

# Kulinarik im Stadl

## Wir empfehlen:

<b>Mittags-Überraschungsmenü 3 Gänge</b>	<b>€ 30,-</b>
<b>Mittags-Überraschungsmenü 4 Gänge</b>	<b>€ 40,-</b>
<b>Abends-Überraschungsmenü 3 Gänge</b>	<b>€ 40,-</b>
<b>Abends-Überraschungsmenü 4 Gänge</b>	<b>€ 50,-</b>

## Suppen:

<b>„Klare Suppe vom Osttiroler Rind“</b> mit Frittaten oder Tiroler Knödel	<b>€ 4,70</b>
<b>„Garnelen-Bisque“</b> mit Paprika, Gurken und knusprigen Glasnudeln	<b>€ 8,50</b>

## Vorspeisen:

<b>„Tomaten-Mozzarella“ vegetarisch</b> mit Pinienkerne, Rucola, Pesto und Brotchips	<b>€ 6,70</b>
<b>„Beef Tartare“</b> mit eingelegtem Gemüse, Salatspitzen, Toastbrot und Butter	<b>€ 12,80</b>
<b>„Zucchinirollchen“ vegetarisch</b> mit Sauerrahm, Goldhirse und Osttiroler Hanföl	<b>€ 6,90</b>

## Salate:

<b>„Mediterraner Genuss“</b> bunte Blattsalate mit gebratenen Fischfilets, Antipastigemüse und Oliven	<b>€ 18,90</b>
<b>„Bauernsalat“</b> bunte Blattsalate mit Speck, Kartoffeln und gekochtem Hochbergei	<b>€ 14,90</b>
<b>„Hendl-Salat“</b> bunte Blattsalate mit gebratener Hendlbrust, Tomate, Gurke und Brotcroutons	<b>€ 16,90</b>
<b>„Gemischter Salat“</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>„Blattsalatteller“</b>	<b>€ 4,50</b>

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“

€ 18,90

mit Bandnudeln, Gemüse und Curryrahmsauce

### „Wolfsbarsch-Filet“

€ 19,50

mit Kräuterrisotto, Wurzelgemüse und Viola-Kartoffelchips

### „Flammkuchen“

mit Schafskäse vom Kollnighof (vegetarisch)

€ 12,50

mit Speck und Lauch

€ 13,50

mit Räucherlachs und Tomaten

€ 14,50

### „Eierschwammerlnudeln“ vegetarisch

€ 15,50

mit kleinem Salat, halbdgetrockneten Tomaten und Pilzschaum

## Zum Abschluss:

### „Dessertvariation“

€ 11,00

mit frischen Beeren, Minze und hausgemachter Praline

### „Gefrorenes Tiramisu“

€ 7,90

mit Marillenragout, Beerensorbet und Knuspergebäck

### „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

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie unser geschultes Personal