

STUONOBACH IST EIN STILLES WASSER MIT VIELEN KLEINEN, ABER FEINEN SACHEN ...

Wir legen besonderen Wert auf Ehrlichkeit, Regionalität sowie Bodenständigkeit und wünschen Ihnen interessante, spannende und zufriedene Momente bei uns im Stuonobach.

Do 25. Oktober, 19 Uhr

BIG BOTTLE PARTY

*Weine aus der Großflasche,
ein köstliches Käse-Bufferet
und ein leckeres Spanferkel*

Ticketpreis: 59,90 Euro

**Mit bekannten
Winzern und
tollen Weinen**



HIGHLIGHTS AUS DER STUONOBACH-KÜCHE & SAISONELLE LECKERBISSEN

Filetsteak	150g	€ 22,90
	200g	€ 25,90
	300g	€ 30,90
mit gegrilltem Scampi	pro Stück	€ 2,30



Beilagen: € 3,50
Kroketten
Tomaten Risotto

Gemüse: € 3,40
Buntes Gemüse
Speckbohnen

Saucen: € 1,90
Rotweinsauce
Pfeffersauce
Kräuterbutter

**Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
mit Rotkraut und Schupfnudeln** € 22,90
Barbarie duck breast with red cabbage and homemade noodles

Pilz-Risotto mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Scampi´s € 15,90
Risotto of mushrooms with fried beef and scampi's

Vorspeise € 15,90
Hauptspeise € 20,90

“Gambas – pikant” mit Olivenöl, Knoblauch, Pfefferonie und Wurzelbrot € 14,90
Gambas spicy with olive oil, garlic and bread

VORSPEISEN

STARTERS

Beef Tatar nach Art des Hauses
Toast, Butter und Wachtelei
Beef Tartare with toast, butter and quail

Vorspeise € 15,90

Hauptspeise € 21,90

„Stuonobachs Salatschüssel“ mit Hausdressing
„Stuonobachs salad“ Variation of different salads

€ 5,90

Karamellierter Ziegenkäse
auf knackigem Blattsalat und Zwiebel-Preiselbeer-Konfit
Caramelized goat's cheese with leaf lettuce onions-cranberry confit

€ 11,90

Gebratenes Wachtelbrüstchen
auf Kartoffelpüree mit getrüffelten Pilzen
Fried quail breast with mash potatoes and truffle mushrooms

€ 15,90

Carpaccio vom Thunfisch
mit Zitronengras-Thymianeis
Carpaccio of tuna with lemongrass-thyme ice cream

€ 15,90

SUPPEN / SOUPS

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

Schaumsüppchen von der Schwarzwurzel € 5,90
Cream soup of salsify

SALATE / SALADS

Knackige Blattsalate fein mariniert
Variation of green salads

mit gegrillten Scampi in Knoblauchbutter € 14,90
with grilled scampis

oder/or

mit gebackene Putenstreifen € 12,90
with backed turkey strips

oder/or

mit gebackenem Camembert € 12,50
with backed cheese

Caesar Salad € 15,50
Knackige Blattsalate mit gebratener Hühnerbrust, French-Dressing & Parmesan
Variation of green salads with grilled chicken breast

VEGETARISCHES / VEGETARIAN DISHES

Buntes Gemüse – Linsencurry VEGAN mit Kokos und Ingwersauce Lentil Curry with vegetables coconut and ginger sauce	€ 15,20
Gebackene Falafelbällchen auf rahmigem Kürbis-Tomaten-Gemüse Baked Falafel with pumpkin-tomatoes vegetables	€ 14,90
Hausgemachte Stunobach Maultaschen (gefüllt mit Kartoffel und Spinat) auf knackigem Gemüse, brauner Butter und Parmesan Homemade Stunobach noodles filled with potatoes and spinach with vegetables, butter and parmesan	€ 16,90
Gebackene Champignons mit Sauce Tartar und Salatgarnitur Baked champignon with sauce tartar and salad garnish	€ 12,90

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

FISCH / FISH

Gebratene Jakobsmuschel in Nussbutter auf Kürbisravioli und knackigem Gemüse	4 Stück	Vorspeise	€ 24,60
<i>Fried scallops with pumpkin-ravioli and vegetables</i>	6 Stück	Hauptspeise	€ 29,60

Kurz gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Kürbis-Tomaten-Gröstel und Weißweinschaum			€ 21,90
<i>Fried pikeperch filet with potatoes, pumpkin and tomatoes</i>			

Gebratene Lachsforelle auf Gemüse mit hausgemachten Gnocchi			€ 22,90
<i>Roasted salmon trout with homemade gnocchi and vegetables</i>			

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** vom Schwein / of pork € 13,90
„Wiener Schnitzel“ deep fried and breaded escalope vom Kalb / of veal € 20,90

Stuonobach´s „Grillplatte“ € 16,90
Gegrillte Gustostücke vom Rind, Schwein, Pute, Würstel und Speck
mit Pommes Frites, Zwiebelragout, Kräuterbutter
„Stuonobachs“ mixed Grill with French fries

Zwiebelrostbraten € 21,90
mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen
Roast beef with onions, fried potatoes and green beans

Geschnetzeltes von der heimischen Edelpute € 15,90
mit Champignon-Rahmsauce, Spätzle und Gemüse
Sliced of turkey with mushrooms, homemade dumplings and vegetables

Faschierte Laibchen € 15,20
an einer Pfefferrahmsauce mit Kartoffelpüree und Gemüse
Meatballs with pepper sauce, mash potatoes and vegetables

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

DESSERT & KÄSE / DESSERTS & CHEESE

Himbeer-Parfait mit Mangosorbet Raspberry Parfait with mango sorbet	€ 8,50
Topfen Vanille Creme auf frischen Früchten Sweet white vanilla creme with fresh fruits	€ 7,90
Mousse au chocolate mit hausgemachtem Zwetschgensorbet Mousse au chocolate with homemade plum sorbet	€ 8,90
Hausgemachte lauwarme Riebel-Topfenknödel auf Apfelkonfit "Riebel pot dumplings" with homemade apple confit (Wartezeit ca. 15 Minuten)	€ 8,90
Crème Brûlée mit Rosmarin und Tonkabohneneis Crème brûlée with rosemary and tonka beans ice cream	€ 8,90
Dessertvariation-Stuonobach (Überraschungen aus unserer Patisserie) Perfekt für den Abschluss und ideal für 2 Personen	€ 16,90
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)	€ 4,50
Käseteller Stuonobach mit Feigensenfsauce, Butter und Gebäck Variation of cheese with figs mustard, nuts, grapes, butter	€ 12,90