

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 Stuenobach.

November bis Februar

FONDUE AUF BESTELLUNG

*Für lauschige Winterabende
zu zweit oder mit Freunden.*

ab 2 Personen

Preis pro Person: 33,90 Euro

**Köstliches
Fleisch-Fondue
auf Vorbestellung**

stuenobach.at

STEAK & SCAMPI

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



Beilagen: € 3,50
Kroketten
Pilz Risotto

Gemüse: € 3,40
Buntes Gemüse
Speckbohnen

Saucen: € 1,90
Rotweinsauce
Pfeffersauce
Kräuterbutter

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

Vorspeise € 15,90
Hauptspeise € 20,90

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Rotkraut und Schupfnudeln
Barbarie duck breast with red cabbage and homemade noodles

€ 23,90

“Filetspitzen Stroganoff” mit Spätzle und Gemüse
Stroganoff with homemade dumplings and vegetable

€ 22,90

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

Bunte Blattsalate mit Rohschinken und Zuckermelone
Leaf lettuce with ham and melon

€ 10,80

Carpaccio vom Thunfisch
mit Wasabi-Sauerrahm-Creme
Carpaccio of tuna with cream of wasabi

€ 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 Maroni € 5,90
Cream soup of chestnuts

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 backed turkey strips

oder/or

mit gebackenem Camembert € 12,70
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 mit Kokos und Ingwersauce Lentil Curry with vegetables coconut and ginger sauce	VEGAN	€ 15,40
Gebackene Falafelbällchen auf rahmigem Kürbis-Tomaten-Gemüse Baked Falafel with pumpkin-tomatoes vegetables		€ 14,90
Duett von Ravioli (Kürbis und Steinpilzen) auf knackigem Gemüse und Weißweinschaum Homemade ravioli (pumpkin porcini mushrooms) with vegetables and white win foam		€ 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**

Fried scallops with pumpkin-ravioli and vegetables

4 Stück Vorspeise € 24,60

6 Stück Hauptspeise € 29,60

Kurz gebratenes Zanderfilet

auf Kartoffel-Kürbis-Tomaten-Gröstel und Weißweinschaum

Fried pikeperch filet with potatoes, pumpkin and tomatoes

€ 21,90

Gebratene Lachssteak

auf Gemüse mit hausgemachten Gnocchi

Roasted salmon with homemade gnocchi and vegetables

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

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	

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

Faschierte Laibchen	€ 15,40
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

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
Topfen-Nougat-Knödel mit hausgemachtem Zwetschkenröster Plugs nougat dumplings with homemade stewed of plum (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