STERN*S Menü

Pastrami vom U.S-Beef auf geröstetem Sauerteigbrot
mit Paprikacrème, Cornichons und mariniertem Spitzkohl

***

Crèmesüppchen vom Bärlauch mit Räucherlachs und Croûtons

***

Karree vom Lamm mit Dijon-Senfsauce
Kartoffel-Bärlauchstampf und geschmortem Balsamicogemüse

***

Mürbeteigküchlein mit Limone
Mangosorbet und Kokos-Espuma
€ 72,00

Vegetarisches Menü

Frühlingssalate mit Petersilien-Joghurtdressing
eingelegten Radieschen, gerösteten Kernen und Croûtons

***

Tiroler Kaspressknödel mit Parmesan-Kapernsauce
Spinatsalat, Eierbrösel und eingelegter Rote Beete

***

Vanille-Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren
Butterstreuseln und Chantilly
€ 49,00

Suppen, Vorspeisen und leichte Hauptgänge

Crèmesüppchen vom Bärlauch mit Räucherlachs und Croûtons
€ 12,00
***

Pastrami vom U.S-Beef auf geröstetem Sauerteigbrot
mit Paprikacrème, Cornichons und mariniertem Spitzkohl
€ 18,00
***

„Matjes nach Hausfrauenart“ mit Apfel-Dill-Sauce
Petersilienkartoffeln und kleinem Marktsalat
€ 18,00
***

Frühlingssalate mit Petersilien-Joghurtdressing
eingelegten Radieschen, gerösteten Kernen und Croutons
€ 16,00
als leichter Hauptgang
€ 22,00
mit 3 Garnelen € 28,00
mit 5 Garnelen € 32,00
***

-STERN*S Caesar Salat-
Romanasalatherzen mit Parmesandressing
Cashewkernen und gebackenen Hähnchenstreifen
€ 18,00
als leichter Hauptgang € 23,00
***

Tatar vom Weideochsen -angemacht-
mit Mixed Pickles, kleinem Marktsalat
und Brot vom Landbäcker
€ 22,00
als Hauptgang € 30,00

Hauptgänge

Tiroler Kaspressknödel mit Parmesan-Kapernsauce
Spinatsalat, Eierbrösel und eingelegter Rote Beete
€ 24,00
***

Fisch nach Tageseinkauf
mit weißem Tomatenschaum und Gnocchi
Bärlauchpesto, getrockneten Tomaten, Sardellen und Oliven
€ 36,00
***

Sanft geschmorte Rinderschulter in Rotweinsauce mit Selleriepüree
Perlzwiebeln und geröstetem Blumenkohl
€ 34,00
***

Karree vom Lamm mit Dijon-Senf-Jus
Kartoffel-Bärlauchstampf und geschmortem Balsamicogemüse
€ 39,00
***

Portion deutscher Stangenspargel (250g) mit Salzkartoffeln
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
€ 29,00
Jede weitere Portion (250g) € 16,00

Zur Wahl mit:
Verschiedene Schinkenspezialitäten € 14,00
ODER
Kleinem Schnitzel vom Strohschwein € 16,00

Vom Grill

Lende vom Strohschwein (220g)
€ 33,00
***

Rumpsteak (230g)
€ 39,00

Die Grillgerichte servieren wir Ihnen mit Pfeffersauce **oder** Kräuterbutter
sowie Cole Slaw und Steakhouse Pommes frites.

Käse und Desserts

Ökologische Käsespezialitäten von den Fuchs Höfen
mit Feigensenf, Weintrauben und Walnusskernen
dazu Brot vom Landbäcker
€ 17,00
***

Mürbeteigküchlein mit Limone
Mangosorbet und Kokos-Espuma
€ 14,00
***

Vanille-Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren
Butterstreuseln und Chantilly
€ 14,00

Etwas Kleines

Hausgemachtes Vanille- oder Karibisches Kakao-Eis
mit einem Espresso übergossen
€ 7,50

Unsere hausgemachten Eissorten

Bourbon Vanille, karibischer Kakao, Joghurteis
Mango- und Erdbeersorbet

Erste Kugel € 3,50 - jede weitere € 3,00
Sahne € 1,80