

Tagesempfehlungen eine mögliche Auswahl, da wir täglich wechseln

Vorspeisen kalt / warm

Kleiner marktfrischer Blattsalat

Hausdressing / Kirschtomate / Salatgurke / Radieserl / Croutons

7,9

Milder Rauchlachs

gratinierter Spargel / Sauce Maltaise

20,9

Vitello Tonato

rosa gegarte Kalbsrückenscheiben / Thunfischsauce / Kapern

16,9

Tessiner Nussbrot

Kräuterührei / Spargelsalat / Unagi Aal

18,9

Hauptgerichte

Geschmorte Ochsenbacke

kräftige Jus / Spargelgemüse / gebratene La Ratte Kartoffel mit Rosmarin

26,9

Lammrücken mit Kräuterkruste

Zucchini-Paprikagemüse / gebratene La Ratte Kartoffel mit Rosmarin

27,9

Loup de Mer Filet gebraten ca 160 g

Blattspinat / Blütenhonig-Kapernvinaigrette / Ravioli mit Artischokencremefüllung

26,9

Portion weißer hiesiger Stangenspargel 200 gr

Salzkartoffeln / zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

23

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

Speisekarte

„ Egal ob klassisch oder modern,

es gibt nur eine Küche,

La Bonne!

Die gute Küche

Paul Bocuse

Östiner Stub'n

**jetzt
auch auf
instagram**

INSTAGRAM.COM/OSTINERSTUBN

Follow

A cluster of red heart-shaped Instagram icons of varying sizes, arranged in a roughly triangular pattern pointing downwards.

Chef Menu

Kalbstatar / Makrele / Garnele
Eigelb / Parmesan/ Limettenabrieb ***20**

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

Zitronensorbet
Cremant-Aufguß ***10**

Stubenküken mit Honig und Thymian lackiert
gebratener Spargel / Schwenkkartoffel
Blütenhonig-Ingwerjus ***29**
Dieses Gericht benötigt 30 Minuten Zubereitungszeit

Zart schmelzende Schokoladenkugel
Erdnusseis / beschwibste Kirsche / Schokoladensauce ***14**

* Kennzeichnungen gelten als à la Carte Preise

Menüpreis 79
Weinbegleitung 4 Gänge 38

Menu Vegetarisch

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

Tomatenconsommè * 10
Tomatenwürfel / Spinatravioli

Spargel Flammande *25
Stangenspargel mit gehacktem Ei und Parmesan gratiniert

Tartelette *12
Vanillecreme / Rhabarber / Baiser/ Cassissorbet

* Kennzeichnungen gelten als à la Carte Preise

Menüpreis 59
Weinbegleitung 3 Gänge 38