

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“	€ 4,70
mit Frittaten oder Tiroler Knödel	
„Kokos-Curryrahmsuppe“ (auf Wunsch Vegan € 5,80)	€ 8,50
mit gebackenen Früchten, Garnele, Erdnuss und Zitronengras	

Vorspeisen:

„Vitello-Tonnato“	€ 9,80
Rucola, Kapern, getrockneten Tomaten und Balsamicoglace	
„Beef Tartare“	€ 13,80
mit eingelegtem Gemüse, Salatspitzen, Toastbrot und Butter	
„Kartoffel-Hanf-Bällchen“ vegetarisch	€ 7,50
mit Karotten-Sauerrahm-Salat, Chili-Ananas-Chutney und Osttiroler Hanföl	

Salate:

„Mediterraner Genuss“	€ 19,50
bunte Blattsalate mit gebratenen Fischfilets, Antipastigemüse und Oliven	
„Burrata-Salat“ vegetarisch	€ 14,90
bunte Blattsalate mit Tomaten, Pinienkerne und Basilikumpesto	
„Hendl-Salat“	€ 16,90
bunte Blattsalate mit gebratener Hendlbrust, Tomate, Gurke und Brotcroutons	
„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 Spezielsauce, Tomaten, Blattsalat, Speck und Pommes frites

„Fischvariation“

€ 19,50

mit Blütengemüse, Basmatireis und Paprika-Rahmsauce

„Filet von der Dorade“

€ 21,50

mit Kartoffel-Safranragout, gekochtem Gemüse und Tomaten-Trüffelschaum

„Osttiroler Frigga“ mit kleinem Salat (auf Wunsch Vegan € 12,50)

Schafskäse vom Kollnighof (vegetarisch)

€ 13,50

Speck, Pilze und Kräuter

€ 14,50

geräuchertem Defregger Gebirgssaibling und Tomaten

€ 15,50

„Kräuterrahmnudeln“ vegetarisch

€ 13,50

mit Mais, Kürbis, Zuckererbsenschoten und Bergkäse

Zum Abschluss:

„Dessertvariation“

€ 11,90

mit frischen Beeren, Minze und hausgemachter Praline

„Süßes von Erdbeeren und Rhabarber“

€ 8,50

mit weißer Schokolade, Mandelknusper und Melisse

„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“

€ 10,50

mit Nüssen, Weintrauben und Chutneys