



Anna Stub'n

Steak

„Heiße Aufwärmer“
„Warm ups“



Anna Stub'n



CONTRAST

Suppen – Soups

Currycremesuppe mit Ananas-Garnelenspießchen

Curry cream soup with ananas-shrimps skewers

€ 6,50

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Pumpkin cream soup with seed oil

€ 6,00

Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

Garlic cream soup with black bread croutons

€ 5,50

Tomatencremesuppe mit Grissini

Cream soup of tomato with grissini

€ 5,50

Kräftige Rinderbouillon mit Frittaten oder Grießnockerl

Clear beef soup with pancake stripes or semolina dumplings

€ 4,50

Stein

„Aller Anfang“
„Every Beginning“



Anna Stub'n

Vorspeisen – Starters

- | | |
|--|---------|
| Mariniertes Beef Tartar fein garniert mit Toastbrot
Marinated beef tartare with toast | € 15,90 |
| Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesanspäne
Carpaccio of beef with rucola and parmesan | € 15,90 |
| Gambas Pil Pil
Garnelen in heißem Olivenoil und Knoblach
King prawns in hot olive oil and garlic | € 12,50 |
| Tomate & Büffelmozzarella auf einem Rucolabeet mit Balsamico verfeinert
Tomato & buffalo mozzarella cheese on a rucola refined with balsamic | € 9,50 |
| Mousse vom geräuchertem Forellenfilet mit Räucherlachs und Toastbrot
Mousse of smoked trout with salmon and toast | € 11,50 |
| Hausgemachte Kartoffeltaschen gefüllt mit Lauch & Käse an einem Sauerrahm-Dip
Homemade potato bags filled with leek & cheese on sour cream dip | € 8,50 |

Stein

„Köstliche Vielfalt“
„Delicious Variety“



Anna Stub'n

Salate – Salads

Flanksteakstreifen auf bunte Blattsalate mit Parmesanspäne verfeinert € 17,50
Stripes of beef filet on salad refined with fresh shaved parmesan cheese

Gegrillte Riesengarnelen und Zanderfilet auf Blattsalat mit Mangospalten und Cherrytomaten € 16,50
Grilled king prawns and pike-perch on salad with stripes of mango and tomatoes

Cesar Salat mit Parmesanspäne, Croutons und gegrillten Putenstreifen € 14,50
Cesar Salad with parmesan, croutons and stripes of turkey

Dressing nach Wahl - dressings of your choice

- Joghurt
- Balsamico
- Cocktail

Stein

„Köstliche Vielfalt“
„Delicious Variety“



Anna Stub'n

Hauptspeisen – Main Courses

- | | |
|--|---------|
| „Surf and Turf“ - Kleines Rinderfiletsteak mit Riesengarnelen, Potatoe Wedges und zweierlei Dips
„Surf and Turf“ - Little filet steak with a tiger prawn, potato wedges and two different dips | € 28,50 |
| Hirschrücken mit Blaukraut, Kroketten und Portweinglace
deer with red cabbage, croquettes an Portweinglace | € 31,50 |
| Paillard vom Rinderrücken mit Rucola und Parmesan gefüllt an einer Trüffelglace mit Tagliatelle
Paillard from the saddle of beef filled with rucola and parmesan on a truffle glace and tagliatelle | € 22,50 |
| „Stern Pfand'l“ Gegrillte Schweinemedallions in einer Pfifferlingrahmsauce
dazu servieren wir hausgemachte Spätzle
„Stern Pfandl“ – Grilled pork medallions in a chanterelle cream Sauce
with homemade spaetzli | € 19,50 |
| Putenmedallions in einer leichten Curryrahmsauce mit glasierter Ananas & Basmatireis
Medallions of turkey in a curry cream sauce with basmati rice & glazed pineapples | € 18,50 |
| Hirschragout mit Spätzle Preiselbeerbirne und Pfifferlinge
Deer ragout with „Spätzle“, cranberry and chorterelles | € 18,50 |
| „Wiener Schnitzel“ vom Schweinerücken mit Pommes-Frites und Preiselbeergarnitur
„Vienna“ Escalope of pork with french-fries and mountain cranberries | € 16,50 |

