

Speisekarte

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

Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)

Liebe Gäste,

Nachhaltigkeit wird in unserem Unternehmen groß geschrieben

Wir beziehen unsere Produkte hauptsächlich von regionalen Erzeugern.

Eier von freilaufenden Hühnern und Geflügel vom Brandlhof aus Garching

Käse vom Tölzer Kasladen, Fleisch von der Steakschmiede aus Kreuth

Fische aus der Tegernseer Fischzucht,

Früchte , Gemüse, Salate von der Firma Wunderlich in Gmund

Unsere Biere vom Brauhaus Tegernsee, Edelbrände aus der Destilliere Lantenhammer,

 *Estiner Stub 'n*

Suppen & Salate

Asiatische Hühnerbrühe

Udon-Nudeln, Ingwer, Daikonrettich, Kafir-Limette, gedämpfte Gyozas **10,9**

Fischsuppe (Cassoulet) Chef Style

mit Süßwasser -Meeresfischen & Jacobsmuscheln,
hausgebackenes Brioche, Sauce Rouille **20,9**

Kleiner Beilagensalat

Hausdressing, Kirschtomate, Salatgurke, Radieserl, Croutons **4,9**

Marktfrische Blattsalate, Balsamico-Honigdressing,

Kirschtomate, Salatgurke, Radieserl, Croutons **8,9**

Vorspeisen / Zwischengänge kalt & warm

Gillardeau Austern , Zitrone Stück **5,5**

Bastkörbchen

mit gebackenen und gedämpften Dim Sun & Wan Tan, Yakitorie-Spieß
Sweet-Chilisauce , Algensalat, eingelegter Ingwer, Lotuswurzel, **18,9**

Himmel & Erde

gebratene Blutwurst, Kartoffelpüree, glasierte Apfelspalten,
Röstzwiebeln, Balsamicojus **14,9**

Terrine vom Wildhasenfilet

Birnenpalten, rote Zwiebelmarmelade, Brioche **20,9**

Tagesempfehlung

Entrecote vom Aberdeen Angus Rind

Kräuterbutter, Dauphinekartoffeln, kleiner Salat **34,9**

Knusprig gebackene Ochsenszunge

dicke Bohnen a la Creme, Kartoffelpüree, Kalbsjus **24,9**

Liebe Gäste der Ostiner Stub`n,
wir möchten Sie darauf hinweisen , das wir als bargeldloses Zahlungsmittel eine EC Karte akzeptieren
Kreditkarten nehmen wir ab einem Umsatzwert von 300 € entgegen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis

Chef Menü

Tatar von Yellow Fin Tuna

Green Curry Stick, Daikonrettich, Lotuswurzel, asiatische Senfmayonnaise ***22,9**

Gelbes Thaicurry, knackiges Gemüse

argentinische Rotgarnele ***21,9**

Filetgulasch vom Aberdeen Angus Rind

Cognac-Senfrahmsauce, Basmatireis, junges Gemüse ***34,9**

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Himbeersorbet, warme Kirschen ***14**

*** Kennzeichnungen gelten als a la Carte Preise**

Menüpreis p.P. 4 Gang 79

Weinbegleitung 4 Gang 36

Hauptgerichte

Rückensteak vom schwäbisch hällischen Landschwein

Cognac-Senfauce, junges Gemüse, Mandelbällchen **28,9**

Wiener Schnitzel (aus dem Kalbsrücken geschnitten)

Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone **34,9**

Skreifilet (Winterkabeljau) gebraten

Honig-Stielkapernvinaigrette, Curry-Cous Cous, Pfannengemüse **34,9**

Kurz angegrilltes Steak von Yellow Fin Tuna

Wokgemüse, Basmatireis, Mangochutney **39**

Süßes

Hausgemachtes Sorbet / Hausgemachtes Eis

nach Tagesangebot, Kugel **4,9** mit Wodka aufgegossen **7,9**

Affogato

Vanillerahmeis mit Espressoaufguß **6,9**

Apfel-Haselnuss-Crumble

Vanillesauce, Vanillerahmeis **10,9**