

*Anna Stub'n*

*Steak*

„Heiße Aufwärmer“  
„Warm ups“



*Anna Stub'n*



## Suppen – Soups

**Currycremesuppe mit Ananas-Garnelenspießchen**  
Curry cream soup with Pineapple-shrimp skewer

€ 8,50

**Kürbiscremesuppe mit Kernöl**  
Pumpkin cream soup with seed oil

€ 6,50

**Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons**  
Garlic cream soup with black bread croutons

€ 6,50

**Kräftige Rinderbouillon mit Frittaten oder Grießnockerl**  
Clear beef bouillon with pancake strips or semolina dumpling

€ 6,00



„Aller Anfang“  
„Every Beginning“



*Anna Stub'n*

## Vorspeisen – Starters

**Mariniertes Beef Tartare, fein garniert, Toastbrot**

Marinated Beef Tartare, toast

€ 16,90

**Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesanspäne**

Carpaccio of beef with arugula and Parmesan

€ 16,90

**Gambas Pil Pil**

Garnelen in heißem Olivenöl und Knoblauch

King prawn in hot olive oil and garlic

€ 15,90

**Tomaten mit Büffelmozzarella, Rucolabeet, Balsamico**

Tomato with Buffalo mozzarella, arugula, Balsamico

€ 11,50

**Räucherlachs, Avocado, Zitronencreme**

smoked salmon, avocado, lemon cream

€ 14,50



„Köstliche Vielfalt“  
„Delicious Variety“



*Anna Stub'n*

## Salate – Salads

**Flanksteakstreifen auf bunte Blattsalate mit Parmesanspäne verfeinert**

Fillet strips, salads, Parmesan

€ 22,50

**Zanderfilet mit gegrillte Riesengarnele, Blattsalat, Mangospalten, Cherrytomaten**

Zander fillet with grilled King prawn, salad, Mango, cherry tomato

€ 21,50

**Cesar Salat mit Parmesanspäne, Croutons und gegrillten Putenstreifen**

Cesar Salad with Parmesan, Turkey strips, croutons

€ 16,50

**Gemischter Salat**

mixed salad

€ 6,50



„Köstliche Vielfalt“  
„Delicious Variety“



*Anna Stub'n*

## Hauptspeisen – Main Courses

<b>„Surf and Turf“ - Rinderfiletsteak mit Riesengarnele, Kartoffelwedges und zweierlei Dips</b> "Surf and Turf" - fillet of beef with King prawn, potato wedges and two different dips	€ 32,50
<b>Paillard vom Rinderrücken mit Rucola und Parmesan gefüllt, Tagliatelle, Trüffelglace</b> Paillard from saddle of beef filled with arugula and Parmesan, tagliatell, Truffle	€ 24,50
<b>Hühnerfilet im Cornflakesmantel, gebratene Asia Nudeln, Gemüse</b> hicken fillet wrapped in cornflakes, fried Asian noodles, vegetables	€ 24,50
<b>„Stern Pfand´l“ - gegrillte Schweinemedallions in einer Pfifferlingrahmsauce, hausgemachte Spätzle</b> „Stern Pfandl“ – grilled pork medallions, Chanterelle cream sauce, homemade Spätzle	€ 21,50
<b>Hirschragout mit Spätzle Preiselbeerbirne und Pfifferlinge</b> Deer ragout with Spätzle, cranberry pear, Chanterelles	€ 20,50
<b>Wiener Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites und Preiselbeeren</b> Wiener Schnitzel of pork with French fries, cranberries	€ 19,50



„Köstliche Vielfalt“  
„Delicious Variety“



*Anna Stub'n*

## Unsere Steak – Our Steaks

<b>Rinderfiletsteak (200g) mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter</b> Steak with a pepper sauce or herb butter	€ 31,50
<b>Rinderfiletsteak (250g) mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter</b> Steak with a pepper sauce or herb butter	€ 39,50
<b>Rumpsteak (220g) mit Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter</b> Rumpsteak with a pepper sauce or herb butter	€ 27,50
<b>Flanksteak (250g) mit Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter</b> Flanksteak with pepper sauce or herb butter	€ 25,50

### Welche Beilagen dürfen wir Ihnen dazu servieren?

As a supplement we serve:

• <b>Wedges</b> - potato wedges	€ 5,10
• <b>Kroketten</b> - croquettes	€ 5,10
• <b>Speckbohnen</b> – bacon beans	€ 5,10
• <b>Pommes</b> - French fries	€ 5,10
• <b>mediterranes Gemüse</b> - Mediterranean vegetables	€ 5,10
• <b>Gemischter Salat</b> - mixed salad	€ 6,50

„Köstliche Vielfalt“  
„Delicious Variety“



*Anna Stub'n*

# Nudeln – Noodles

## Vegetarische Gerichte – vegetarian dishes

### **Tagliatelle in einer leichten Steinpilzrahmsauce**

Tagliatelle in a light Porcini mushroom sauce

€ 16,50

### **Tomatenrisotto mit Burrata und Rucola**

Tomato risotto with Burrata and arugula

€ 16,50

### **Couscous Bowl, Mango, gebackene Frühlingsrolle, Walnüsse**

Couscous bowl, mango, baked spring roll, walnuts

€ 16,50

### **Spaghetti, Basilikumpesto, getrocknete Tomaten, Rucola**

Spaghetti, basil pesto, dried tomatoes, arugula

€ 14,50

### **Welche Beilagen dürfen wir Ihnen dazu servieren?**

As a supplement we serve:

**Riesengarnele pro Stück** / King prawn per piece

€ 3,00

**Portion Lachsforellenfilet** / portion salmon trout fillet

€ 5,00

## Fisch – Fish

### **Gebratenes Lachsforellenfilet auf Basilikumrahmnudeln**

Fried salmon trout fillet with creamy basil noodles

€ 23,50

### **Gebratenes Zanderfilet, Tomatenrisotto, Zucchinischeiben**

fried pike-perch fillet, tomato risotto, zucchini

€ 22,50



Zu süßer Letzt“  
„Sweet Endings“



*Anna Stub'n*

# Unsere hausgemachten Desserts

## Our homemade desserts

### **Dessertvariation „Hotel Stern“**

Dessert variation "Hotel Stern"

€ 13,50

### **Crème Brulée mit Vanilleeis**

Crème Brulée with a Vanilla ice creame

€ 8,50

### **Zweierlei Schokomousse**

2 kinds of chocolate mousse

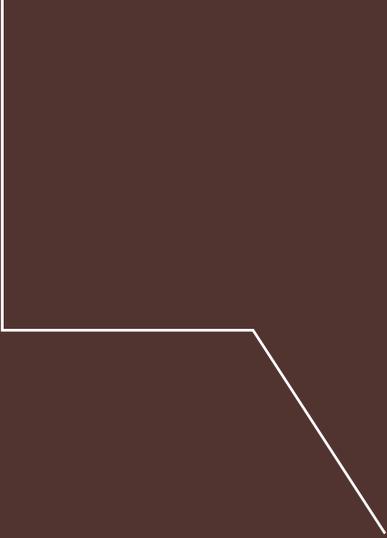
€ 7,50

### **Schokobrownie, Vanilleeis mit warmer Schokosauce**

Chocolate brownie, vanilla ice cream with warm chocolate sauce

€ 9,50





Allergene  
„Allergens“



*Anna Stub'n*

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



*Anna Stub'n*