

# Kulinarik im Stadl

## Wir empfehlen:

Mittags-Überraschungsmenü	3 Gänge	€ 44,-
Mittags-Überraschungsmenü	4 Gänge	€ 54,-
Abends-Überraschungsmenü	3 Gänge	€ 54,-
Abends-Überraschungsmenü	4 Gänge	€ 64,-

## Suppen:

„Klare Suppe vom Osttiroler Rind“ mit Frittaten, Tiroler-Knödel oder Leberknödel	€ 6,90
„Karotten-Ingwersuppe“ vegetarisch mit knusprigem Sesamcracker und Tomaten-Apfeltartare	€ 9,20

## Vorspeisen:

„Beef-Tartare“ mit eingelegtem Bio-Gemüse, Toastbrot und Butter	€ 16,30
„Räucherlachsrollchen“ mit Wildkräutersalat, Sauerrahm, Rüben und Basilikumpesto	€ 15,80
„Kohlrabitascherl“ vegan mit Gurkenemulsion, rotem Quinoa und Paprika-Julienne	€ 13,60

## 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

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie unser geschultes Personal

## 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 Würst`l	€ 22,90
„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 Spezialsauce, 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
„Defregger Gebirgsaibling“ mit Osttiroler-Urweizen, Fenchel und eingelegten Marillen	€ 28,50
„Süßkartoffel-Spinatlaibchen“ vegan mit mediterranem Tomatengemüse, Curryespuma und marinierten Sprossen	€ 18,50

## Zum Abschluss:

„Süße Versuchung“ Stadl-Dessertvariation mit Beeren, Fruchtgel und Minze	€ 14,50
„Vanille Parfait“ mit Beerenragout, gerösteten Haselnuss und Minze wahlweise mit 2 cl Diplomatico Rum	€ 13,90 € 17,90
„Fruchtige Sorbetvariation“ hausgemachte Fruchtsorbets mit Früchten und Beeren	€ 9,90
„Käsevariation“ mit Nüssen, Weintrauben und Chutneys	€ 14,30

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie unser geschultes Personal