

Schalen- & Krustentier- Menü

Samstag, 17.1.26
um 18:30 Uhr
5-Gang-Fine Dining-Menü
rund um das Thema
Schalen-, Krustentiere und Fisch
Preis pro Person: € 108,-

Happy Valentine

Samstag, 14.2.26
um 18:30 Uhr
Romantisches
Fine Dining 4-Gang-Menü
Preis pro Person: € 69,-

Frühlingsgefühle

Freitag, 20.3.26
um 18:30 Uhr
4-Gang-Frühlings-Menü
mit heimischen Fischen
Preis pro Person: € 79,-

Ostern

Karfreitag 03.04.ab 18 Uhr
Sushi & Sashimi im Fine Dining
Ostersonntag, 05.4.26
Ostermontag, 06.4.26
um 12:00 Uhr und 18:00 Uhr
4-Gang-Menü à € 79,- p.P.

Mama – Du bist die Liebste

Sonntag, 10.5.26
um 12:00 Uhr und um 18:00 Uhr
4-Gang-Muttertagsmenü
Preis pro Person: € 69,-

Pfingsten

Sonntag, 24.5.26 / Montag, 25.5.26
ab 18:00 Uhr
servieren wir Ihnen
ein 5-Gang-Fine Dining Menü
mit Rosé-Cremant-Aperitif
Preis pro Person: € 102,-

Fit in den Sommer

vom 22.6 bis 05.07.2026
ab 18:00 Uhr
Light Style Fit in den Sommer Wochen
eine Genussreise mit leichten Gerichten
zum Sommeranfang
und alkoholfreiem Sun Downer Angebot

Barbeque Time

Juli & August jeden Donnerstag
Voraussetzung trocken & warm
Barbeque Grill-Buffer
Spare Ribs, Scampi, Steaks, Bratwürste,
große Auswahl an Saucen und Salaten
und was Süßes zum Schluss

Pasta e Basta

vom 20.07 bis 31.7.26
ab 18:00 Uhr
Feine hausgemachte Pasta
Spaghetti, Pappardelle
Agnolotti oder Ravioli
in vielen unterschiedlichen Variationen
zubereitet

Heimatküche

Donnerstag, 17.9.26
um 18:00 Uhr
4-Gang-Fine Dining Menü
Gerichte aus meiner Heimat
Preis pro Person: € 79,-

Kirchweih-Ente

Sonntag, 14.10.26
um 12:00 Uhr und 18:00 Uhr
Stüberlküche-4-Gang-Menü
mit Ente
Preis pro Person: € 69,-

Trüffel-Soirée

Donnerstag, 12.11.26
um 18:30 Uhr
5-Gang-Trüffel-Fine Dining-Menü
Preis pro Person: € 145,-

Wild trifft Pilze

Donnerstag, 26.11.26
um 18:30 Uhr
Stüberlküche-4-Gang-Menü
rund um Wild und Pilze
Preis pro Person: € 89,-

Es weihnachtet ...

Freitag, 25.12.26
Samstag, 26.12.26
um 12:00 und 18:00 Uhr
weihnachtliches 4-Gang-Menü
€ 79,- pro Person

Silvester 2026

Donnerstag, 31.12.26
um 18:30 Uhr
5-Gang-Silvester
-Fine Dining -Menü
Preis pro Person: € 135,-

Spezielle Menüs

Weinreise deutsch-Italien
Samstag, 21.05.2026 / 18 Uhr

5-Gang-Fine Dining-Menü incl. Aperitif
begleitende Weine von deutschen und
italienischen Winzern
präsentiert von Gust'I Eder
Weingut Eimermann Rheinhessen
Muzic-Collio-Friaul
Preis pro Person: Menü € 89,-
Preis pro Person: Weinreise € 45,-

Weinreise Italien
Samstag, 13.06.2026 / 18 Uhr

4-Gang-Fine Dining-Menü incl. Aperitif
begleitende Weine
präsentiert von Klaus Gundel
Lo Spumante -Chardonnay
Scopone-Montalcino
Cascina Adelaide-Barolo
Salti di Gioia-Piemont
Ronchi di Manzano-Sauvignon-Friaul
Preis pro Person: Menü € 89,-
Preis pro Person: Weinreise € 38,-

Klassiker à la Frank Mollenhauer
Samstag, 24.10.2026 / 18 Uhr

5-Gang-Fine Dining-Menü incl. Aperitif
begleitende Weine in einer Querverkostung
Präsentiert von Klaus Gundel
Mariflor Sauvignon- Argentinien
Bertineau Saint Vincent-Lalande de Pomerol-
Bordeaux
La Grande Clotte / La Blanc de Fontenil
Preis pro Person: Menü € 98,-
Preis pro Person: Weinreise € 45,-

Ostiner Stub'n Restaurant



hier verwöhnt Sie
Frank Mollenhauer
mit seinem Fine Dining Menü
und Tagesempfehlungen der regionalen Küche

Freitag ab 18:00
Samstag ab 18:00
Sonntag: 12:00-14:30 / 18:00-21:30
Ruhetag: Montag bis Mittwoch

Hirsch & Jägerstüberl



hier können Sie aus einer
à la carte Karte
mit überwiegend regionalen Produkten wählen

Mittwoch bis Samstag
12:00-14:00
Sonntag: 12:00 bis 14:00 Uhr
18:00 Uhr bis 21:30 Uhr
serviert im Fine Dining Restaurant
Ruhetag: Montag & Dienstag

Ostiner Stub'n



Besondere *Events & Menüs* *2026*

Schlierseer Str. 60
83703 Gmund
Tel: 08022 7059810

fm@ostiner-stubn.de
www.ostiner-stubn.de