

Christkindl Degustations Menü

Christkindl Aperitif - am Christkindlmarkt

Sehr geehrte/r _____

ofenfrisches Gebäck

Aufstriche | Olivenöl | Trüffelbutter

Koschtale aus der Stadl Küche

A Gaumenpflanzerle so zu sagen

Zeascht amol

Gefüllte Roulade vom Osttiroler Wildhendl

Sellerie | schwarze Nüsse | Sauce Cumberland | Salatherzen

oder

mit Gemüseartar gefüllte Palatschinke

hausgebeizter Lachs | Honig-Dill-Senfsauce | Chilly Ananas

Mit da Kelle gschefft

Steinpilzsuppe unter der Blätterteighaube

Ravioli | Erdäpfelstroh | Topinambur

oder

Robert Sprenger's Fischsuppe

Oktopus | Muscheln | Scampi | Krebsenbutter

oder

Schaumsuppe von Zitronengras und Kokos

Zweierlei Garnele | Zimt | Crouton | Olivenöl

Hetz gehts zua Soche

Rinderfilet im Parmaschinkenmantel „Sous Vide“ gegart

Trüffelrisotto | Babyspinat | Pilze | Sauce Bordelaise

oder

Zweierlei vom Zander

Erdäpfelbiskuit | glaciertes Gemüse | Café de Paris Butter-Schaum

oder

mit Trüffel-Risotto gefüllter Kohlrabi

Polentacannelloni | Schwarze Nüsse | Madeira Jus | Gemüsecreme

Wos Quat's hintn noch

Schokolade und Lebkuchen

hausgemachtes Eis | Röster | Dolomitenspitz

oder

Osttiroler Käse Variation vom Brett

vom Figerhof & Kollnighof

Chutney | Trauben | Bauernbrot

3 Gänge

Suppe
Hauptspeise
Dessert

3 Gänge

Vorspeise
Hauptspeise
Dessert

4 Gänge

Vorspeise
Suppe
Hauptspeise
Dessert

Christkindl Degustations Menü

Menü

À la carte

Menü

À la carte

ofenfrisches Gebäck

Aufstriche | Olivenöl | Trüffelbutter

€ 3,50

Zeascht amol

Gefüllte Roulade vom Osttiroler Wildhendl

Sellerie | schwarze Nüsse | Sauce Cumberland

Salatherzen

oder

mit Gemüßetartar gefüllte Palatschinke

hausgebeizter Lachs | Honig-Dill-Senfsauce

Chilly Ananas

Mit da Kelle gscheppt

Steinpilzsuppe unter der Blätterteighaube

Ravioli | Erdäpfelstroh | Topinambur

oder

Robert Sprenger's Fischsuppe

Oktopus | Muscheln | Scampi | Krebsenbutter

oder

Schaumsuppe von Zitronengras und Kokos

Zweierlei Garnele | Zimt | Crouton | Olivenöl

Hetz gehts zua Soche

Rinderfilet im Parmaschinkenmantel „Sous Vide“ gegart

Trüffelrisotto | Babyspinat | Pilze

Sauce Bordelaise

oder

Zweierlei vom Zander

Erdäpfelbiskuit | glaciertes Gemüse

Café de Paris Butter-Schaum

oder

mit Trüffel-Risotto gefüllter Kohlrabi

Polentacannelloni | Schwarze Nüsse

Madeira Jus | Gemüsecreme

Wos Quat's hintn noch

Dessert und Käse
laut Dessertkarte

3 Gänge

Suppe
Hauptspeise
Dessert

€ 36,00

3 Gänge

Vorspeise
Hauptspeise
Dessert

€ 39,00

4 Gänge

Vorspeise
Suppe
Hauptspeise
Dessert

€ 48,00

À la Carte

Z' erscht amol

Duett vom Lachs und Thunfisch

€ 14,00

Carpaccio vom Rinderfilet

Limettenmayo | Hochberg - Trüffel Rührei

Ruccola | gerösteter Osttiroler Hanf

€ 14,00

Risotto des Tages

Vsp. € 12,00 | Hsp. € 18,00

Kalbs- oder Lamm-Rahmbeuscherl

Wachtelei | Knödel

Vsp. € 12,00 | Hsp. € 18,00

Kräftige Rindsuppe

3erlei hausgemachte Einlagen | Julienne

Schnittlauch

€ 5,00

Jetzt geht's zur Soche

im Stadl Salatkomposition

Knackiger gemischter Salat mit Ananas

frische Kräuter | Stadl Hausdressing

mit **gegrillten Garnelen** € 18,90

mit **gegrillten Fischfilets** € 21,00

mit **Rinderfiletmedaillons** € 21,00

Variation vom Rind

Roulade | Geschmortes | Filet

Erdäpfel | Karotte | Sauce Bordelaise

€ 27,00

gemischtes Gekochtes vom Styria Beef

„Wiener Melange“ im Kupfertopferl

Spinat | Rösti | Apfelkren | Schnittlauchsauce

Wahlweise mit Zunge und Rindermark

€ 25,00

Wiener Schnitzel aus'm Schmalzpfanderl

wahlweise Kartoffelsalat | Pommes

Petersiliekartoffel | gemischter Salat | Granten

Strohschwein € 14,50 | Milchkalb € 21,50

Variation von gegrillten Fischfilets & Garnele U5

Cremiges Risotto | gegrilltes Gemüse

€ 24,50

Buntes Osttiroler Schlipfkrapfen Tris

Spinat Kürbis Erdäpfel | braune Butter

Parmesan | Sauerkraut | gemischter Salat

€ 15,00

Schmankerl von der Zucchini und Paradeiser

Veronelli Olivenöl | Wildkräuter | Vanille | Pignoli

€ 15,50

DAS Überraschungsmenü

von Robert und Werner individuell gestaltet

im Stadl Überraschungsmenü

3 | 4 | 5 Gänge

€ 30,00 | € 40,00 | € 50,00

mit Weinbegleitung

2 | 3 | 4 Gläser

€ 38,00 | € 52,00 | € 66,00