

Stiller's Restaurant

Stiller's Menü

Tatar vom Rinderfilet

Knoblauchbrot | Crème fraîche
Wachtelei | Kapern

Crèmesüppchen vom Spargel

Schmorbraten

Zwiebeln | Blattsalaten | Spätzle

Moelleux au chocolat

Erdbeeren | Caramel Fleur de sel Eis

3 Gang mit Tatar 59,-
3 Gang mit Suppe 49,-
4 Gang 68,-

Fisch Menü

Tatar vom Yellow fin Tuna

Mango | Avocado | Ingwer | Sesam

Stiller's Bouillabaise

Röstbrot | Sauce Rouille

Allerlei aus dem Meer

Medaillons von Seeteufel

Artischocken | Tomaten

Kartoffeln | Kräuter

Crème Brûlée

3 Gang mit Tatar 62,-
3 Gang mit Suppe 54,-
4 Gang 75,-

Vegetarisches Menü

Burrata

Frisée | zweierlei Möhre
Pinienkerne

Crèmesüppchen vom Spargel

Heidespargel

Kartoffeln | Hollandaise | Butter

Moelleux au chocolat

Erdbeeren | Caramel Fleur de sel Eis

3 Gang mit Törtchen 44,-
3 Gang mit Suppe 39,-
4 Gang 54,-

Nose To Tail

„Damit wir Fleisch essen können, muss zuvor ein Tier sterben. Das klingt hart, aber wir müssen das wissen um mit diesem Wissen gut umgehen.

Solange ich Rinder züchte und ihr Fleisch verkaufe, ist mir ein Begriff besonders wichtig: RESPEKT.

Meine Tiere sollen zunächst einmal ein gutes Leben in ihrer Herde haben. Aber nach ihrem Tod geht es mit darum, wirklich alles vom Tier zu verwerten. Natürlich könnte ich von meinen Wagyu-Rindern zwanzig Filets verkaufen.

Aber wenn ein Rind geschlachtet wird, sind das 420 kg Schlachtkörper. Und ein Rind besteht nun mal nicht aus zwanzig Filets, sondern aus vielen verschiedenen Teilen.

Jedes Teil als „Edelteil“ zu behandeln - das ist das Ziel meiner Arbeit“

Zitat - Ludwig Maurer

Wir haben **REGINONAL** aus Hohenbostel ein halbes **Galloway Rind** erwerben dürfen. So können wir Ihnen dieses in verschiedenen Variationen anbieten.

Unsere Lehrlinge bekommen dadurch auch die Möglichkeit, am Tier zu sehen wo jedes Stück Fleisch eigentlich herkommt.

Das Galloway-Rind ist ein für die ganzjährige Freilandhaltung geeignetes Hausrind. Die klein- bis mittelrahmige Robustrasse stammt aus dem namensgebenden Kreis Galloway im Südwesten Schottlands.

