

### *Mögliche Vorspeisen, Salate, Suppe*

Feldsalat mit Apfel-Senfdressing, Croutons, gebratenen Champignons, krossem Speck	10,90
***	
Kraftbrühe vom Rind mit Grießnockerl und Markklößchen	8,50
***	
Terrine und gratinierter Picandou Ziegenkäse mit getrüffeltem Salat von roter Bete	14,90
***	
Terrine & gebackene Praline von der Wachte mit hausgebackenem Brioche, Birnenfächer und Cumberlandsauce	15,90
***	
Mild geräucherter Lachs mit Reibeküchlein, Praline von geräuchertem Saibling und Meerrettichsahne	18,90
***	
Home made gebackene Wan Tan & gedämpfte Dim Sum verschiedene Dipsaucen, eingelegtem Ingwer, Lotuswurzelsalat	14,90

### *Mögliche Hauptgerichte*

Gesottene Ochsenbrust im Wurzelgemüse-Sud, dazu frischer Kren, junger Blattspinat und Petersilienkartoffeln	20,90
***	
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, dazu Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone	28,90
***	
Edelwildgulasch mit Rahmwirsing und Butterspätzle	25,90
***	
Brust und Keule von der Bauernente mit Preiselbeersauce, mit Blaukraut, Kartoffelknödel und kleinem Backapfel	26,90
***	
Scheiben von geschmorter Ochsenbraten in Madeirasauce mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelbaumkuchen	24,90,
***	
Kabeljaufilet mit der Haut gebraten mit lauwarmer Kapernapfel-Vinaigrette, dazu Gemüse von roter Beete und Basmatireis	26,90

### *Mögliches Chef Menu*

Zweierlei Zubereitung von Yellow Fin Tuna Tatar und kurz gegrilltes Sashimi, eingelegter Ingwer, Sojasauce, Lotuswurzelsalat, gebackener Green Curry Stick	*22,90
***	
Gegrillter Prime Beef Rinderrücken, dazu Cognac-Pfeffersauce Nadel-Speckbohnen und Kartoffelbaumkuchen	*34,90
***	
Passionsfruchttörtchen mit Kirschgelee und Mandarinsorbet	*10,90
<b>3 Gang Menü 59,00</b>	
<b>3 Gang Weinarrangement 29,00</b>	

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

### *Mögliche Dessert`s*

Hausgemachtes Sorbet oder Rahmeis nach Tagesangebot mit Hippengebäck Kugel	3,90
mit Wodka aufgegossen zuzüglich	3,00
***	
Apfelstrudel mit Amaretto-Vanillesauce und Vanilleeis	8,90
***	
Zubereitungszeit ca 15 Minuten Mandel-Nougatküchlein mit flüssigem Kern, Mangosorbet und Schokoladensauce	11,90
***	

### *Möglicher Käse*

Dreierlei von Alter Amsterdamer, Blauschimmel, Brie 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