

Liebe Gäste & Freunde der Ostiner Stub`n

Wir dürfen in diesem Monat 2 Jubiläen verkünden.

Zum Anlass unseres 10. Jährigen Jubiläums möchten wir uns herzlichst bei all unseren Gästen und Freunden des Hauses für die jahrelange Unterstützung bedanken.

Gleichermaßen bedanken wir uns bei allen aktiven & ehemaligen Mitarbeitern. Alle haben zum Erfolg beigetragen.

Mit großer Verbundenheit dürfen wir auf tolle Stammgäste und neu gewonnene Gäste zurückblicken.

Top Aktuell dürfen wir offiziell verkünden,

dass unser Restaurant Ostiner Stub`n zum 7 mal in Folge vom Guide Michelin mit dem Bib Gourmand ausgezeichnet wurde, und weitere führende Gastrokritiker unser Unternehmen sehr gut bewertet haben

Das Fine Dining Restaurant mit euro asiatischen Einflüssen in der Menüfolge & unsere Stübchen mit bayrisch-regionaler Küche

Herzlichst

Steffi Heckelsmüller

&

Frank Mollenhauer

Speisekarte

*„ Egal ob klassisch oder modern,
es gibt nur eine Küche, La
Bonne !*

Die gute Küche

Paul Bocuse

Ostiner Stub'n

**jetzt
auch auf
instagram**

INSTAGRAM.COM/OSTINERSTUBN

Follow

Tagesempfehlungen eine mögliche Auswahl, da wir täglich wechseln

Vorspeisen kalt / warm & Suppe

Kleiner marktfrischer Blattsalat

Hausdressing / Kirschtomate / Salatgurke / Radieserl / Croutons **7,9**

Milder Rauchlachs

mit gratiniertem grünem Spargel **20,9**

Vitello Tonato

rosa gegarte Kalbsrückenscheiben / Thunfischsauce / Kapern **16,9**

Tatar von Yellow Fin Tuna

Ingwer / Wasabi / Daikonrettich / Sprossen / Sesam-Senfcreme **20**

Asia-Bastkörbchen gefüllt

Wan Tan & Dim Sun / gebacken und pochiert / Asiasalate / Mango-Chilisauce **20**

Unser Spezial – Angebot zum 10. Jährigen Jubiläum im März und April

Spargeribs mit Honig und Rosmarin lackiert / biozertifiziert aus der Steakschmiede in Kreuth

Knusprige Fritten / Karotten-Krautsalat / Barbequesauce

Preis p. Person: 25,90

Thailändisches rotes Curry vegetarisch / Vegan

knackiges Gemüse, Basmati-Duftreis **22,9**

Auf Wunsch mit gebratener Poulardenbrust 29,9

Geschmorte Ochsenbacke

kräftige Jus/ Gartengemüse/ Kartoffelkrapfen **26,9**

Thunfischsteak kurz gegrillt

Wokgemüse / Basmatireis / leichte Chili-Mangosauce **36**

Portion weißer hiesiger Stangenspargel 200 gr

Salzkartoffeln / zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise **23**

Portion weißer Stangenspargel nach Flammande Art

mit gehacktem Ei und Parmesan gratiniert **25**

Stangenspargel mit Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter **38**

Dessert`s

Hausgemachtes Sorbet nach Tagesangebot

Früchte / Schokoladenhippe Kugel **4,9**

Mit Wodka-Aufguß 8,9

Affogato

Vanillerahmeis / Espressoaufguß / Hippengebäck **7,9**

Menu Euro-Asia

**Sashimi von Yellow Fin Tuna &
Maki mit Crabmeat und Avocado**
Sojasauce / Wasabi / Erbsenspargel / Ingwer ***20**

Cremesuppe von weißem Spargel
Spargelstücke / gebackenes Garnelentasche ***11**

Kafir-Limettensorbet
Cremant-Aufguß ***10**

Lammrücken mit Kräuterkruste
gebratener Spargel / Dauphinekartoffeln /
Blütenhonig-Ingwerjus ***34**

Schmelzende Zartbitter-Schokoladenkugel
Erdnusseis / beschwibste Kirsche / Schokoladensauce ***16**

* Kennzeichnungen gelten als à la Carte Preise

Menüpreis 5 Gänge **89**
Weinbegleitung 4 Gänge **38**

Menu Vegetarisch

Home made Frühlingsrolle *15,9
Sweet-Chilisauce / Wakame / Ingwer / Rettich

Gemüse-Gyozas gedämpft * 16
Rote Beete / Sprossen / Terijakisauce

Ravioli mit Erbsen & Minzfüllung *19,9
S Salbeibutter / Parmesan

Zweierlei Srbets *12
Salat von frischen Früchten/ Vanillecreme

* Kennzeichnungen gelten als à la Carte Preise

Menüpreis 59