

Saisonale Angebote

Mesner
STUBN

Aperitif

Ramazotti mit Ginger Ale
an frischen Zitrusfrüchten
0,2l 5,90€

Weinempfehlung

Riesling Grauschiefer / Weingut Schneider Hessen

Mittleres Grüngelb, in der Nase sehr fein gelbe Frucht, ein Hauch von Steinobst

0,1l 3,50€

0,2l 6,80€

0,75l 25,00€

Alkoholfrei

Hausgemachter Zitronen – Thymian Eistee

0,25l 2,50€

0,5l 3,90€

Vorspeisen

Dreierlei Aufstriche mit Brotauswahl
7,90€

6 Std. sanft rosa gegarte Hirschkeule anschließend im Big Green Egg über Holzkohle gegrillt
mit sautierten Waldpilzen
an bunten Blattsalaten und Sauce Remoulade
VS 11,90€ / HG 18,90€

Klare Suppe vom Jungbullen

mit Pfannkuchenstreifen

4,20€

Cremesuppe von heimischem Kürbis

mit Kokos – Ingwer- Zitronengrassschaum

5,50€

Salate

Mesnersalat

Bunter Salatteller, gebratene Rinderstreifen, Radieserl & Schwarzbrotcroutons

16,90€

Hüttensalat

Bunter Salatteller, karamellisierter Ziegenkäse, frische Früchte & Feigensenf

12,90 €



Brotzeiten

Trilogie von der Mesner Stubn

Obazda, Essignödel und bayrischer Wurstsalat mit Brotauswahl

11,50€

Bayrischer Wurstsalat

mit Zwiebeln, Essiggurken & Brot

7,50€

Schweizer Wurstsalat

mit Käse, Zwiebeln, Essiggurken & Brot

8,50€

Brotzeitbrett'l

von allem a bisal wos, mit Butter & Brotauswahl

12,90€

Heid amoi koa Fleisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

9,80€

Waldpilzgratin

an herbstlichem Gemüse und hausgemachten Spätzle

14,90€

Filet vom Lachs

auf Zucchini – Tomatengemüse mit Rosmarinkartoffeln

19,80€

Backfisch vom Seelachs

mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat & Sauce Remoulade

13,90€

Fangfrische Chiemsee Renke „Müllerin Art“

mit Petersilienkartoffeln & kleinem Salat

19,50€



Mesner
STUBN





Hauptgänge

Pflanzerl vom heimischen Reh
mit Spätzle und Waldpilzrahmsauce
15,90€

Oso Bucco vom Hirschen
auf herbstlichem Gemüse an eingelegten Frasdorfer Quitten und Kartoffelpüree
19,80€

Hirschschnitzel
auf Blaukraut mit Polenta und Preiselbeersauce
18,90€

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende
mit hausgemachten Spätzle & kleinem Salat
19,80€

Hausebeiztes Kalblüngerl mit Semmelknödel
9,50€

12 Std. langsam geschmorte Rinderbackerl
mit Kartoffelpüree & Gemüse
19,80€

Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat 12,50€
...vom Kalb **19,90€**

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat 14,50€
...vom Kalb **21,90€**

Bauern Cordon Bleu vom Schwein
mit Senf, Speck, Zwiebeln & Käse gefüllt, an Pommes & Preiselbeeren
15,90€

Mesmer
STUBN



Desserts

Gratinierter Gorgonzola an Urschallinger Rotweibirne
und hausgemachten Trüffelhonig verfeinert
8,90€

Creme Brûlée
mit hausgemachtem Himbeersorbet
7,90€

Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahne
5,90€

Variation von hausgemachten Sorbets
6,90€

Eiskaffee
mit 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne
4,50€

Eisschokolade
mit je 1 Kugel Schoko- u. Vanilleeis & Sahne
4,50€

Eis mit heißen Himbeeren
3 Kugeln Vanilleeis & Sahne
6,50€

Coupe Dänemark
3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne & hausgemachter Schokoladensauce
6,50€

**Unsere freundlichen Servicemitarbeiter informieren
Sie gerne über unser Kuchenangebot.**

Unsere Öffnungszeiten:
Montag, Donnerstag & Freitag 15 Uhr – 23 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertag 11 Uhr – 23 Uhr
Dienstag & Mittwoch Ruhetag
Um Reservierung wird gebeten!