- Mauro Stiller -

Galloway Rind

Consommé vom Tafelspitz

Tafelspitzwürfel | Gemüse

10,00

Ragu alla bolognese

Strozzapretti | Parmesan

18,00

Rinderroulade

Kartoffelpüree | bunte Möhren

26,00

Brauhaus Gulasch

Walnusspätzle | Brokkoli

28,00

Schmorbraten

Zwiebeln | Blattsalaten | Spätzle

32,00

Cuts

Rinderfilet^{200g}

48,00

Rumpsteak^{350g}

39,00

Côte de Boeuf^{1300g}

Für 2 Personen

89,00

Skirt^{250g}

35,00

BEILAGEN ZUR WAHL

Rosmarinkartoffeln

Fritten

Ratatouillegemüse

Beilagensalat

Pfeffersauce

Kalbsjus

Stiller's Restaurant

Vorspeisen

Tatar vom Rinderfilet

Knoblauchbrot | Crème fraîche
Wachtelei | Kapern

21,00

Upgrade: 10g „Imperial Kaviar“

+24,90

Vitello tonnato

Kapern | Tomaten | Zwiebeln

16,00

Tatar vom Yellow fin Tuna

Mango | Avocado | Ingwer | Sesam

22,00

Sardinen aus der Dose^{Jahrgang}

Tomatensalat | Knoblauchbrot

22,00

Burrata

Frisée | zweierlei Möhre
Pinienkerne

14,00

Wildkräutersalat

Spargel | Parmesan | Pinienkerne

13,00

Beilagensalat

6,50

Suppen

Crèmesüppchen vom Spargel

8,00

Stiller's Bouillabaise

Knoblauchbrot | Sauce Rouille
Allerlei aus dem Meer

18,00

Hauptgänge

Wiener Schnitzel

Fritten | Gurkensalat | Preiselbeeren

33,50

klein 22,90

Scholle im Ganzen

Speck | Zwiebel | Kartoffeln
Beilagensalat

29,50

Medaillons von Seeteufel

Artischocken | Tomaten
Kartoffeln | Kräuter

34,50

Beeftatar vom Filet^{130g}

Fritten | Trüffelmajo
Wachtelei | Kapern

31,00

Upgrade: 10g „Imperial Kaviar“

+24,90

Riesengarnelen

Tagliolini | Tomatensauce
Chili | Parmesan

24,50

Vegetarisch

Sommertrüffel

Tagliolini | Rahmsauce | Parmesan

24,00

Massaman Curry^{vegan}

Wok Gemüse | Erdnüsse
Kokosmilch | Reis

21,00

Brust von der Maispoulade
Garnelen

+10,00

+12,00

Stiller's Restaurant

Spargel

1 Pfund Heidespargel

Kartoffeln | Hollandaise | Butter 25,00

Beilagen^{zur Wahl}

Kalbsschnitzel +15,00
Serranoschinken +10,00
Seeteufel +18,00
Rüherei +8,00

Steaks

Rinderfilet

Neuseeland^{ca180g} 44,00

Rumpsteak

Norddeutsche Färsen^{ca250g} 35,00

Maispouladenbrust

Kikok^{ca210g} 27,00

Beilagen^{2 zur Wahl}

Kartoffelpüree
Rosmarinkartoffeln
Fritten
Grüner Spargel & Pak Choi asiatisch
Ratatouille
BeilagenSalat

Sauce^{1 zur Wahl}

Kalbsjus
Pfeffersauce
Cafè de Paris Butter

Kinder

Wiener Schnitzel

Pommes | Gurkensalat
Ketchup & Majo 22,90

Chicken Crossis

Pommes | Majo & Ketchup 10,00

Pasta & Tomate

Parmesan 10,00

Dessert

Crème Brûlée

7,00

Moelleux au chocolat

Erdbeeren | Caramel Fleur de sel Eis 12,00

Käseauswahl deutsch & höflich

Maison Kober Affineuer

Früchtebrot | Trauben | Feigen 16,00

Espresso Martini

Wodka | Espresso | Kaffeelikör 11,90

FRIOLI Eismanufaktur aus Linden

Vanille | Schokolade | Joghurt
Himbeer-Mascarpone | Mango
Caramel-Fleur de Sel | Pistazie

