

# Kulinarik im Stadl

## Wir empfehlen:

Mittags-Überraschungsmenü	3 Gänge	€ 43,-
Mittags-Überraschungsmenü	4 Gänge	€ 53,-
Abends-Überraschungsmenü	3 Gänge	€ 53,-
Abends-Überraschungsmenü	4 Gänge	€ 63,-

## Suppen:

„Klare Suppe vom Osttiroler Rind“ mit Frittaten, Tiroler-Knödel oder Leberknödel	€ 6,80
„Tomaten-Fischsuppe“ mit Garnelen, Fischfilets, Brokkoli, Kohlrabi und Krabbenbrot	€ 12,90

## Vorspeisen:

„Beef-Tartare“ mit Antipastigemüse, Radieschen, Toastbrot und Butter	€ 16,30
„Räucherlachs Panna Cotta“ mit Lachs-Kaviar, Frischkäse, Tomatenzungen und Dill-Pesto	€ 16,90
„Vegetarischer Genuss“ auf Wunsch vegan roter Quinoa mit Feigen und Duett vom Kürbis	€ 12,50
„So schmeckt die Heimat“ Tiroler Hirschragout mit Osttiroler Polenta, Wurzelgemüse und Steinpilzschaum	€ 15,50

## Salate:

„Schafskäse im Speckmantel gebraten“ auf Wunsch vegetarisch bunte Blattsalate mit Tomaten, Pinienkerne und Basilikumpesto	klein € 14,80 groß € 17,40
„Garnelen-Salat“ 5 stk. Garnelen in Knoblauchbutter gebraten mit buntem Blattsalat, Tomaten und Oliven	€ 25,80
„Hendl-Salat“ bunte Blattsalate mit gebackener Hühnerbrust, Tomaten, Gurken und Balsamicoglace	€ 21,30
„Gemischter Salat“	€ 7,80
„Blattsalatteller“	€ 7,00

## Hauptspeisen:

„Wienerschnitzel vom Kalb“	€ 24,80
„Wienerschnitzel vom Schwein“ mit Kartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone	€ 16,80
„Stadl-Grillteller“ gebratenes von Rind, Schwein und Huhn mit Pommes frites, Salatgarnitur, Cocktailsauce, Kräuterbutter, Speck und Würstl	€ 22,40
„Lady-Steak“ 150 g	€ 33,90
„Filet-Steak“ 250 g mit Pommes frites, Grillgemüse und Rotweinjus	€ 39,90
„Deluxe-Burger“ saftiges Fleisch vom Rinderfilet mit Spezielsauce, Tomaten, Blattsalat, Speck und Pommes frites	€ 20,80
„Gekochter Tafelspitz“ mit Röstkartoffeln, Cremespinat, Schnittlauch und Apfelkren	€ 26,60
„Fischvariation“ mit Safran-Nudeln, buntem Gemüse und Rieslingschaum	€ 26,80
„Doradenfilet vom Grill“ mit Jasminreis-Flan, Verjus-Sud und Wokgemüse	€ 27,80
„Rohnen-Souffle“ vegetarisch mit Kren-Sauerrahm, Babyspinat und gerösteten Nüssen	€ 18,90
„Vegane Zoodles“ mit Süßkartoffel-Coulis, geschmorten Pilzen und Trüffelöl	€ 17,90

## Zum Abschluss:

„Dessertvariation“ mit Beeren und hausgemachter Praline	€ 14,20
„Crème Brûlée von der Tonkabohne“ mit Rotweibirnen, Mandelcreme und Schokoladen-Brownie	€ 13,90
„Mascarpone Parfait“ mit Zwetschken, Marzipan und Eierlikör-Perlen	€ 13,20
„Fruchtige Sorbetvariation“ hausgemachte Fruchtsorbets mit Früchten und Beeren	€ 9,90
„Stadl-Pralinen“ 5 stk. mit Früchten und Beeren garniert (auch zum Mitnehmen)	€ 10,40
„Käsevariation“ mit Nüssen, Weintrauben und Chutneys	€ 14,30