Stein

„Vegetarische Gerichte“
„vegetarian dishes“



Anna Stub'n

Vegetarische Gerichte – vegetarian dishes

Tagliatelle in einer leichten Steinpilzrahmsauce

Tagliatelle with a light mushroom cream sauce

€ 15,50

Tortellini mit Käse gefüllt in einer leichten Kräuterrahmsauce

llini filled with cheese, light herb cream sauce

€ 13,50

Spaghetti in einer Tomatensauce mit geriebenem Parmesan

Spaghetti with tomato sauce, Parmesan

€ 11,50

Stein

„Köstliche Vielfalt“
„Delicious Variety“



Anna Stub'n

Unsere Steak Specials – Our Steak Specials

Rinderfiletsteak (200g) mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter Steak with a pepper cream sauce or herbs butter	€ 30,50
Rinderfiletsteak (250g) mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter Steak with a pepper cream sauce or herbs butter	€ 38,50
Rumpsteak (220g) mit Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter Rumpsteak with a pepper cream sauce or herbs butter	€ 26,50
Flanksteak (250g) mit Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter Flanksteak with pepper cream sauce or herbs butter	€ 23,50
Huftsteak (220g) mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter Huftsteak with a pepper cream sauce or herbs butter	€ 22,50

Welche Beilagen dürfen wir Ihnen dazu servieren?

As a side dish we serve:

- **Ofenkartoffel** - baked potato
- **Wedges** - potato wedges
- **Kroketten** - croquettes
- **Speckbohnen** – bacon beans
- **Pommes** - French fries
- **mediterranes Gemüse** - mediterranean vegetable
- **Gemischter Salat** - mixed salad

Für ein ausgewählte Beilage erlauben wir uns € 3,00 zu verrechnen

Per supplement we charge € 3,00

Stein

„Köstliche Vielfalt“
„Delicious Variety“



Anna Stub'n

Nudeln – Noodles

Tagliatelle in einer leichten Steinpilzrahmsauce mit Riesengarnele

Tagliatelle in a light chanterelle sauce with a king prawn

€ 20,50

Spaghetti in einer Dillrahmsauce mit Räucherlachs

Spaghetti in a dill sauce with smoked salmon

€15,50

Fisch – Fish

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Basilikumrahmnudeln

Fried salmon trout fillet with baise noodles

€ 21,50

Zanderfilet auf Tomatenragout und Tagliatelle

Zanderfillet on a tomato ragout and tagliatelle

€ 19,50

Stein

Zu süßer Letzt“
„Sweet Endings“



Anna Stub'n

Unsere hausgemachten Desserts

Our homemade desserts

Dessertvariation „Hotel Stern“
Dessert Variation "Hotel Stern"

€ 12,50

Creme Brúlee mit Vanilleeis
Creme Brúlee with a vanilla ice

€ 6,50

Tiramisu
Tiramisu

€ 6,50

Zweierlei Schokomousse
Duo of chocolate mousse

€ 6,50

Cognac Parfait mit Beerenragout
Cognac parfait with berry ragout

€ 6,50



Allergene „Allergens“



Anna Stub'n

A	 GLUTEN	GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Wurstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade	H	 TREE NUTS	SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee
B	 CRUSTACEANS	KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi	L	 CELERY	SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)
C	 EGGS	EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts	M	 MUSTARD	SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken
D	 FISH	FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE) z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato	N	 SESAME	SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts
E	 PEANUTS	ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)	O	 SULPHITES	SCHWEFELDIOXID UND SULFITE z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch
F	 SOYA	SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diät drinks, Kaffeeweißer	P	 LUPIN	LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze
G	 MILK	MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE) z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein	R	 MOLLUSCS	WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE z.B. Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate



Anna Stub'n