

# Stern

## Speisen



STERN\_GASTHAUS



BESTES WIENER BEISL

Falstaff Restaurant- & Gasthausguide 2024

## Suppen und Vorspeisen

Rindsuppe mit Einlage Leberknödel oder Frittaten (A,C,G,L)		7,00
geröstete Topinambursuppe serviert mit Walnussöltropfen (H)		7,90 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">VEGAN</span>
Vorspeisen Beef Tartar vom Bio Rind nur in Kombination mit einem Hauptgang (A,G,M)		7,20
Wiener Schnecken vom Gugumuck serviert mit Ciabatta (A,C,G,M,O)	6 Stück / 12 Stück /	18,90 28,90
Alpen calamari Fritti Kalbskutteln (A,C,G,M,O)		11,00
Steirische Jakobsmuscheln gebacken serviert mit Chilimayonaise (Stierhoden) (A,C,G,M,O)		12,00

## Zwischengang

Entenblutwurst mit Quittentartar (A,C,G,M,O)		12,00
Roastbeef von der Bio-Kalbsleber mit gegrilltem Paprikakompott (M,O)		16,00
Lauwarmer Kalbsfuss-Sulz mit Paradeiservinaigrette (M,O)		16,00
Briesipisi vom Bio-Kalbsbries (G,M,O)		26,00
pochiertes Bio Kalbshirn mit Sauerkraut Beurre Blanc (G,M,O)		18,00

# Stern & Peter Zinter

## Tasting Menü

6 Gänge tasting Menü 95,00

Rostbeef von der Bio-Kalbsleber

\*\*\*\*\*

lauwarme Kalbsfuss-Sulz

\*\*\*\*\*

Feldhasenkrokette

\*\*\*\*\*

pochiertes Bio Kalbshirn

\*\*\*\*\*

Briesipisi vom Bio-Kalbsbries

\*\*\*\*\*

Wildhasenfilet kurz gebraten

## Hauptspeisen

Bio Kalbsbries gebacken serviert mit Petersilerdäpfeln (G,M,O)	42,00
Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb serviert mit Erdäpfel-Vogerlsalat (A,C,G,M,O)	32,00
Lièvre bourguignon serviert mit Knödel Ragout vom Feldhasen (A,C,G,M,O)	36,00
Forelle im Pergament gegart serviert mit Petersilerdäpfeln (D,G)	32,00
Fiakergulasch vom Pflasterhirsch vom Pferd, serviert mit Serviettenknödel (A,C,G,M,O)	32,00
Kärntner Kasnudeln serviert mit grünem Salat (A,C,G,M,O)	24,00 VEGETARISCH
Burgenländische Fasanbrust gebacken serviert mit Preiselbeeren und Mayonnaisesalat (A,C,G,M,O)	36,00
Karfiol serviert mit veganen Butterbrösel (A)	22,00 VEGAN
Rosa gebratene Bio-Kalbsleber mit Quitte serviert mit Erdäpfelpüree (G,M,O)	32,00
Beef Tartar vom heimischen Bio Rind serviert mit Butter und getoastetem Josephbrot (A,G,M)	26,00
Rieslingsbeuschl vom Biokalb serviert mit Serviettenknödel (A,C,G,M,O)	32,00
Cordon Bleu vom Tullnerfelder Schwein gefüllt mit Thum Beinschinken und Tiroler Bergkäse serviert mit gemischtem Salat (A,C,G,M,O)	26,00
Couvert/Gedeck pro Person	3,50



Stern Rindsuppe im Glas 500ml	4,50
Stern Kürbis - Kokossuppe	10,-
Wildhasen - Sugo 500g	18,-
Feldhasen Chili 500g	15,-
10 Stück Bio Eier	4,50
Zucchini in Essig eingelegt	7,00
Stern Preiselbeeren	9,00
Stern Maiwipferlsalz	4,50
4 Stück Leberknödel Tiefgekühlt	14,00
Stern Marillenmarmelade 250g	5,50
Super Cattivo Bio Bitterorangemarmelade 265g	6,00
Kernöl vom Herminenhof 500ml	22,00
Laxenburger Schlossblütenhonig 500g	13,00
Zalto DENK`ART Weinglas	45,00

# AMA Gastrosiegel & Genuss Region Wirt

Lieber Gast!

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel und als Genuss Region Wirt ausgezeichnet.

Bio Rind, Bio Kalb, Huhn und Tullnerfelder Schwein:  
Fleisch aus Österreich über  
Fleischerei Höllerschmid, Walkersdorf

Wildfleisch:  
Selbst erlegt, vorwiegend in Niederösterreich

Milch, Milchprodukte:  
aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel von NÖM

Wiener Schnecke:  
Schneckenhof Gugumuck, Wien

Bioeier - Wiesenei:  
Biohof Speckl, Rohrau

Erdäpfel, Karotten, Gelbe Rüben, Zeller:  
aus heimischer Landwirtschaft,  
u.a. von Josef Weinrichter, Schmida

Karpfen, Forelle, Lachsforelle und Saibling:  
Eishken Estate, Wien

Teigwaren:  
Bioteigwaren aus eigener Produktion

Steirer Kren:  
Genuss Region Feldbach

Fruchtsäfte:  
Fruchtkult Preiß

Apfelsaft:  
Reisetbauer Axberg

Wiener Qualitätswein:  
Weingut Mayer am Pfarrplatz / Weingut Kroiss

Wiener Gemüse:  
Genuss Region Wien / LGV-Frischgemüse

Brot, Toastbrot und Semmeln:  
Joseph Brot, Bio Gebäck, Wien

Wäscherei  
R&E Goebel Textilservice GmbH fairtrade

# Allergeninformation

Code		Bezeichnung
A	=	glutenhaltiges Getreide
B	=	Krebstiere
C	=	Ei
D	=	Fisch
E	=	Erdnuss
F	=	Soja
G	=	Milch/Laktose
H	=	Schalenfrüchte
L	=	Sellerie
M	=	Senf
N	=	Sesam
O	=	Sulfite
P	=	Lupinen
R	=	Weichtiere



Alle Preise verstehen sich in Euro  
und inklusive aller Steuern und Abgaben