

# 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
„Bärlauchschaumsuppe“ mit Erdnuss, Garnele und roter Paprika	€ 12,50

## Vorspeisen:

„Beef-Tartare“ mit eingelegtem Bio-Gemüse, Toastbrot und Butter	€ 16,30
„Hausgebeizter Lachs“ mit Gingschaum, Babymais, Pfeffer-Gurke und Dill	€ 15,80
„Vegane Bowl“ mit Glasnudeln, Jungzwiebel, Rüben, Sesam und Sprossen	€ 13,60

## Salate:

„Burrata-Salat“ 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 Speziälsauce, Tomaten, Blattsalat, Speck und Pommes frites	€ 20,80
„Lammbraten“ mit Kartoffelrösti, Knoblauch-Thymianjus, Speck-Krautsalat und Röstzwiebel	€ 26,60
„Fischvariation“ mit Safran-Nudeln, buntem Gemüse und Rieslingschaum	€ 26,80
„Doradenfilet“ mit schwarzem-Basmatireis, glasierten Karotten und knusprigem Kataifi-Teig	€ 28,50
„Vegetarischer Wrap“ auf Wunsch vegan Salat-Chiffonade, Tomaten, Bohnen, Schafskäse, Jackfrucht und Mayonnaise	€ 18,50

## Zum Abschluss:

„Süße Versuchung“ Stadl-Dessertvariation mit Beeren, Fruchtgel und Minze	€ 14,50
„Creme Catalana“ mit Beerenragout, Fruchtsorbet und Minze	€ 9,80
„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