
die gastwirtschaft

*Ich bin Stephan, eigentlich sind WIR Stephan. Ein Team von Enthusiasten,
in der Küche, hinter der Bar, beim Einkauf und eigentlich im ganzen
Leben. Das Detail ist uns ein Anliegen, die Zutaten das Wichtigste. Wir lieben die
Tradition, wir sind damit aufgewachsen. Wir lieben diese zu dehnen, oft weiter
zu entwickeln und ganz selten erlauben wir uns sie zu brechen - das liegt in unserer
Natur. In jedem Fall lieben wir das Gute und verfallen dem Besten.
Das möchten wir mit Ihnen teilen.*

*I am Stephan, actually we are Stephan. A team of enthusiasts, in the kitchen,
behind the bar, while purchasing and actually life throughout. The detail is our demand,
the ingredients the main thing. We love the tradition, we grew up with it.
We love it to strain, often to develop and very rarely we permit ourselves to break –
it is in our nature. In any case we love the good and fall for the best.
We want to share that with you.*

Vorspeisen / Suppe

KÜRBISCREME SUPPE ^{E.G.}
PUMPKIN CREAM SOUP
Kürbiskerne. Kürbiskernöl.
Pumpkinseeds. Pumpkinseedoil.

6,5

BEEF TARTAR ^{A.C.M.}
BEEF TARTAR
Perlzwiebel. Krenmayonnaise. Pochiertes Ei. Brotkorb.
Horseradish Mayonnaise. Poached Egg. Breadbasket.

14 | 17

HOKKAIDO KÜRBIS ^{G.M.}
HOKKAIDO PUMPKIN
Ziegenkäse. Zucchini. Salat.
Goat Cheese. Zucchini. Salad.

11,5

KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL ^{A.C.G.M.O.}

WIENER SCHNITZEL

*Kalb. Erdäpfel-Vogerlsalat. Preiselbeeren.
Veal. Potato salad. Lingon Berry.*

Schwein | Pork 13,5

Kalb | Veal 21,5

KALBSRAHMGULASCH ^{A.C.G.}

VEAL GOULASH

*Kräuter Nockerl.
Nockerl with Herbs.*

16

FILET STEAK ^{L.O.P.}

FILET STEAK

*Wedges. Schmorgemüse.
Wedges. Roasted Vegetables.*

Lady Cut | 180g | 28

Prime Cut | 300g | 41

SCHWEINEBAUCH ^{G.L.O.}

BELLY OF PORK

*Süßkartoffel. Sauerkraut. Kümmel-jus.
Sweet Potato. Sauerkraut. Caraway-jus.*

14,5

KÄSESPÄTZLE ^{G.O.}

CHEES SPATZLE

*Bergkäse. Röstzwiebel. Gemischter Salat.
Cheese. Roasted Onion. Mixed Salad.*

11,5

RISOTTO ^{A.C.G.}

RISOTTO

*Rote Bete. Kren.
Red Beet. Horseradish.*

10,5

STEPHAN SPEZIAL

MARONI-SCHAUM-SUPPE ^{G.H.}
CHESTNUT-CREAM-SOUP

Maronistückchen.
Pieces of Chestnut.

7,5

GEBRATENE GÄNSELEBER ^{E.G.O.}
GRILLED LIVER of the GOOSE

Brioche. Kumquats. Quitte.
Brioche. Kumquats. Quitte.

14

WILD GULASCH ^{C.G.L.O.}
WILDGOULASCH

Brezenknödel.
Brezen-Dumpling.

18

ZWEIERLEI VOM REH ^{A.C.G.}
DUETT of the DEAR

Sellerie-Trüffelcreme. Waldbeeren-Ravioli.
Cream of Sellery-Truffle. Red Berries-Ravioli.

25

HIRSCHRÜCKEN ^{G.H.}
BACK of the VENISON

Pfefferkrokant. Endivien. Maronicreme.
Pepperkrokant. Endive. Cream of Chestnut.

24

FASANBRUST ^{C.G.}
BREAST of PHEASANT

Erbsencreme. Kartoffelkuchen.
Cream of Pees. Potatoecake.

26

Dessert

Zum Abrunden

DIE SCHOKOLADE C.E.G. **THE CHOCOLATE**

*Brownie. Mousse. Waldbeeren Ragout.
Brownie. Mousse. Red Berry Ragout.*

8,5

HERBSTSCHMARREN C.G.O. **SCHMARREN of the AUNT**

*Zwetschken-Marillenröster.
Plump-Apricotröster.*

9

EIS C.G.P. **ICECREAM**

*1 Kugel / 1 scoop 3
2 Kugeln / 2 scoop 5,5
3 Kugeln / 3 scoop 6,5*

Käse

G.H.O.M.

STEPHAN'S KÄSEVARIATION **STEPHAN'S CHEESE VARIATION**

*Diverse Käsesorten
serviert mit Brotkorb & Feigensenf
Mixed Cheese Plate
served with a Bread Basket & Fig Mustard*

13,8

A glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)

E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (Inkl. Laktose)

H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse