-------

### *Käse*

Dreierlei von Brokkelkas( Alter Amsterdamer),Blauschimmel, Parmesan dazu Feigen-Walnuss-Chutney	10,00
---	-------

# *Speisekarte*

*Kein Genuss ist vorübergehend,  
denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.*

*Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)*

*Ostiner Stub'n*

**Restaurant Ostiner Stub'n**  
**Schlierseer Strasse 60**  
**83703 Gmund / Ostin**  
**Tel: 08022 / 7059810**