

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
Gemüsekaltschale (L)		7,00
		VEGAN
Vorspeisen Beef Tartar vom Bio Rind nur in Kombination mit einem Hauptgang (A,G,M)		7,20
Wiener Schnecken vom Gugumuck serviert mit Josephbrot (A,C,G,M,O)	6 Stück / 12 Stück /	18,90 28,90
Alpen calamari Fritti Kalbskutteln (A,C,G,M,O)		14,00
Steirische Jakobsmuscheln gebacken serviert mit Chilimayonaise (Stierhoden) (A,C,G,M,O)		12,00
<h2>Zwischengang</h2>		
Hirschlaibchen gebacken serviert auf Erdäpfel - Vogerlsalat (A,C,G,M,O)		12,00
Hirn mit Ei auf Sauerteig Langes (A,C,G,M,O)		16,00
Roastbeef von der Bio-Kalbsleber mit gegrilltem Paprikakompott (M,O)		18,00
Briescargot Café de Paris Biokalbsbries serviert mit Josephbrot (A,G,M,O)		26,00
Salatherz vom Wiener Häuplsalt mit warmer Eierschwammerl - Vinaigrette (G)		14,00
		VEGAN
lauwarme Kalbsfusssulz serviert auf Paradeiser - Vinaigrette (M,O)		16,00
Chorizo vom Rehbock serviert auf Krautfleckerl (A,C,G,M,O)		16,00
Rehbock - Tascherl serviert im Beinschinkensud		14,00

Stern & Peter Zinter

Tasting Menü

6 Gänge tasting Menü 95,00

Rostbeef von der Bio-Kalbsleber

Trippa Sardinato

lauwarme Kalbsfussulz

Hirn mit Ei
auf Sauerteig Langos

Rehbock - Tascherl
im Beinschinkensud

Wildhasenfilet Wellington

Hauptspeisen

Kärntner Nudeln gefüllt mit Pilzen serviert mit grünem Salat (A,C,G,M,O)	26,00	VEGAN
Wiener Krautfleckerl mit Schweineschmalz gebraten serviert mit grünem Salat (A,C,G,M,O)	28,00	
Rosa gebratene Bio-Kalbsleber serviert mit Bärlauch - Erdäpfelpüree (G,M,O)	32,00	
Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb serviert mit Erdäpfel-Vogerlsalat (A,C,G,M,O)	36,00	
Cerf de Bourguignon Ragout vom Hirsch serviert mit Serviettenknödel (A,C,G,M,O)	36,00	
Forelle im Pergament gegart serviert mit Petersilerdäpfeln (D,G)	32,00	
Kärntner Kasnudeln serviert mit grünem Salat (A,C,G,M,O)	24,00	VEGETARISCH
Burgenländische Fasanbrust gebacken serviert mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Kernölsalat (A,C,G,M,O)	36,00	
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)	28,00	

Couvert/Gedeck pro Person 3,50



Stern Rindsuppe im Glas 500ml	4,50
Stern Rindsroulade im Glas	18,-
Stern Kürbis - Kokossuppe	10,-
Wildhasen - Sugo 500g	18,-
Feldhasen Chili 500g	15,-
10 Stück Bio Eier	4,50
Stern Maiwipferlsalz	4,50
4 Stück Leberknödel Tiefgekühlt	14,00
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

Forelle, Lachsforelle:
Thorhof Fisch, Hohenberg

Teigwaren:
Bioteigwaren aus eigener Produktion

Steirer Kren:
Genuss Region Feldbach

Fruchtsäfte:
Fruchtkult Preiß

Apfelsaft:
Reisetbauer Axberg

Wiener Qualitätswein:
Weingut Mayer am Pfarrplatz / Weingut Kroiss
Weingut Wieninger

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