

Kulinarik im Stadl

Wir empfehlen:

Mittags-Überraschungsmenü 3 Gänge	€ 32,00
Mittags-Überraschungsmenü 4 Gänge	€ 42,00
Abends-Überraschungsmenü 3 Gänge	€ 42,00
Abends-Überraschungsmenü 4 Gänge	€ 52,00

Suppen:

„Klare Suppe vom Osttiroler Rind“ mit Frittaten oder Tiroler Knödel	€ 4,90
„Getrüffelte Kräuterrahmsuppe“ (auf Wunsch vegetarisch) mit San-Daniele Schinken, Pilztartare und knusprigem Fenchel	€ 8,50

Vorspeisen:

„Vitello-Tonnato“ Rucola, Kapern, getrockneten Tomaten und Balsamicoglace	€ 9,80
„Beef Tartare“ mit eingelegtem Gemüse, Salatspitzen, Toastbrot und Butter	€ 13,80
„Vegetarische Sommerfrische“ (auf Wunsch vegan) Couscous Salat mit Melone, Papaya, Pinienkerne und Getreidecracker	€ 7,50

Salate:

„Mediterraner Genuss“ bunte Blattsalate mit gebratenen Fischfilets, Antipastigemüse und Oliven	€ 19,90
„Burrata-Salat“ vegetarisch bunte Blattsalate mit Tomaten, Pinienkerne und Basilikumpesto	
klein	€ 9,50
groß	€ 14,90
„Hendl-Salat“ bunte Blattsalate mit gebratener Hendlbrust, Tomate, Gurke und Brotcroutons	€ 17,90
„Gemischter Salat“	€ 5,00
„Blattsalatteller“	€ 4,50

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie unser geschultes Personal

Hauptspeisen:

„Wienerschnitzel“ vom Schwein	€ 14,90
vom Kalb	€ 18,90
mit Kartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone	
„Stadl-Grillteller“	€ 18,90
gebratenes von Rind, Schwein und Huhn mit Pommes frites, Salatgarnitur, Cocktailsauce, Kräuterbutter, Speck und Würst`l	

„Steaks“

Lady Steak 150 g

€ 27,90

Filetsteak 250 g

€ 34,90

mit Pommes frites, Grillgemüse und Rotweinjus

„Deluxe-Burger“

€ 17,90

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

„Fischvariation“

€ 21,50

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

„Italienische Sehnsucht“

€ 23,50

Eintopf von Muscheln, Flusskrebse, Fischfilets mit Basmatireis, Safran und Tomaten

„Osttiroler Frigga“ mit kleinem Salat (auf Wunsch vegan)

Schafskäse vom Kollnighof (vegetarisch)

€ 14,50

Speck, Pilze und Kräuter

€ 15,50

geräuchertem Defregger Gebirgsaibling und Tomaten

€ 16,50

„Hausgemachte Gnocchi“ vegetarisch

€ 15,50

mit Gemüsesugo, wildem Karfiol und Kressesalat

Zum Abschluss:

„Dessertvariation“

€ 11,90

mit frischen Beeren, Minze und hausgemachter Praline

„Süße Versuchung“

€ 9,50

Parfait von Osttiroler Hanfnüsschen mit Beeren und Vanille

„Fruchtige Sorbetvariation“

€ 8,50

hausgemachte Fruchtsorbets mit frischen Früchten und Beeren

„Sgroppino“

€ 7,50

Zitronensorbet mit Vodka verrührt

„Hausgemachte Pralinen“ 5 stk

€ 7,50

mit Früchten und Beeren garniert (auch zum Mitnehmen)

„Käsevariation“

€ 12,50

mit Nüssen, Weintrauben und Chutneys