

Tagesempfehlungen / Vorspeisen warm & kalt

Feldsalat mit Sherrydressing
gebratene Champignons / krosser Speck **9,9**

Rosa gebratene Entenbrustscheiben
Balsamicolinsen / glasierte Apfelspalten **16**

Gebratene Wildfang-Gambas
Salat von roter Beete-&-Apfel **18**

Tatar vom Black Angus Rind
klassisch mariniert / geröstetes Baquette
Trüffelsenf / Trüffelketchup **20**

Tagesempfehlungen / Hauptgerichte

Rheinischer Sauerbraten
Blaukraut/ Kartoffelknödel/ Apfelkompott **29**

Barbarie Entenbrust
Blütenhonigjus / gebratene Serviettenknödel / Vanillekarotten **30**

Gebratenes Loup de Mer Filet (Wolfsbarsch)
Safransauce / Fenchel / rote Beete / Kartoffelkrapfen **28**

Thailändisches gelbes Curry / Duftreis
mit gebratener Poulardenbrust **27,9**
oder 3 gebratenen Black Tiger Riesengarnelen **32,9**

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

Tatar von Yellow Fin Tuna
Daikonrettich / Wakamesalat / japanischer Ingwer /
Wasabi / Sesamsauce ***22**

Cremesuppe von Maronen
Entenbrustspieß ***14**

Ananas Sorbet ***10**
mit Cremant-Aufguß

Hirschgulasch ***30**
Broccoli/ Vanillekarotten / Dauphinekartoffeln

Warmes Schokoladenkuchlein ***14**
mit flüssigem Kern / Walnuss-Eis

Menüpreis p.P. 89

*Kennzeichnungen gelten als a la Carte Preise

Menu Vegetarisch

Salat von Serviettenknödeln
Süß-sauer lauwarm mariniert / eingelegter Kürbis
Ziegenkäse leicht karamellisiert ***14,9**

Gnocchis & junge Erbsen in Veloute
geriebener Bergkäse *** 15,9**

Zwetschgen-Sorbet
mit Cremant-Aufguß *** 10**

Thailändisches gelbes Curry
knackiges Gemüse / Duftreis *** 19,9**

Bayrische Creme
mit Himbeersauce ***10**

Menüpreis p.P. 69

***Kennzeichnungen gelten als a la Carte Preise**

Dessert`s & Käse

Affogato
Vanillerahmeis / Espresso-Aufguss 7,9

Hausgemachtes Eis & Sorbet nach Tagesangebot
Kugel 4,9

Vanille-Rahmeis
warme Schokoladensauce 9,9

**Die folgenden Dessert`s werden warm zubereitet
und benötigen ca 20 Minuten Zubereitungszeit**

A la Minute gebackene Apfeltarte
mit Tonkabohnen-Eis 12

Für zwei Personen

Kaiserschmarrn
Zwetschgenröster / Apfelmus / Rumrosinen 18,9

Käse

Auswahl an verschiedenen Käsesorten vom Tölzer Kasladen
dazu Apfelbrot / Chutneys / Feigensenf 12