

Speisekarte

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

Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)

W. Stiner Stub 'n

Mögliche Suppen / Landhausküche im Juni

Leberknödelsuppe Rinderkraftbrühe, Leberknödel, Wurzelgemüse, Petersilie	6,9
Karotten-Ingwer-Orangensuppe (Vegan) mit Kokosmilchschaum	7,5

Salate / Vorspeisen kalt & warm / Landhausküche

Kleiner Beilagensalat	4,9
Marktfrische Blattsalate, Apfel-Senfdressing, Tomate, Gurke, Radieserl, Croutons	7,9
Tomate & Mozzarella Marinierte Scheiben von der Fleischtomate & Büffelmozzarella, Basilikum	9,8
Ochsenzunge (vom heimischen Rind) Knusprig gebackene Scheiben, mariniertes Kopfsalat, frisch gehobelter Trüffel	10,9
Weinbergschnecken (Zubereitung ca 20 min) ½ Dutzend mit Kraut im Blätterteig gebacken, Estragonsauce, Champignons	13,5
Vitello Tonato Rosa gegarte Kalbsrückenscheiben, Thunfischsauce, Kapernapfel, Landei	15,5
Carpaccio vom Angus Beef Hauchdünn marinierte Rinderfiletscheiben, schwarzer Trüffel frisch gehobelt,	16,9
Cocktail von White Tiger Garnelen Marinierte Garnelen, Cocktailsauce, Kopfsalatstreifen, Erdbeeren, Champignons, Kirschtomate, Gurke, Brioche	16,9

Mögliche Pasta / Vegetarisch / Landhausküche Juni

Tagliatelle Emilia Bandnudeln mit jungen Erbsen, Schinkenstreifen und Champignonrahmsauce	14,9
Tagliolini & Trüffel Feine Bandnudeln, weiße Trüffelsauce, frisch gehobelter schwarzer Trüffel	12 / 24

Asian Style

Home made Frühlingsrolle eingelegter Ingwer, Algensalat, asiatische Senfmayonnaise, Yakitorispieß, gebackene Garnelen Wan Tan, pochierte Garnelen Dim Sun, Ponzosauce	14,9 / 26,9
---	-------------

Mögliche Hauptgerichte / Landhausküche Juni

Backhend`l von heimischer Poulardenbrust, Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone	17,9
Gesottene Ochsenbrust (vom heimischen Rind) Blattspinat, Meerrettichsauce, Salzkartoffeln, frischer Meerrettich	19,8
Schnitzel nach Wiener Art (vom schwäbisch hällischen Schweinerücken), Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone	18,9
Geschnetzelttes (von heimischer Poulardenbrust) Champignons, Sherryrahmsauce, Basmatireis	19,9
Gebackenes Kotelette (vom schwäbisch hällischen Schwein ca 250g) Sauce Remoulade, Kopfsalatschüssel, Rosmarinkartoffeln	22,9
Rinderroulade (vom heimischen Rind) In kräftiger Rotweinsauce geschmort, Dauphinekartoffeln, junges Gartengemüse	24,9
Fish & Chips Knusprig gebackenes Rotbarschfilet, Remouladensauce, Pommes Frites	17,9
Thunfisch Yellow Fin Gegrilltes Steak(medium-rare), Wokgemüse, Basmatireis, Mango-Chilisauce	26

Mögliches Süßes / Landhausküche Juni

Sorbet hausgemacht nach Tagesangebot, Kugel 3,9 / mit Wodka aufgegossen	6,9
Gemischter Eisbecher 2 Kugeln nach Wahl, Schlagsahne	5,8
Frische marinierte Beeren dazu Erdbeersorbet, Schlagsahne	7,9
Topfen-Orangenmousse mit Pflaumenragout in Zitronengrasaroma	8