

Fondue Spezial

Liebe Gäste in den Herbst und Wintermonaten bieten wir Ihnen
auf Vorbestellung (2 Tage) Zur Wahl ein Fleisch oder Käsefondue

Fleisch Fondue Chinoise

Kleiner Feldsalat, Sherry Dressing, krosser Speck, gebratene Champignons

Je 50 g Kalb / Poularde / Rind
kräftige Brühe /verschiedene Dip-Saucen / verschiedene marinierte Salate /
Pellkartoffeln / Handgeschnittene Fritten

Vanillerahmeis

warme Schokoladensauce

Preis p.P 49

Käsefondue

Kleiner Feldsalat, Sherry Dressing, krosser Speck, gebratene Champignons

Baguette & Bauernbrot / Trauben / Nüsse / Landjäger / Auswahl an Dip-Saucen /
Auswahl von marinierten Salaten / Pellkartoffeln / Handgeschnittene Fritten

Vanillerahmeis

warme Schokoladensauce

Preis p.P 42

Stüberl Menü

Hokkaido-Kürbis-Cremesuppe

Apfelstreifen / geröstete Kürbiskerne / Kürbiskernöl

Geschnetzeltes von der Poularden Brust

Sherryrahmsauce / Basmatireis / kleine Salatschüssel

Vanillerahmeis

warme Schokoladensauce

Preis p.P 39

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 / eingelegter Kürbis ^ ***	12,9
Bauernsülze vom Landschwein Remouladensauce / Apfel-Radieserl-Salat ***	12,9
Tatar vom heimischen Rind ca 100 g klassisch mariniert / geröstetes Baguette ***	18
Hausgebeizter Lachs Salat von Apfel / Chicorée / Orange ***	16
Feldsalat mariniert mit Sherry Dressing, gebratene Champignons / krosser Speck ***	9,9
Cesar Salat klassisch zubereitet Romanasalatherzen / Parmesandressing / Croutons	9,9
Auf Wunsch mit gebratener Hähnchenbrust zuzüglich	8
Auf Wunsch mit 4 gebratenen Riesengarnelen zuzüglich	10

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 / Champignons **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 4 Riesengarnelen **29,9**

Hauptgerichte

Rostbratwürstchen

Kartoffelpüree / Sauerkraut / Bratenjus / Senf **15,9**

Ofenfrischer Schweinsbraten

Dunkelbiersauce / Kartoffelknödel / bayrisch Kraut **19**

Backhend´l im Knuspermantel

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

Tegernseer Schnitzel vom heimischen Landschweinerücken

mit süßem Senf & Meerrettich / Zitrone / Petersilienkartoffeln **24,9**

Knusprig gebackenes Rotbarschfilet

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

Gebratenes Saiblings Filet mit Riesling Sauce

Saisongemüse / Schwenkkartoffeln **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 Desserts 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
------------------------	--	---