

Stub´N wie man´s Kennt

...Fleisch und Los

- *Stub´N Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Obaztd´n dazu Röstkartoffeln
- *Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmen Kartoffelsalat und Preiselbeeren
- *„Stub´N“ Grillteller Schwein, Rind & Hähnchen, Grillwürstchen und Speckbohnen dazu Pommes Frites und bunte Salate der Saison
- *Schweinefilet-Pfandl in Pfefferrahm mit hausgemachten Kräuter-Spätzle dazu buntes Grillgemüse
- *Gemischtes Bierbrat´l aus dem Reind´l dazu hausgemachte Serviettenknödel
- * „Zwiebelrostbraten“ Rinderrumpsteak mit Röstzwiebeln dazu Bratkartoffel und Speckbohnen

Fisch und Meer

- * „Scampi-Pfandl“ Tagliatelle in feuriger Tomatensauce mit gebratenen Paprika & Gegrillten Scampi (5St)
- *Zanderfilet auf mediterranem Grillgemüse dazu Rosmarinkartoffeln

Vegetarisch

- *Hausgemachte Kräuter-Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- *Hausgemachte Kartoffel-Gemüse-Rösti mit Bergkäse gratiniert dazu bunte Salate

Highlight der Süßen Küche

- *Kaiserschmarr´n mit Apfelmus oder Zwetschgenröster
(ca.20 Minuten Vorfreude)

...aus der Suppenküche

- * Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen
- * Wildkräuter-Cappuccino mit Buttercroutons

...Vorab oder Zwischendurch

*Gebackene Fetawürfel am bunten Blattsalaten dazu Preiselbeer-Dip

*Gegrilltes Gemüse mit gebratenen Scampi (3 st) dazu frisches Baguette

Marktfrische Salate

Großer Salat der Saison mit hausgemachtem Dressing dazu

servieren wir ofenfrisches Brot

(bitte wählen Sie dazu nach Lust und Laune)...

...gegrillten Scampi (5St)

...Kräuterpilzen der Saison

...gebratene Hähnchenbrust