

Liebe Gäste & Freunde der Ostiner Stub`n
Auf den folgenden Seiten möchten wir Sie über unser
Weihnachts- & das Silvester Menü informieren

zu dem Weihnachts-Menü bieten wir in unseren Stübchen eine
kleine a la Carte Auswahl an

Für unsere Gäste die lieber zuhause feiern möchten
bieten wir an den Feiertagen auf Vorbestellung folgendes zur
Abholung an
die Vorbestellung muss bis spätestens 18. Dezember erfolgen!
Abholung am 24. Dezember von 12:00 bis 16:00 Uhr
Abholung am 25. und 26. Dezember von 10 bis 11:30 /17 bis 17:30

Feldsalat, Sherry Dressing, gebratene Champignons	10
Hausgebeizter Label Rouge Lachs, Waldorfsalat	20
Gänseleberterrine, Brioche, Birnenchutney	30
Rehragout, Butterspätzle, Preiselbeerbirne, Blaukraut	29

Bauern Ente (Brust & Keule) frisch aus dem Ofen
Kartoffelknödel, Apfelblaukraut, Preiselbeersauce
Preis Portion 30

Gänsebraten (Brust & Keule) frisch aus dem Ofen
Kartoffelknödel, Apfelblaukraut, Preiselbeersauce
Preis Portion 39

Tarte Tartin, Creme Anglaise 10

Weihnachtliches Menü am 25. / 26. Dezember 2024

Gebeizter & confierter Label Rouge Lachs Erbsencreme / Wildkräutersalat	*18
oder	
Geflügelkraftbrühe Geflügel Nockerl / Wurzelgemüwestreifen	*10

Winter-Kabeljau Filet gebraten gebratener Spitzkohl / Basmati-Wildreis / Dijon-Senfsoße	*32
oder	
Gänsebraten (Brust & Keule) Preiselbeersauce / Kartoffelknödel / Blaukraut / Backpfel	*38
oder	
Zwiebelrostbraten Speck-Bohnen / Kartoffelgratin / Balsamicojus	*34

Printen Parfait im Marzipanmantel Orangenfilets / Glühweinsabayone	*12

Menüpreis p. P. 64

Vegetarisches Menü 25. / 26. Dezember 2024

Milder Ziegenkäse leicht karamellisiert Carpaccio von roter Beete, / Parmesangebäck	*12

Kürbis-Gnocchis & Kürbisragout in Sesam-Blätterteighaube	*22

Printen Parfait im Marzipanmantel Orangenfilets / Glühweinsabayone	*12

Menüpreis pro Person 49

*** Kennzeichnung gilt als a la Carte Preis**

Silvester-Menü 2024

Start 18:30 Uhr

Wachtelterrinen mit Gänseleberkern

gefächerter Weißwein Birne / Quittengelee / schwarze Walnuss ***25**

Lauwarmer Hummersalat

Broccoli Savarin / Vanille beurre blanc ***28**

Sorbet von der Mandarine

mit Crémant Rose Aufguss ***16**

Filet Wellington

Tranche vom Rinderfilet im Blätterteigmantel
Sauce Bearnaise / Edelmüseau / Petersilienwurzelputee ***48**

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Tonkabohnen-Eis / Ananascarpaccio ***18**

Menüpreis ohne Weinbegleitung 135

Menüpreis mit Weinbegleitung 170

***Kennzeichnungen gelten als a la carte Preise**

Vegetarisches Silvester Menü

Milder Ziegenkäse leicht karamellisiert
Feldsalat / eingelegter Kürbis
und Vinaigrette von schwarzer Walnuss ***16**

Trüffelrührei
auf Tessiner Nussbrot ***18**

Sorbet von der Mandarine
mit Crémant Rose Aufguss ***16**

Broccoli-Souffle
Vanillekarotten / Mais / Pastinake / Kartoffelkrapfen ***26**

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Tonkabohnen-Eis / Ananascarpaccio ***18**

Menüpreis ohne Weinbegleitung **94**
Menüpreis mit Weinbegleitung **130**