

Speisekarte

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

Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)

W. Stiner Stub 'n

Landhausküche von 12-14 / 18-21:30 Uhr

Suppen / Salate / Vorspeisen kalt & warm

Rinderkraftbrühe

Pfannkuchenstreifen, Sherry, Petersilie 7

Spargelcremesuppe

Spargelstücke, Petersilie, Croutons 8

Kleiner Beilagensalat

4,9

Marktfrische Blattsalate

Hausdressing, Tomate, Gurke, Radieserl, Croutons 7
mit Poulardenbrust oder rosa gebratener Entenbrust 16,9 / 18,9

Rucolasalat

Apfel-Senf-Honigdressing, geriebener Parmesan, Radieserl, Kirschtomate, Gurke 8

Milder Picandou-Ziegenkäse

leicht karamellisiert, Salz-Nüsse, Wildkräuter 11,9

Carpaccio

vom Rinderfilet, mariniertes Spargel, Rucola, geriebener Grana Padano 15,9

Weinbergschnecken

½ Dutzend mit Kraut im Blätterteig gebacken, Estragonsauce, Champignons 13,5

Kalbsbries

Knusprig gebackene Scheiben, lauwarmer Kartoffelsalat, Markerbsen, Grandjus 14,5

Menü Vegetarian

Asperge flamande

Lauwarmer mariniertes Stangenspargel gratiniert mit gehacktem Ei und Parmesan *15

Coeur de Boeuf (Dieses Gericht benötigt 20 min Zubereitungszeit)

Ochsenherztomate mit mediterran zubereitetem Bulgur gefüllt im Ofen geschmort, Ratatouille, Kräutercremesauce *19,8

Rhabarber

Lauwarmer Mürbeteig Rhabarberkuchen

Streusel, Kafferahmeis, Schlagahne *7,5

3 Gang Menü

39

3 Gang Weinreise

24

* Kennzeichnungen gelten als a la Carte Preise

Landhausküche von 12-14/18-21:30 Uhr

Heimischer Spargel / Hauptgerichte

Stangenspargel ca 200g

aus Schrobenausen, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise 19,5

wahlweise mit

Südtiroler Landschinken

27

Schnitzel nach Wiener Art vom heimischen Schweinerücken

29,5

Papardelle

Breitbandnudeln, ERBsens, Schinken, Champignons, Cremesauce 15,9

Papardelle

Breitbandnudeln mit Sugo vom Kalb (geschmortes Kalbshaxenragout) 16,9

Backhend`l (von heimischer Poulardenbrust)

Knuspermantel Kartoffel-Gurkensalat, Radieserl, Preiselbeeren, Zitrone 17,9

Geschnetzeltes (von heimischer Poulardenbrust)

Champignons, Sherryrahmsauce, Basmatireis 20,9

Tafelspitz (vom heimischen Rind)

im Wurzelgemüsesud gegart, Meerrettichcremesauce, junger Blattspinat, Salzkartoffeln 22,9

Ochsenbacke (vom heimischen Rind)

in Rotweinsauce geschmort, Frühlingsgemüse, gebackene Kartoffelkräpfen 24,9

Gegrilltes Duroc Kotelette

vom Eichel-Schwein, Kräuterbutter, Kartoffelgratin, junges Gartengemüse 24,9

Zander vom Ammersee

Filet mit der Haut gebraten, Blutwursttravioli, glasierte Karotten, Pernod-Sauce 22,9

Thunfisch

Gegrilltes Steak(medium-rare), Wokgemüse, Bulgur, Mango-Chilisauce 26

Süßes & Käse

Sorbet hausgemacht

nach Tagesangebot, Kugel 3,9 / mit Wodka aufgegossen 6,9

Rahmeis hausgemacht

2 Kugeln mit Schlagsahne und Hippengebäck 6,9

Espresso-Zabaione

handwarm serviert und weißes Kaffeeahmeis , 8

Käse aus der Region San Martino (Dolomiten)

Kuhmilchkäse in zwei Arten zubereitet, Chutneys, Nüsse, Holzofenbrot 9