

Kulinarik im Stadl

Wir empfehlen:

Mittags-Überraschungsmenü 3 Gänge	€ 39,00
Mittags-Überraschungsmenü 4 Gänge	€ 49,00
Abends-Überraschungsmenü 3 Gänge	€ 49,00
Abends-Überraschungsmenü 4 Gänge	€ 59,00

Suppen:

„Klare Suppe vom Osttiroler Rind“	€ 5,80
mit Frittaten, Tiroler-Knödel oder Leberknödel	
„Kokos-Curryrahmsuppe“ auf Wunsch vegan	€ 7,50
mit gebratenen Früchten, Zitronengras und marinierten Sprossen	

Vorspeisen:

„Carpaccio vom Lachs“	€ 15,60
mit Kräutermayonnaise, Vollkorn-Cracker und Salatchiffonade	
„Beef Tartare“	€ 15,40
mit Antipastigemüse, Toastbrot und Butter	
„Vitello Tonnato“	€ 12,90
mit getrockneten Tomaten, Kapern, Rucola und Balsamicoglace	
„Vegetarischer Genuss im Glas“ auf Wunsch vegan	€ 9,50
Cous-Cous, Rohnen, Pilze und Kollnig Schafskäse	

Salate:

„Burrata-Salat“	
bunte Blattsalate mit Tomaten, Pinienkerne, Basilikumpesto und Balsamicoglace	
klein	€ 12,80
groß	€ 15,80
„Fischsalat“	€ 24,80
bunte Blattsalat mit gebratenen Fischfilets, Tomaten und Oliven	
„Bauern-Salat“	€ 18,80
bunte Blattsalat mit gebratenem Speck, Kartoffeln, gekochtem Hochbergei und Kernöl	
„Gemischter Salat“	€ 5,80
„Blattsalatteller“	€ 5,20

Hauptspeisen:

„Wienerschnitzel vom Kalb“	€ 23,80
„Wienerschnitzel vom Schwein“ mit Kartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone	€ 15,90
„Stadl-Grillteller“ gebratenes von Rind, Schwein und Huhn mit Pommes frites, Salatgarnitur, Cocktailsauce, Kräuterbutter, Speck und Würst`l	€ 20,50
„Lady Steak“ 150 g	€ 32,80
„Filetsteak“ 250 g mit heurigen Bratkartoffeln, Speckbohnen und Rotweinjus	€ 39,80
„Deluxe-Burger“ saftiges Fleisch vom Rinderfilet mit Spezielsauce, Tomaten, Blattsalat, Speck und Pommes frites	€ 19,90
„Stadl-Pfandl“ Tiroler Hirschragout mit Semmelknödelschnitte, Steinpilze und Rotkrautsalat	€ 25,50
„Geschmortes Rindsbackerl“ mit Topinamburpüree, Kürbis, Apfel und Walnuss	€ 26,50
„Fischvariation“ mit Safran-Nudeln, buntem Gemüse und Rieslingschaum	€ 24,80
„Zanderfilet“ mit Beluga-Balsamicolinsen, Wurzelgemüse und Kartoffel-Espuma	€ 25,70
„Hausgemachte Tomaten-Gnocchi“ vegetarisch mit Creme-Kohlrabi, Trüffelöl, Zuckererbsenschoten und Blattsalatteller	€ 18,20

Zum Abschluss:

„Dessertvariation“ mit Beeren, Minze und hausgemachter Praline	€ 12,90
„Lauwarmes Schokolade-Nuss-Souffle“ mit Topfen-Rum-Eis, Kirschen und Vanilleschaum	€ 10,20
„Fruchtige Sorbetvariation“ hausgemachte Fruchtsorbets mit Früchten und Beeren	€ 8,80
„Süßes Trio“ Mohn trifft Nougat und Birne	€ 9,90
„Hausgemachte Pralinen“ 5 Stk. mit Früchten und Beeren garniert (auch zum Mitnehmen)	€ 8,80
„Käsevariation“ mit Nüssen, Weintrauben und Chutneys	€ 12,80