

„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

Rosa gebratene Entenbrust mit Rotkraut und Schnupfnudeln € 21,20
 Duck breast with red cabbage and „Schupfnudeln“

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

„Stuonobach-Vielfalt-Teller“ € 20,90
 Schweinefilet und Kalbsbäckle auf Schinkenrahmspätzle und Bohnen
 “Stuonobach-pan” with pork fillet and calf’s cheek with ham dumplings and green beans

Filetsteak	200g	€ 23,90
	300g	€ 29,90
mit gegrillten Scampis	pro Stück	€ 2,00



Beilagen:	€ 3,30	Gemüse:	€ 3,10	Saucen:	€ 1,90
Mandelbällchen		Buntes Gemüse		Rotweinsauce	
Tomatenrisotto		Speckbohnen		Kräuterbutter	
Kartoffelgratin		Karotten-Erbsengemüse		Pfeffersauce	

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

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 Caramelised goat's cheese with beetroot and leaf salad		€ 10,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikumpesto, Toast und Butter Carpaccio of beef with basil pesto and butter		€ 15,80
Räucherlachsroulade mit Honig-Dill-Senfsauce und Salatgarnitur Smoked salmon roulade with honey-dill-mustard-sauce and salad		€ 12,90

SUPPEN / SOUPS

Kraftbrühe vom Tafelspitz

mit Gemüsestreifen und Frittaten oder Leberspätzle
Clear beef soup with vegetables and pancake or liver dumplings

€ 4,90

Schaumsüppchen von Apfel und Kokos

Cream soup of apple and coconut

€ 5,80

SALATE / SALADS

Knackige Blattsalate fein mariniert

Variation of green salads

mit gegrillten Scampi in Knoblauchbutter
with grilled scampis

€ 14,50

oder/or

mit gebratenen Putenstreifen

with grilled turkey strips

€ 12,90

oder/or

mit gebackenem Camembert

with backed cheese

€ 11,20

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	€ 16,80
Riebelknödel auf Rahmgemüse und gebackenem Rucola Corn meal with cream vegetables and baked rucola	€ 13,90
Gebratene Polenta mit Parmesan und Sauerrahm überbacken auf knackigem Tomaten-Gemüse Polenta baked with parmesan and sour cream and mixed vegetables	€ 13,90
Gebackene Champignons mit Sauce Tartar und Salatgarnitur Baked champignon with sauce tartar and salad garnish	€ 12,50

Fisch / FISH

Gebratene Jakobsmuschel in Nussbutter auf Kürbisravioli und knackigem Gemüse Fried scallops with pumpkin-ravioli and vegetables Vorspeise 4 Stück Hauptspeise 6 Stück	€ 23,30 € 28,30
Kurz gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille-Risotto und Rieslingschaum Fried pikeperch filet with ratatouille-risotto	€ 21,90
Gebratene Lachswürfel & Scampi auf Gemüse-Dill-Rahmnüdele Noodles with vegetable, dill and grilled salmon and scampi	€ 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 Currysauce, buntem Reis und Gemüse Sliced of turkey with curry, 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

Haselnussparfait mit Mandarinsalat Hazelnut parfait with salad of tangerines	€ 8,30
Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Zitronensorbet Fresh fruits with lemon sorbet	€ 6,50
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)	€ 6,50
Affogato (Feinster „Stoll“ Espresso mit einer Kugel Vanilleeis) Affogato (Espresso with a scoop of vanilla)	€ 4,30
Käseteller Stunobach mit Feigensenfsauce, Butter und Gebäck Variation of cheese with figs mustard, nuts, grapes, butter	€ 11,80

STUNOBACH

Vielfalt an Genuss