

## Tagesempfehlungen eine mögliche Auswahl, da wir täglich wechseln

### Vorspeisen kalt / warm

#### **Kleiner marktfrischer Blattsalat**

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

#### **Vitello Tonato**

rosa gegarte Kalbsrückenscheiben / Thunfischsauce / Kapern  
\*\*\* 17,9

#### **Carpaccio vom Rinderfilet**

Zupfsalate / Oliven / Sesamsauce/ Parmesan  
\*\*\* 18

#### **Trüffelpasta**

Linguine / weiße Trüffelsauce / frisch gehobelter schwarzer Sommertrüffel  
\*\*\* 16 / 30

#### **Kalbs-Kraftbrühe**

mit Kalbsravioli 10

### Hauptgerichte

#### **Gesottener Tafelspitz vom Rind**

Meerrettichsauce / junger Spinat/ Petersilienkartoffeln  
\*\*\* 26,9

#### **Heimisches Saiblingsfilet gebraten ca 140 g**

Gartengemüse / beurre blanc/ Basmatireis  
\*\*\* 27,9

#### **Lammkotelettes aus Irland mit frischen Kräutern gebraten**

Grillgemüse / Dauphinekartoffeln / Basilikum-Honigjus 32

### Spargelgerichte

Zu allen Spargelgerichten servieren wir Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Portion weißer hiesiger Stangenspargel 250 gr 23

Stangenspargel mit Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 38

Stangenspargel mit gebratenem Saiblingsfilet 38

Stangenspargel mit Rinderfilet ca 140 g 46

### 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

*Ostiner Stub'n*

**jetzt  
auch auf  
instagram**

INSTAGRAM.COM/OSTINERSTUBN

Follow

# *Chef Menu*

**Saiblingstatar**  
gedämpftes Gemüse-Gyoza / Sesamsauce **\*20**

\*\*\*

**Trüffelgnocchi**  
in cremiger Trüffelsauce  
und frisch gehobeltem schwarzem Sommertrüffel **\*18**

\*\*\*

**Argentinisches Rinderfilet**  
Gartengemüse / Dauphinekartoffel / Pariser Pfeffer Sauce **\*48**

\*\*\*

**Crème Brûlée von der Tonkabohne**  
Mangosorbet / Erdbeer-Ananas-Salat **\*14**

\* Kennzeichnungen gelten als à la Carte Preise

**Menüpreis** **89**  
**Weinbegleitung 3 Gänge** **38**

## Menu Vegetarisch

**Home made Frühlingsrolle** \*17,9  
Sweet-Chilisauce / Wakame / Ingwer / Rettich

\*\*\*

**Spargel Flammande** \*25  
Stangenspargel mit Parmesan gratiniert  
Kartoffeln / Hollandiase oder Butter

\*\*\*

**Tartelette** \*10  
Erdbeere / Rhabarber / Cassissorbet

\* Kennzeichnungen gelten als à la Carte Preise

**Menüpreis 49**

**Weinbegleitung 3 Gänge 38**