

SUPPEN

Grießnockerlsuppe 4,5

Rindsuppe, Wurzelgemüse, Schnittlauch A C G L

Frittatensuppe 4,5

Rindsuppe, Wurzelgemüse, Schnittlauch A C G L

Kürbissuppe 5,9

Hokkaido, Chili Garnele, Kokos, Ingwer B

VORWEG

Beef Tatar (handgeschnitten vom Simmentaler Rind) klein 12,5 / groß 18,5
Beiried, Erdäpfelraritäten frittierte Kapern, Trüffelmayo, Schwarzbrot A G O F

Ziegenfrischkäse 12,5

Pfirsich Chutney, Schwarze Nuss, Kürbis-Parmesancrumble G O A C M

LANGOS

Schafkäse 6,9

getrocknete Paradeiser, Pinienkerne A H G

Cordon Bleu 7,5

Beinschinken, Gouda, Kren, Kresse A C G

Beef Tatar von der Beiried 8,9

Frittierte Kapern, Trüffelmayonnaise A G

SPEISEN

Wiener Schnitzel oder Kalb 18,5

Erdäpfel-Vogerlsalat od. Petersilerdäpfel od. gemischter Salat, Zitrone A C M O

Wiener Schnitzel vom Schwein 12,5

Erdäpfel-Vogerlsalat od. Petersilerdäpfel od. gemischter Salat, Zitrone A C M O

Backendl auf Bergwiesenheu (ausgelöste Brust & Keule) 16,5

Erdäpfel-Vogerlsalat od. Petersilerdäpfel od. gemischter Salat, Zitrone A C M O

Kalbsgulasch 16,5

Sauerrahmnockerl, Schnittlauchöl

Ente (Barbarie) 21,7

Wilder Brokkoli, Portobello, Kürbis, Rote Rüben Gnocchi H O G L

Lachsfilet 20,4

Salsiccia Tortellini, Pastinake, Bunte Rüben D G L O

Paprikahendl 14,5

Sauerrahmnockerl, Schnittlauchöl G L A C O

Steinpilze à la crème 18,9

Brioche-Topfen-Serviettenknödel A C G O

Gnocchi 14,5

Parmesan, Salatherzen, getrockene Oliven

Kichererbseneintopf (vegan) 13,5

Süßkartoffel, Kokos, Jungmangold L O

SÜSSE VERSUCHUNG

Stuwer Schmarrn 8,5

Rumrosinen, Zwetschkenröster A C G O

Blechkuchen 4,5

Was das Blech gerade hergibt

Topfenknödel 8,9

Nougat, Waldbeerenragout, Haselnuss-Butterbrösel A C G H O



Ganszeit im Stuwer

15.10. – 15.11. 2020



Da uns das Tierwohl sehr am Herzen liegt, beziehen wir unsere Gänse ausschließlich aus 4 Pfoten geprüften Betrieben.

Bitte rechtzeitig Reservieren.