

Stiller's Restaurant

Stiller's Menü

Tatar vom Rinderfilet

Knoblauchbrot | Crème fraîche
Wachtelei | Kapern

Waldpilzcrèmesüppchen

Panchetta & Pfifferlinge

Rinderfilet

Kartoffelpüree | Pfifferlinge | Jus

Luftiges Tiramisu

3 Gang mit Tatar 67,-
3 Gang mit Suppe 58,-
4 Gang 79,-

Fisch Menü

Ceviche vom Kabeljau

Avocado | Rote Zwiebel | Chili

Gurken-Joghurt-Minzsüppchen

gebratene St Jakobsmuscheln

Filet vom Thunfisch

Kapern | Rote Zwiebel | Oliven

Tomaten & Kräuter

PHIL`S Erdbeer Traum

Erdbeer-Basilikum Sorbet | Basilikum Öl
Schokoladenbrownie | Minz-Walnusspesto

3 Gang mit Ceviche 67,-
3 Gang mit Suppe 58,-
4 Gang 79,-

Vegetarisches Menü

Burrata

Tomaten-Brotsalat | Pesto | Pinienkerne

Gurken-Joghurt-Minzsüppchen

Pfifferlinge

Tagliolini | Tomaten | Kräuter
aglio olio | Parmesan

Crème Brûlée

3 Gang mit Burrata 42,-
3 Gang mit Suppe 38,-
4 Gang 50,-

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

Schmorbraten

Zwiebeln | Blattsalate | Spätzle

32,00

Cuts

Flanksteak^{220g}

36,00

BEILAGEN ZUR WAHL

Kartoffelpüree

Kartoffelgratin

Fritten

Grüner Spargel & Pak Choi asiatisch

Gebackene Möhren

BeilagenSalat

Kalbsjus

Pfeffersauce

Cafè de Paris Butter

Stiller's Restaurant

Vorspeisen

Tatar vom Rinderfilet

Knoblauchbrot | Crème fraiche
Wachtelei | Kapern 21,00

Upgrade: 10g „Imperial Kaviar“ +24,90

Fifty Fifty

Carpaccio vom Rind | Vitello tonnato 18,00

Ceviche vom Kabeljau

Avocado | Rote Zwiebel | Chili 22,00

Bonito del Norte Ortiz

aus der Dose Jahrgang
Tomatensalat | Knoblauchbrot 22,00

Burrata

Tomaten-Brotsalat | Pesto
Pinienkerne 16,00

Wildkräutersalat

Pfifferlinge | Parmesan | Pinienkerne 15,00

Beilagensalat

6,50

Suppen

Waldpilzcrèmesüppchen 8,00

Panchetta & Pfifferlinge

Gurken-Joghurt-Minzsüppchen

gebratene St Jakobsmuscheln 15,00

Hauptgänge

Wiener Schnitzel

Fritten | Gurkensalat | Preiselbeeren 33,50
klein 22,90

Wolfsbarsch im Ganzen ^{gebraten}

Fenchel | Tomaten | Kartoffeln 32,00

Filet vom Thunfisch

Kapern | Rote Zwiebel | Oliven
Tomaten & Kräuter 38,00

Beeftatar vom Filet^{130g}

Fritten | Trüffelmajo
Wachtelei | Kapern 31,00

Upgrade: 10g „Imperial Kaviar“ +24,90

Riesengarnelen

Tagliolini | Tomatensauce
Chili | Parmesan 24,50

Vegetarisch

Pfifferlinge

Tagliolini | Tomaten | Kräuter
aglio olio | Parmesan 22,00

+Rindfleischstreifen 29,00

Massaman Curry^{vegan}

Wok Gemüse | Erdnüsse
Kokosmilch | Reis 21,00

+Brust von der Maispoulade 31,00
+Garnelen 33,00

Stiller's Restaurant

Kinder

Steaks

Rinderfilet

Neuseeland^{ca180g}

44,00

Rumpsteak

Norddeutsche Färse^{ca250g}

35,00

Tomahawk^{für 2 Personen}

Fasona Rind I Piemont ^{ca1300g}
Zubereitungszeit 45min

89,00

Maispouladenbrust

Kikok^{ca210g}

27,00

Beilagen^{2 zur Wahl}

Kartoffelpüree
Kartoffelgratin
Fritten

Grüner Spargel & Pak Choi asiatisch
Gebackene Möhren
BeilagenSalat

Sauce^{1 zur Wahl}

Kalbsjus
Pfeffersauce
Cafè de Paris Butter

Wiener Schnitzel

Pommes I Gurkensalat
Ketchup & Majo

22,90

Chicken Crossis

Pommes I Majo & Ketchup

10,00

Pasta & Tomate

Parmesan

10,00

Dessert

Crème Brûlée

7,00

Luftiges Tiramisu

8,50

PHIL`s Erdbeer Traum

Erdbeer-Basilikum Sorbet I Basilikum Öl
Schokoladenbrownie I Minz-Walnusspesto

12,00

Espresso Martini

Wodka I Espresso I Kaffeelikör

11,90

FRIOLI Eismanufaktur aus Linden

Vanille I Schokolade I Joghurt
Himbeer-Mascarpone I Mango
Caramel-Fleur de Sel I 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

Weißwein ⁰²

2021

Gelber Muskateller trocken
Weingut Bassermann | Pfalz 11,50

2023 Stockwerk

Grüner Veltiner trocken
Weingut Geyerhof | Kremstal 9,50

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

Roséwein ⁰²

2024 Pinchinat Rosé
Domaine Pinchinat | Provence 9,50

Rotwein ⁰²

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

2022 LEZER Teroldego trocken
Weingut Foradori | Trentino 11,50

Freewein ⁰²

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

2024 Rosé <0,5%vol.
Weingut Manz | Rheinhessen 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 | Kola 0 Zucker

Orange | Zitrone

Trauben- | Apfelschorle

0,33l 4,20

Thomas Henry

Tonic 11 | Bitter Lemon 3,11

Ginger Ale 1,3 | Pink Grapefruit

0,2l 3,90

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

3,90

Verschiedene Sorten