

### **Stüberl Menü**

**Hokaido-Kürbis-Cremesuppe / Apfelstreifen**

\*\*\*

**Geschnetzeltes von der Poulardenbrust**

Sherryrahmsauce / Basmatireis

\*\*\*

**Zwetschgenknödel**

warme Vanillesauce / Zwetschgenröster

**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

<b>Lauwarmer Ziegenkäse leicht karamellisiert</b> Carpaccio von roter Beete / eingelegter Kürbis ^ ***	<b>12,9</b>
<b>Bauernsülze vom Landschwein</b> Remouladensauce / Apfel-Radieserl-Salat ***	<b>12,9</b>
<b>Tatar vom heimischen Rind ca 100 g</b> klassisch mariniert / geröstetes Baquette ***	<b>18</b>
<b>Hausgebeizter Lachs</b> Salat von Apfel / Chicoree / Orange ***	<b>16</b>
<b>Kleiner marktfrischer Blattsalat</b> , Salatgurke / Kirschtomate / Radieserl / Croutons / Hausdressing ***	<b>8,9</b>
<b>Kleiner Ceasar Salad klassisch zubereitet</b> Romanasalatherzen / Parmesandressing / Croutons	<b>9,9</b>
Auf Wunsch mit gebratener Hähnchenbrust zuzüglich	<b>9</b>
Auf Wunsch mit 3 gebratenen Riesengarnelen zuzüglich	<b>10</b>

## Suppe / Vegetarische Gerichte

### **Grießnockerlsuppe**

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

### **Home made Frühlingsrolle**

Sweet-Chilisauce, eingelegter Ingwer, Wasabi,  
Daikonrettich, Salat von Lotuswurzel  
\*\*\* **15,9**

### **Kartoffelgnocchis**

junge Erbsen / geriebener Bergkäse  
\*\*\* **16,9**

**Gebratenes Serviettenknödel-Carpaccio / süß & sauer mariniert**  
mit gezupftem Ziegenkäse / Zupfsalate **16,9**  
\*\*\*

### **Thailändisches Curry**

knackiges Gemüse / Basmatireis **19,9**

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

**oder 3 Riesengarnelen** **29,9**

## Hauptgerichte

### **Rostbratwürstchen**

Salzkartoffeln / Sauerkraut / Bratenjus / Senf **16,9**

\*\*\*

### **Backhend´l im Knuspermantel**

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

\*\*\*

### **Tegernseer Schnitzel vom heimischen Landschweinerücken**

mit süßem Senf & Meerrettich / Zitrone / Zwiebel-Bratkartoffeln **24,9**

\*\*\*

### **Rückensteak vom heimischen Landschwein**

Weinbrand-Senfsauce/ Kartoffelkrapfen / Saisongemüse **26,9**

\*\*\*

### **Knusprig gebackenes Rotbarschfilet**

Remouladensauce / Pommes Frites / Zitrone **19,9**

\*\*\*

### **Gebrautes Saiblingsfilet in Rieslingsauce**

Saisongemüse / Basmatireis **26,9**

## Süßes & Käse

### **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

### **Zwetschgenstrudel**

Haselnuss-Eis / Schlagsahne		10,9
-----------------------------	--	------

\*\*\*

### **Für 2 Personen**

#### **Kaiserschmarrn leicht karamellisiert**

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

### **Käse**

#### **Auswahl vom Tölzer Kasladen**

Apfelbrot / Feigensenf		9
------------------------	--	---