

Kulinarik im Stadl

Wir empfehlen:

Mittags-Überraschungsmenü 3 Gänge	€ 42,00
Mittags-Überraschungsmenü 4 Gänge	€ 52,00
Abends-Überraschungsmenü 3 Gänge	€ 52,00
Abends-Überraschungsmenü 4 Gänge	€ 62,00

Suppen:

„Klare Suppe vom Osttiroler Rind“	€ 6,60
mit Frittaten, Tiroler-Knödel oder Leberknödel	
„Maiscremesuppe“ vegetarisch	€ 7,90
mit Hafercracker, Zucchiniröllchen und marinierten Rohnen	

Vorspeisen:

„Beef Tartare“	€ 16,20
mit Antipastigemüse, Radieschen, Toastbrot und Butter	
„Duett von Garnelen“	€ 17,20
mit Salatherzen, Sesamcreme und Paprika	
„Osttiroler Schafskäse Millefeuille“	€ 12,50
mit Gurken, Oliven und marinierten Kräutern	
„Das Beste von der Entenleber“	€ 26,50
mit hausgemachtem Brioche, gebratenen Früchten und Portweinjus	

Salate:

„Burrata-Salat“ vegetarisch	
bunte Blattsalate mit Tomaten, Pinienkerne und Basilikumpesto	
klein	€ 14,80
groß	€ 17,40
„Fisch-Salat“	€ 25,80
gebratene Fischfilets mit buntem Blattsalat, Tomaten und Oliven	
„Hendl-Salat“	€ 21,30
bunte Blattsalate mit gebratener Hühnerbrust, Tomaten, Gurken und Balsamicoglace	

„Gemischter Salat“ € 6,20

„Blattsalatteller“ € 5,80

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie unser geschultes Personal

Hauptspeisen:

„Wienerschnitzel vom Kalb“ € 24,80

„Wienerschnitzel vom Schwein“ € 16,80

mit Kartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone

„Stadl-Grillteller“ € 22,40

gebratenes von Rind, Schwein und Huhn mit Pommes frites,
Salatgarnitur, Cocktailsauce, Kräuterbutter, Speck und Würstl

„Lady Steak“ 150 g € 33,90

„Filetsteak“ 250 g € 39,90

mit Pommes frites, Grillgemüse und Rotweinjus

„Deluxe-Burger“ € 20,60

saftiges Fleisch vom Rinderfilet mit Spezielsauce, Tomaten, Blattsalat, Speck und Pommes frites

„Geschmortes Ossobuco“ € 24,50

mit Wurzelgemüse, Bratensaft und Basmatireis

„Fischvariation“ € 26,30

mit Safran-Nudeln, buntem Gemüse und Rieslingschaum

„Wolfsbarschfilet“ € 27,20

mit Süßkartoffel-Coulis, Pak-Choi und Amaranth

„Tiroler-Cannelloni“ vegetarisch € 19,40

mit Kartoffeln, Pilzcreme, Räucheröl und Krautsalat

„Trüffelnudeln“ vegan € 18,20

mit Spinat, Pinienkerne, halbtrockneten Tomaten und Gartenkresse

Zum Abschluss:

„Dessertvariation“ € 14,20

mit Beeren und hausgemachter Praline

„Vanille-Panna Cotta“ € 12,90

mit weißem Mohnes und Kirschen

„Halbflüssiges Schokoladenkuchlein“	€ 13,40
mit Melonenperlen und Basilikum-Apfel-Sorbet	
„Fruchtige Sorbetvariation“	€ 9,90
hausgemachte Fruchtsorbets mit Früchten und Beeren	
„Stadl-Pralinen“ 5 Stk.	€ 10,40
mit Früchten und Beeren garniert (auch zum Mitnehmen)	
„Käsevariation“	€ 14,30
mit Nüssen, Weintrauben und Chutneys	