

Tagesempfehlungen / Vorspeisen / Suppe /

Maronencremesuppe
mit Entenbrustspieß **12**

Feldsalat mit Sherrydressing
gebratene Champignons / krosser Speck **10,9**

Hausgebeizter Lachs
Dillcreme / Reibeküchlein **19**

Kalbsravioli nach Leipziger Art
Morcheln / Spargel / junge Erbsen **19**

Tatar vom Black Angus Rind
klassisch mariniert / geröstetes Baquette
Trüffelsenf / Trüffelketchup **19**

Tagesempfehlungen / Hauptgerichte

Barbarie Entenbrust
Blütenhonigjus / Dauphinekartoffeln / Vanillekarotten **34**

Gänsebraten Brust & Keulenstück
Preiselbeeren / Blaukraut / Kartoffelknödel / gefüllter Backapfel **34**

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Gurkensalat / Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone **32,9**

Kalbsrückensteak mit Morchelsauce
grüner Spargel / Kartoffelkrapfen **36**

Tournedo „ Rossini „
gebratenes Rinderfilet, gebratene Gänseleber / Perigord-Trüffel
Dauphinekartoffeln / Portweinreduktion / Nadelbohnen **59**

Ladies Cut **49**

Gebratenes Kabeljaufilet
Dijon-Semfsauce / Basmati-Wildreis / sautierter Spitzkohl **30,9**

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

Hausgebeizter und confierter Label Rouge Lachs

Lachskaviar / Wildkräutersalat * 22

Geflügelconsommè

mit Nockerl / Wurzelgemüse *12

Sorbet von der Ananas

mit Prosecco rose Aufguß * 12

Hirschrücken an Kirschjus

Broccoli/ Vanillekarotten / Dauphinekartoffeln *38

Printenparfait im Marzipanmantel

Glühweinsabayone / Orangenfilets *14

oder

Französische Käseauswahl

Apfelbrot / Chutney / Feigensenf

Menüpreis p.P. 98

*Kennzeichnungen gelten als a la Carte Preise

Menu Vegetarisch

Milder Ziegenkäse leicht karamellisiert
Carpaccio von roter Beete / eingelegter Kürbis *14

Kleine Trüffelpasta
Tagliolini / cremige Trüffelsauce /
frisch gehobelter Herbsttrüffel * 16,9

Ananas-Sorbet
mit Prosecco rosè Aufguß * 12

Thailändisches gelbes Curry
knackiges Gemüse / Duftreis * 19,9

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Kirschen / Kokoseis *14

oder

Französische Käseauswahl
Apfelbrot / Chutney / Feigensenf

Menüpreis p.P. 76

*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 10,9

**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 19,8

Käse

Auswahl an verschiedenen französischen Käsesorten
dazu Apfelbrot / Chutneys / Feigensenf 14