

Kulinarik im Stadl

Wir empfehlen:

Mittags-Überraschungsmenü 3 Gänge	€ 33,00
Mittags-Überraschungsmenü 4 Gänge	€ 43,00
Abends-Überraschungsmenü 3 Gänge	€ 43,-00
Abends-Überraschungsmenü 4 Gänge	€ 53,00

Suppen:

„Klare Suppe vom Osttiroler Rind“	€ 5,20
mit Frittaten, Tiroler-Knödel oder Leberknödel	
„Kürbis-Kokossuppe“	€ 8,50
mit gebackener Garnele, Zitronengras und Gurkenchutney (auf Wunsch vegan)	
„Maronischaumsuppe“	€ 7,20
mit Matreier Henkele, Apfelperlen und Preiselbeeren	

Vorspeisen:

„Defregger Gebirgssaibling“	€ 9,80
mit Wasabi-Krenmousse, Rohnen und Walnuss	
„Beef Tartare“	€ 13,80
mit eingelegtem Gemüse, Salatspitzen, Toastbrot und Butter	
„Gemüsesulze“ vegetarisch	€ 8,50
mit Räucher-Paprika, Basilikumpesto und Salatchiffonade	

Salate:

„Garnelen-Salat“	€ 23,50
5 Stk. Garnelen in Knoblauchbutter gebraten mit buntem Blattsalat, Antipastigemüse und Oliven	
„Burrata-Salat“ vegetarisch	
bunte Blattsalate mit Tomaten, Pinienkerne und Balsamicoglace	
klein	€ 9,50
groß	€ 14,90
„Gebackener Hühner-Salat“	€ 18,50
bunte Blattsalate mit knuspriger Hendlbrust, Tomate, Gurke und gekochtem Hochbergei	
„Gemischter Salat“	€ 5,00
„Blattsalatteller“	€ 4,50

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie unser geschultes Personal

Hauptspeisen:

„Wienerschnitzel“

vom Schwein

€ 15,20

vom Kalb

€ 19,50

mit Kartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone

„Stadl-Grillteller“

€ 19,50

gebratenes von Rind, Schwein und Huhn mit Pommes frites, Salatgarnitur, Cocktailsauce, Kräuterbutter, Speck und Würst`l

„Steaks“

Lady Steak 150 g

€ 28,50

Filetsteak 250 g

€ 35,50

mit Pommes frites, Grillgemüse und Rotweinjus

„Deluxe-Burger“

€ 18,20

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

„Fischvariation“

€ 23,50

mit Bandnudeln in feiner Currysauce mit gekochtem Gemüse und Riesling-Schaum

„Wolfsbarschfilet“

€ 24,80

mit Tomaten-Fenchelsud, Brokkoli, Bulgur und Sauce Hollandaise

„Osttirol vereint“

€ 23,50

das Beste vom heimischen Kalb mit Urweizen, Karotten und geschmortem Zwiebel

„Veggie-Burger“ vegetarisch

€ 15,90

Spinat-Käselabichen mit Tomaten, Blattsalat, Sauce Tartare, Trüffelöl und Pommes frites

„Hausgemachte Pilzravioli“ vegetarisch

€ 18,90

mit Gemüsesugo, Kartoffelpüree, Sellerieschaum und marinierten Kräuterspitzen

Zum Abschluss:

„Dessertvariation“

€ 11,90

mit Beeren, Minze und hausgemachter Praline

„Warmer Schokoladenbrownie“

€ 9,50

mit Vanille-Nuss-Eis, Himbeer-Espuma und Schokoladensauce

„Fruchtige Sorbetvariation“

€ 8,50

hausgemachte Fruchtsorbets mit Früchten und Beeren

„Schmankerl Parfait“

€ 9,20

mit Portwein-Birne, Haselnuss und Nougatschaum

„Hausgemachte Pralinen“ 5 Stk.

€ 7,50

mit Früchten und Beeren garniert (auch zum Mitnehmen)

„Käsevariation“

€ 12,50

mit Nüssen, Weintrauben und Chutneys