

„STUONOBACH“ – Vielfalt an Genuss

Das „Stuonobach“ ist eher ein stilles Wasser
mit vielen kleinen, aber feinen Sachen zum Essen und Trinken,
sucht sich seinen Weg mit Bodenständigem, mit Ehrlichem
und mündet in der Zufriedenheit seiner illustren Gäste.

Liebe Gäste!

Nach diesem Motto haben wir unsere Speisekarte, Getränkekarte und das Weinbuch kreiert.
Es sollte für jeden etwas dabei sein.

Beim Kochen legen wir besonderen Wert auf Ehrlichkeit, Regionalität sowie Bodenständigkeit.

Wir freuen uns, Sie die nächsten Stunden kulinarisch mit dieser Vielfalt zu verzaubern und
wünschen Ihnen interessante, spannende und zufriedene Momente.

Auf Ihre Allergien gehen wir gerne persönlich ein.

Bei Fragen helfen Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne weiter.

Theresia und Thomas
mit dem Stuonobach-Team

HIGHLIGHTS AUS DER STUONOBACH-KÜCHE & SAISONELLE LECKERBISSEN

Filetsteak	150g	€ 21,90
	200g	€ 24,90
	300g	€ 29,90
Lammkrone		€ 19,90
mit gegrilltem Scampi	pro Stück	€ 2,10



Beilagen:	€ 3,40	Gemüse:	€ 3,20	Saucen:	€ 1,90
Kroketten		Buntes Gemüse		Rotweinsauce	
Kartoffelgratin		Speckbohnen		Kräuterbutter	
Bärlauch-Spätzle		Ratatouille		Pfeffersauce	

„Filetspitzen Stroganoff“ mit Spätzle und Gemüse **€ 21,90**
Stroganoff with homemade dumplings and vegetable

„Stuonobach-Vielfalt-Teller“ **€ 22,90**
 Schweinefilet und Kalbsbäckle auf Schinkenrahmspätzle und Bohnen
„Stuonobach-pan“ with pork fillet and calf's cheek with ham dumplings and green beans

Spargel-Risotto mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Scampis **€ 15,90**
Risotto of asparagus with fried beef and scampi's **Vorspeise**

Hauptspeise **€ 20,90**

VORSPEISEN

STARTERS

Beef Tatar nach Art des Hauses Toast, Butter und Wachtelei Beef Tartare with toast, butter and quail	Vorspeise Hauptspeise	€ 15,90 € 21,90
„Stuonobachs Salatschüssel“ mit Hausdressing „Stuonobachs salad“ Variation of different salads		€ 5,90
Karamellierter Ziegenkäse auf knackigem Blattsalat und Mango-Dressing Caramelized goat's cheese with leaf lettuce and mango dressing		€ 11,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikumpesto, Toast und Butter Carpaccio of beef with basil pesto and butter		€ 15,90
Hausgebeizter Lachs mit Avocado und Salatgarnitur Salmon with avocado and salad		€ 12,90

SUPPEN / SOUPS

Kraftbrühe vom Tafelspitz € 4,90
mit Gemüsestreifen und Frittaten oder Leberspätzle
Clear beef soup with vegetables and pancake or liver dumplings

Schaumsüppchen vom Bärlauch € 5,90
Cream soup of wild garlic

SALATE / SALADS

Knackige Blattsalate fein mariniert
Variation of green salads
mit gegrillten Scampi in Knoblauchbutter € 14,90
with grilled scampis

oder/or

mit gebratenen Putenstreifen € 12,90
with grilled turkey strips

oder/or

mit gebackenem Camembert € 11,50
with backed cheese

Caesar Salad € 15,30
Knackige Blattsalate mit gebratener Hühnerbrust, French-Dressing & Parmesan
Variation of green salads with grilled chicken breast

ZWISCHENGÄNGE / VEGETARISCHES / VEGETARIAN DISHES

Duett von Ravioli (Kürbis und Steinpilzen) auf knackigem Gemüse und Weißweinschaum Homemade ravioli (pumpkin porcini mushrooms) with vegetables and white win foam	€ 16,90
Palatschinken gefüllt mit knackigem Gemüse und Kichererbsen auf Tomatenragout Stuffed Pancakes with vegetables and Chickpeas and tomatoes ragout	€ 13,90
Gemüse – Linsen – Curry mit Kokosmilch „VEGAN“ Vegetable lentils curry with coconut milk	€ 13,90
Gebackene Champignons mit Sauce Tartar und Salatgarnitur Baked champignon with sauce tartar and salad garnish	€ 12,90

Fisch / FISH

Gebratene Jakobsmuschel in Nussbutter auf Kürbisravioli und knackigem Gemüse Fried scallops with pumpkin-ravioli and vegetables	
Vorspeise 4 Stück	€ 23,40
Hauptspeise 6 Stück	€ 28,40
Kurz gebratenes Zanderfilet auf 2erlei von der Süßkartoffel (Püree und Ravioli) mit Rieslingschaum Fried pikeperch filet with sweet potato (puree and ravioli)	€ 21,90
Gebratene Lachsforelle auf Gemüse mit hausgemachten Bärlauch Gnocchi Roasted salmon trout with homemade wild garlic gnocchi	€ 22,90

Jedes Hauptgericht ist natürlich auch in einer kleinen Portion erhältlich - minus € 2,00

UNSERE KLASSIKER

OUR CLASSICAL DISHES

Wienerschnitzel mit Pommes Frites und hausgemachten Preiselbeeren „Wiener Schnitzel“ deep fried and breaded escalope vom Schwein / of pork oder vom Kalb / of veal	€ 13,90 € 19,90
Stuonobach's „Grillplatte“ Gegrillte Gustostücke vom Rind, Schwein, Pute, Würstel und Speck mit Pommes Frites, Zwiebelragout, Kräuterbutter „Stuonobachs“ mixed Grill with French fries	€ 16,90
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen Roast beef with onions, fried potatoes and green beans	€ 20,90
Geschnetzeltes von der heimischen Edelpute mit Bärlauch-Sauce, Reis und Gemüse Sliced of turkey with wild garlic, rice and vegetables	€ 14,90
Faschierte Laibchen an einer Pfefferrahmsauce mit Kartoffelpüree und Gemüse Meatballs with pepper sauce, mash potatoes and vegetables	€ 14,90

Jedes Hauptgericht ist natürlich auch in einer kleinen Portion erhältlich - minus € 2,00

DESSERT / KÄSE

DESSERTS / CHEESE

Raffaello-Parfait mit Himbeerragout Raffaello Parfait with raspberry ragout	€ 8,50
Topfenschaumnockerl auf frischen Erdbeeren Sweet white cheese dumplings with fresh strawberries	€ 7,90
Mousse au chocolaté mit hausgemachtem Mangosorbet Mousse au chocolate with homemade mango sorbet	€ 8,90
Schoko Soufflé mit hausgemachtem Zwetschkensorbet Chocolate soufflé with homemade plum sorbet Wartezeit 15 Minuten	€ 8,90
Crème Brûlée mit Tonkabohneneis Crème brûlée with tonka beans ice cream	€ 8,90
Coupe Dänemark mit hausgemachter Schokoladensauce und Sahne Coup Denmark (Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream)	€ 6,90
Affogato (Feinster „Stoll“ Espresso mit einer Kugel Vanilleeis) Affogato (Espresso with a scoop of vanilla)	€ 4,40
Käseteller Stuonobach mit Feigensenfsauce, Butter und Gebäck Variation of cheese with figs mustard, nuts, grapes, butter	€ 12,80

STUONOBACH

Vielfalt an Genuss