

Stüberl Menü

Pfifferling Cremesuppe

Geschnetzeltes von der Poulardenbrust

Sherryrahmsauce / Basmatireis

Haselnuss-Eis

Feigenspalten / Himbeersauce

Preis p.P 39

Unser September & Oktober Spezial

Bauernente frisch aus dem Ofen

wir servieren Ihnen die Brust & Keule

dazu

Entenjus / Kartoffelknödel / Apfelblaukraut / Preiselbeeren

Preis p.P 30,9

**Alle Gerichte der Stübchen karte können Sie auch zur Abholung oder Mitnahme bestellen!
Als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren wir eine EC-Karte!**

Vorspeisen / Salate /

Lauwarmer Ziegenkäse leicht karamellisiert

Carpaccio von roter Beete / eingelegte Kirschen ^
*** 12,9

Bauernsülze vom Landschwein

Remouladensauce / Apfel-Radieserl-Salat
*** 12,9

Vitello Tonato

rosa gebratene Kalbsrückenscheiben / Thunfischsauce / Kapernapfel
*** 16,9

Hausgebeizter Lachs

Salat von Apfel / Chicoree / Orange
*** 19

Kleiner marktfrischer Blattsalat ,

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

Kleiner Ceasar Salad klassisch zubereitet

Romanasalatherzen / Parmesandressing / Croutons 9,9

Auf Wunsch mit gebratener Hähnchenbrust zuzüglich 9

Auf Wunsch mit 3 gebratenen Riesengarnelen zuzüglich 10

Suppe / Vegetarische Gerichte

Grießnockerlsuppe

Rinderbrühe / Grießnockerl / Karottenstreifen / Petersilie **8,9**

Kartoffelgnocchis in Salzeibutter

junge Erbsen / geriebener Parmesan **16,9**

Gebratenes Serviettenknödel-Carpaccio / süß & sauer mariniert

mit gezupftem Ziegenkäse und Feigenspalten **16,9**

Thailändisches Curry

knackiges Gemüse / Basmatireis **19,9**

Auf Wunsch mit gebratener Hähnchenbrust **27,9**

oder 3 Riesengarnelen **29,9**

Hauptgerichte

Heimische grobe Bratwurst

Kartoffel-Karottenstampf / Bratenjus / Senf **15,9**

Ofenfrische Spanferkelhaxe

Semmelknödel / Sauerkraut / Schweinejus **23,9**

Backhend´l im Knuspermantel

warmer Kartoffel-Radieserl-Salat / Preiselbeeren / Zitrone **23,9**

Schnitzel nach Wiener Art vom heimischen Landschweinerücken

Preiselbeeren / Zitrone / Zwiebel-Bratkartoffeln **24,9**

Fish & Chips

gebackenes Rotbarschfilet / Remouladensauce / knusprige Fritten / Zitrone **19,9**

Ganze Forelle aus der Herzoglichen Fischzucht in Kreuth

nach Müllerin Art zubereitet / Petersilien-Salzkartoffeln / braune Butter **26,9**

Süßes

Hausgemachtes Eis & Sorbet

nach Tagesangebot	Kugel	4,9
mit Wodka Aufguss		8,9

Affogato al Caffè

Vanillerahmeis / Espresso-Aufguss		7,9
-----------------------------------	--	-----

Unsere Dessert`s werden warm serviert und benötigen ca 15 Min Zubereitungszeit

Apfelstrudel

Vanillerahmeis / Schlagsahne		8,9
------------------------------	--	-----

Zwetschgenknödel

Vanillesauce / Zwetschgenröster		9,9
---------------------------------	--	-----

Für 2 Personen

Kaiserschmarrn leicht karamellisiert

Rumrosinen / Zwetschgenröster / Apfelmus		18,9
--	--	------