

# Kulinarik im Stadl

## Wir empfehlen:

<b>Mittags-Überraschungsmenü 3 Gänge</b>	<b>€ 33,00</b>
<b>Mittags-Überraschungsmenü 4 Gänge</b>	<b>€ 43,00</b>
<b>Abends-Überraschungsmenü 3 Gänge</b>	<b>€ 43,-00</b>
<b>Abends-Überraschungsmenü 4 Gänge</b>	<b>€ 53,00</b>

## Suppen:

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

## Vorspeisen:

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

## Salate:

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

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-Käselaiabchen 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