



Aperitifs

Nymphenburg Sekt, trocken	0,1l
Gabriello Franzzante	0,1l
Campari- Orange	
Aperol- Spritz	
Lillet Wild Berry	
Stub´n Aperol, Sekt-Rosmarin-Salz-Holunder	

Spargelzeit in der Krüner Stub´n

***Geräucherte Entenbrust* auf Vanille-Ananascarpaccio
und grünem Spargel und Feldsalat**

∞

***Schaumsuppe vom Spargel* mit Crevetten
und Gartenkresse**

∞

***Schrobenhausener Spargel (ca.300g)* mit Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffel**

<i>wahlweise mit:</i>	<i>-kleinem Kalbsschnitzel</i>	<i>zzgl.</i>
	<i>-gekochtem/rohen Schinken</i>	<i>zzgl.</i>
	<i>-Seeteufelmedaillon</i>	<i>zzgl.</i>

Weinempfehlung:

Deutschland/Baden

Grauburgunder

Franz Keller: Oberbergener Bassgeige 2015

0,1L

Kräftig, mineralisch und intensiv fruchtig. VDP



Vorspeisen & kleine Gerichte

Kleiner gemischter Salat

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel mit Apfelchutney, Feldsalat und Rosmarincroutons

Duo von Pulpo und Burata auf Avocadocreme, Rucola und konfierten Tomaten

Der „Stub´n Salat“ mit saisonalen Rohkostsalaten, Cherrytomaten und Hausdressing

wahlweise mit:

-Kaspressknödel *zzgl.*

-sautierte Rinderstreifen *zzgl.*

-gebratene Riesengarnelen *zzgl.*

Suppen

Kaspressknödelsuppe mit Wurzelgemüse und Schnittlauch

Kartoffelschaumsuppe mit gebackener Blutwurst und Gartenkresse

Curry-Kokossuppe mit gebratener Black Tiger Garnele

Vegetarisch

Spargel - Graupenrisotto mit Auberginen-Frischkäsetascherl

Gebackener Burata auf Tomatenpolenta, sautierten Kräutersaitlingen und Babyspinat



Hauptgerichte

Glasierte Schweinebacken auf Spargel-Graupenrisotto und konfierte Tomaten

Gebratene Maishähnchenbrust mit Tomatenpolenta, Schmorgemüse und Blattspinat

Geschmorte Lammkeule mit Bohneninvoltini, Selleriepüree und Thymianjus

Sautierte Kalbsleber auf Ziegenkäsemousseline und Portwein-Zwiebelconfit

Entrecotè vom argentinischen Rind (220g) mit sautiertem Marktgemüse, Kartoffel-Schnittlauchpüree und Rotweinjus

Fischspezialität

Atlantik Seeteufel (Angelware) mit Topinambur-Kartoffelpüree, Bohnengemüse und Safranschaum

Klassiker

Tafelspitz vom heimischen Rind mit Cremespinat, Apfelmeerrettich und Petersilienkartoffeln

Schweinefilet, im Ganzen gebraten, auf Champignon-Lauchragout und Tiroler-Bergkasspätzle

Original Wiener Schnitzel vom Kalb, in Butterschmalz gebacken, mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinem Salat



Dessert & Eis

**Wachweiches von der belgischen Schokolade
mit Erdbeersorbet**

Die klassische Crème Brulée mit Mangosorbet

**Hausgemachte Topfenknödel
auf Waldbeerenragout und Zimt-Butterbrösel**

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne

Trilogie vom Sorbet von hausgemachten Sorbets

2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und feinstem Kürbiskernöl

Kleiner Eiskaffee mit Schlagsahne

Dessertwein

Österreich / Neusiedlersee

0,01 Liter

Weinlaubenhof Kracher Spätlese Cuvée 2015

Cuvee von Pinot Gris, Welschriesling und Muscat Otonell.

Grüngelb in der Farbe mit feinen Nuancen von Wiesenblumen

Kaffeespezialitäten & heiße Getränke

Cafe Crema

Cappuccino

Espresso/ Espresso Macchiato

Doppelter Espresso

Latte Macchiato

Heiße Schokolade

Tee mit Rum

Wir bieten Ihnen eine feine Auswahl von Ronnefeldt Teesorten an.