

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

Maronencremesuppe

Geschnetzeltes von der Poulardenbrust

Basmatireis / kleine Gemüse garnitur

Tarte Tatin

mit Himbeersorbet

Preis p.P 40,9

Gerne können Sie einzelne Gänge aus dem Stüberl Menü a la Carte wählen

Alle Gerichte der Stübchen Karte können Sie auch zur Abholung oder Mitnahme bestellen!

Als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren wir eine EC-Karte!

Vorspeisen / Suppe

Feldsalat

gebratene Champignons / krosser Speck / Sherry Dressing **10,9**

Lauwarmer Ziegenkäse leicht karamellisiert

Carpaccio von roter Beete / eingelegter Kürbis ^ **14**

Ententerrine & Zwetschge

rote Zwiebelmarmelade/ kleines Salatbouquet **14,9**

Tatar vom heimischen Rind ca 100 g

klassisch mariniert / geröstetes Baguette **19**

Hausgebeizter Island Wildlachs

Dillcreme/ Reibeküchlein **19**

Geflügelkraftbrühe

mit Grießnockerl **8,5**

Vegetarisch / Fisch

Pasta & Trüffel

Tagliolini in cremiger Trüffelsauce
und frisch gehobeltem schwarzem Wintertrüffel kl.16,9 / gr 28,9

Käsespätzle

geriebener Bergkäse / Röstzwiebeln 1 15,9

Thailändisches Curry

knackiges Gemüse / Basmatireis 19,9

**Auf Wunsch mit gebratener Hähnchenbrust
oder 3 Riesengarnelen 27,9
29,9**

Gebratenes Kabeljaufilet

Dijon-Senssauce / Gartengemüse / Schwenkkartoffeln 28,9

Gedünstetes Island-Lachsfilet

Roter Reis / junger Blatt Spinat / Riesling Sauce / Lachskaviar 29

Fleisch

Krustenbraten vom heimischen Landschwein

Schweinebratensauce / Kartoffelknödel / Sauerkraut

19

Backhend´l im Knuspermantel

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone

23,9

Tegernseer Schnitzel vom heimischen Landschweinerücken

mit süßem Senf & Meerrettich / Zitrone / Petersilienkartoffeln

24,9

Roastbeef rosa gebraten kalt aufgeschnitten

Sauce Tatar / Bratkartoffeln / Essiggurke

26,9

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Petersilienkartoffeln / Gurkensalat / Preiselbeeren / Zitrone

32,9

Edel-Hirschgulasch

Apfel-Blaukraut / Spätzle/ Preiselbeeren

26,9

Heimisches Rinderrückensteak

Speckbohnen / Dauphinekartoffeln / Grandjus

30,9

Süßes & Käse

Hausgemachtes Eis & Sorbet

nach Tagesangebot	Kugel	4,9
mit Wodka Aufguss		8,9

Affogato al Caffè

Vanillerahmeis / Espresso-Aufguss		7,9

Warme Desserts` benötigen ca 15 Min Zubereitungszeit

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

abgezogene Kirschen / Kokoseis		14

Für 2 Personen

Kaiserschmarrn leicht karamellisiert

Rumrosinen / Zwetschgenröster / Apfelkompott		19,8

Französische Käseauswahl

Apfelbrot / Chutney / Feigensenf		10
----------------------------------	--	----