



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

Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons
Garlic cream soup with black bread croutons

€ 5,50

Kartoffelcremesuppe mit Lauchstreifen
Potato cream soup with leek strips

€ 5,50

Tomatencremesuppe mit Grissini
Cream soup of tomato with grissini

€ 5,00

Kräftige Rinderbouillon mit Frittaten oder Grießnockerl
Clear beef soup with pancake stripes or semolina dumplings

€ 4,00

Stein

„Aller Anfang“
„Every Beginning“



Anna Stub'n

Vorspeisen – Starters

- | | |
|--|---------|
| Hausgemachte Kartoffeltaschen gefüllt mit Lauch & Käse an einem Sauerrahm-Dip
Homemade potato bags filled with leek & cheese on sour cream dip | € 7,00 |
| 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 | € 9,50 |
| Mariniertes Beef Tartar fein garniert mit Toastbrot
Marinated beef tartare with toast | € 13,50 |
| Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesanspähne
Carpaccio of beef with rucola and parmesan | € 13,50 |

Stein

„Köstliche Vielfalt“
„Delicious Variety“



Anna Stub'n

Salate – Salads

Rinderfiletstreifen auf bunte Blattsalate mit Parmesanspähne verfeinert € 16,50
Stripes of beef filet on salad refined with fresh shaved parmesan cheese

Gegrillte Rießengarnelen und Zanderfilet auf Blattsalat mit Mangospalten und Cherrytomaten € 15,50
Grilled king prawns and pike-perch on salad with stripes of mango and tomatoes

Cesar Salat mit Parmesanspähne, Croutons und gegrillten Putenstreifen € 13,50
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

- „Stern Pfand'l“ – Gegrillte Schweinemedallions in einer Pfifferlingrahmsauce
dazu servieren wir hausgemachte Spätzle € 18,50
„Stern Pfandl“ – Grilled pork medallions in a chanterelle cream Sauce
with homemade spaetzli
- „Surf and Turf“ - Kleines Rinderfiletsteak mit Riesengarnelen, Potatoe Wedges und zweierlei Dips € 22,50
„Surf and Turf“ - Little filet steak with a tiger prawn, potato wedges and two different dips
- „Wiener Schnitzel“ vom Schweinerücken mit Pommes-Frites und Preiselbeergarnitur € 14,50
„Vienna“ Escalope of pork with french-fries and mountain cranberries
- Paillard vom Rinderrücken mit Rucola und Parmesan gefüllt an einer Trüffelglace mit Tagliatelle € 19,50
Paillard from the saddle of beef filled with rucola and parmesan on a truffle glace and tagliatelle
- Putenmedallions in einer leichten Curryrahmsauce mit glasierter Ananas & Basmatireis € 18,50
Medallions of turkey in a curry cream sauce with basmati rice & glazed pineapples
- Feines Hirschragout mit Pilze und einer Preiselbeerbirne dazu gibt es Spätzle € 18,50
Fine deer ragout with chanterelles, a cranberry pear and spaetzli

Stein

„Köstliche Vielfalt“
„Delicious Variety“



Anna Stub'n

Unsere Steak Specials – Our Steak Specials

Rinderfiletsteak (200g) mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter € 28,50
Steak of beef with a pepper cream sauce or with herbs butter

Rump Steak (220g) mit Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter € 21,50
Rump steak with a pepper cream sauce or with herbs butter

Flank Steak (250g) mit Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter € 19,50
Flank steak in a pepper cream sauce or with herbs butter

Huft Steak (220g) mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter € 19,50
Steak of beef with a pepper cream sauce or with herbs butter

Welche Beilagen dürfen wir Ihnen dazu servieren?
Which side-dishes we are allowed to serve you?

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

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

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

€ 15,50

Spaghetti aglio e olio

Spaghetti aglio e olio

€ 11,50

Spaghetti in einer Dillrahmsauce mit Räucherlachs

Spaghetti in a dill sauce with smoked salmon

€ 11,50

Fisch – Fish

Knusprig gebratenes Zanderfilet auf einem Tomaten-Zucchini-ragout mit Tagliatelle

Roasted filet of pike-perch with a zucchini-tomato ragout to do we hand tagliatelle

€ 17,50

Im ganzen gebratene Forelle mit Mandelbutter dazu servieren wir Kräuterkartoffel

Roasted trout with almond butter to do we serve potatoes with herbs

€ 17,50

Stein

Zu süßer Letzt“
„Sweet Endings“



Anna Stub'n

Unsere hausgemachten Desserts

Our homemade desserts

Creme Brúlee mit Vanilleeis
Creme Brúlee with a vanilla ice

€ 6,50

Tira-mi-su
Tira-mi-su

€ 6,50

Dessertvariation „Hotel Stern“
Dessert Variation "Hotel Stern"

€ 9,50

Zweierlei Schokomousse
Duo of chocolate mousse

€ 6,50

Stern

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