

Kulinarik

Suppen:

- „Klare Suppe vom Osttiroler Rind“ € 8,50
mit Frittaten, Tiroler-Knödel oder Leberknödel
- „Kokos-Curryrahmsuppe“ auf Wunsch vegan € 13,50
mit gegrillter Garnele, gebratenen Früchten und geröstetem Sesamöl

Vorspeisen:

- „Beef-Tartare“ € 18,50
mit eingelegtem Bio-Gemüse, Toastbrot und Butter
- „Duett von Karotte und Brokkoli“ vegan € 14,50
mit Walnüssen, Verjus-Schaum und Kartoffelstroh
- „Ceviche von der Lachsforelle“ € 18,20
mit Fenchel, Pfirsich, gelben Tomaten und Buchweizenchips

Salate:

- „Burrata-Salat“ vegetarisch klein € 15,50
mit bunten Blattsalaten, Tomaten und Basilikumpesto groß € 19,50
- „Garnelen-Salat“ € 27,50
fünf Garnelen in Knoblauchbutter gebraten
mit bunten Blattsalaten, Tomaten und Oliven
- „Hendl-Salat“ € 24,80
mit bunten Blattsalaten, gebackener Hühnerbrust, Tomaten,
Gurken und Balsamico-Glace

Hauptspeisen:

„Wienerschnitzel vom Kalb“	€ 26,60
„Wienerschnitzel vom Schwein“ mit Kartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone	€ 18,60
„Stadl-Grillteller“ gebratenes von Rind, Schwein und Huhn mit Pommes frites, gemischtem Salat, Cocktailsauce, Kräuterbutter, Speck und Würstl	€ 26,60
„Lady-Steak“ 150 g	€ 38,50
„Filet-Steak“ 250 g mit Pommes frites, Grillgemüse und Rotweinjus	€ 47,50
„Deluxe-Burger“ saftiges Fleisch vom Rinderfilet mit hausgemachter Spezialsauce, Tomaten, Blattsalat, Speck und Pommes frites	€ 22,80
„Debantner Pfandl“ Rahmgeschnetzeltes von Rind und Schwein mit Käse überbacken, Spätzle, Pilze und Blattsalatteller	€ 28,20
„Fischvariation“ mit Safran-Nudeln, buntem Gemüse und Rieslingschaum	€ 29,50
„Doradenfilet vom Grill“ mit Weißwein-Kartoffeln, Wurzelgemüse und Mangold-Tascherl	€ 32,80
„Osttiroler Polentaravioli“ mit cremigen Eierschwammerln, Kräuterschaum und Blattsalatteller	€ 23,50

Desserts:

<i>„Stadl-Dessertvariation“</i>	<i>€ 15,40</i>
<i>mit Beeren, hausgemachter Praline, Fruchtgel und Minze</i>	
<i>„Zitronentarte“</i>	<i>€ 12,20</i>
<i>mit Kakaohippe, Marillensorbet und Espuma von weißer Schokolade</i>	
<i>„Fruchtige Sorbetvariation“</i>	<i>€ 10,80</i>
<i>mit Früchten und Beeren</i>	
<i>„Hausgemachte Stadl-Pralinen“</i>	<i>€ 11,50</i>
<i>Mango, Baileys, Himbeere, Kokos, Eierlikör</i>	
<i>auch zum Mitnehmen erhältlich</i>	
<i>„Käsevariation“</i>	<i>€ 15,60</i>
<i>mit Nüssen, Weintrauben und Chutneys</i>	

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten informiert Sie gerne unser geschultes Servicepersonal.