Pro Kugel 3,00

Stiller's Restaurant

Aperitives

Rotari Rosé Prosecco ⁰¹ 7,10

Crémant von Kuehn Alsace 8,50

Waalem Vermut Insel Föhr
rot & Weiß 7,10

ODE Bright Lemon Bitter, süß & sauer.
Prosecco | Soda 11,50

ODE Ruby Wood Bitter, kräftig & fruchtig.
on the Rocks | Tonic 11,50

Stiller's Sprizz ^{1,11,7}
Gin | Aperol | Orange | Maracuja | Tonic 9,50

Apérol Sprizz ^{1,11,7}
Aperol | Prosecco | Soda 8,50

Belsazar Sprizz
Belsazar Rosé | Tonic | Beeren 8,50

Lillet Wild Berry
Lillet | Wild Berry | Beeren 8,50

Campari Soda¹
Campari | Soda Water 9,50

Gin Fizz
Gin | Zitronensaft | Zuckersirup | Soda 11,00

Negroni Gin | Vermouth | Campari 10,00

Gin Sul Thomas Henry Tonic 13,90

Pornstar Martini
Wodka | Maracuja | Limette
Vanille | Crémant 13,90

Espresso Martini
Wodka | Espresso | Kaffeelikör 11,90

Alkoholfrei

Verjus Sprizz mit Tonic 8,00

Prisecco alkoholfreier Sekt 6,20

Crodino Sprizz^{1,3} Crodino | Tonic Water 7,50

Siegfried Wonderleaf Gin
Tonic Water 10,00

Annas Empfehlung

Weißwein⁰²

**2023 Ruppertsberg
Weissburgunder** trocken
Weingut Bassermann | Pfalz 11,50

2023 Cuvée 3 S trocken
Weingut Steinbock | Pfalz 10,50

2022 Pünderich Riesling Kabinett
Weingut Clemens Busch | Mosel 10,90

Roséwein⁰²

2023 Rózsa Petsovits trocken
Weingut Weninger | Burgenland 9,50

Rotwein⁰²

2022 Primitivo SUD trocken
Weingut San Marzano | Apulien 9,00

2022 Ponzichter trocken
Weingut Weninger | Burgenland 9,50

Freewein⁰²

32° Grad Riesling
Manufaktur Jörg Geiger | Württemberg 9,00

Stiller's Restaurant

Biere

Oberbräu Helles

vom Fass | 4,8%

0,3l 3,90
0,5l 5,90

Warsteiner Pils

Warsteiner Pils alkoholfrei

0,3l 3,90
0,33l 3,90

Radler

0,3l 3,90
0,5l 5,90

Schneider Weisse original

0,5l 5,90

Schneider Weisse kristal

0,5l 5,90

Schneider Weisse alkoholfrei

0,5l 5,90

Alkoholfreies

St. Leonard Quelle

still | medium

1l 7,90

Cola | Cola Zero | Fanta^{1,3,9,11}

Sprite | Apfelschorle

0,3l 3,80

Fritz Kulturgüter^{1,3}

Kola | Orange | Zitrone

Trauben- | Apfelschorle

0,33l 4,20

Thomas Henry

Tonic 11 | Bitter Lemon 3,11

Ginger Ale 1,3 | Pink Grapefruit

0,2l 3,50

Vaihinger Säfte

Orangensaft | Apfelsaft

Maracuja | Johannisbeere

0,3l 4,00

Schorle

0,3l 3,50

Schorle

0,5l 5,50

Digestives^{2cl}

Prinz Brände^{34%}

Hausschnaps Marille | Birnerla

Nusserla | Himbeerla

3,50

Prinz Edelbrände^{41%}

Alte Marille | Alte Williams Christ Birne

Alte Waldhimbeere | Alte Kirsche

Alte Zwetschke | Alter Bodensee Apfel

Alte Haselnuss

5,30

Distellerie Berta

Grappa Berta Elisì

Nebbiolo, Barbera d'Asti, Cabernet 43%

7,00

Grappa Berta Magia

Fasslagerung 10 Jahre 43%

14,00

Grappa Berta Roccanivo

Barbera, sorgfällige Selektion 43%

12,00

Distellerie Marzadro

Grappa le diciotto lune

Marzemino, Teroldego

Merlot, Moskato 41%

7,00

Heißgetränke

KAFFEERÖSTEREI DINZLER
aus Irschenberg 11

Café Créma

3,20

Espresso

2,80

Espresso Macchiato

3,00

Cappuccino

3,50

Café au lait

4,50

Latte Macchiato

4,50

Heiße Schokolade

4,00

Ronnefeld Bio Tee

Verschiedene Sorten

3,90