

## Herzlich Willkommen im Restaurant im Stadl

### was Quats zur Vorspeise

#### **bunter gemischter Salat**

Gölles Apfel Balsamessig | Croutons  
€ 5,00

#### **kräftige Rindssuppe**

mit Einlage des Tages  
Schnittlauch und Gemüsestreifen  
€ 5,00

#### **Stadl Tappas**

Robert Sprengers Vorspeisen Variationen  
€ 14,00

#### **Kalbsrahmbeuscherl**

Knödel | Wachtelei | frischer Schnittlauch  
€ 9,50

#### **Carpaccio vom Rinderfilet**

Trüffelmajo | eingelegte Pilze | Rucola | Parmesan  
€ 13,90

### knackige Salat-Kompositionen

#### **der Stadlsalat „Speziale“**

Schnittlauchcreme | Gölles Alter Apfel | Croutons

mit **gegrilltem** oder **gebackenem Hendl** € 14,50

mit **gegrillten Fischen und Garnelen** € 21,50

#### **Rucola – Kirschtomaten Salat**

Parmesan | Kräuter | gegrillte Zucchini  
€ 9,80

### Pasta & Risotto

#### **cremiger Risotto**

Spinat | Hochberg Ei  
€ 13,50

#### **Spaghetti a la Marinara**

Garnelen | Oktopus | Muscheln | Paradeiser | Chilly  
€ 18,50

### Österreich in der Stadl Küche

#### **Wienerschnitzel aus'n Schmalz Pfandl**

gemischter Salat | Beilage nach Wahl | Granten  
Schwein € 14,50 Kalb € 21,00

#### **Geschmorte Rinder Roulade „Esterhazy“**

Topfenspätzle | Rotkraut | Julienne  
€ 19,80

#### **Wiener Melange vom Jungrind im Kupfertopf serviert**

**Tafelspitz | Hüferscherzl | Schulterscherzl**  
Rösti | Spinat | Apfelkren und Schnittlauchsauce  
€ 25,00

### Fleischlos für Liebhaber

#### **unsere Osttiroler Schlipfkrapferl**

braune Butter | Schnittlauch | Parmesan | gem. Salat  
€ 13,90

#### **hausgemachte Buchweizen Kasknöderl**

braune Butter | Parmesan | gem. Salat  
€ 12,90

### aus Fluss und Meer

#### **gegrillte Fischvariation mit Riesengarnele**

cremiger Risotto | Gartengemüse | Weißweinschaum  
€ 24,90

#### **Robert Sprengers Fischsuppe**

Garnele | Oktopus | Fische | Muscheln  
€ 12,90

#### **Sie suchen nach der TOP LOCATION für Ihr**

#### **Fest jeglicher Art und Weise?**

#### **Bei uns sind Sie genau richtig!**

**Wir offerieren Ihnen für  
jedes Budget das passende  
Angebot – immer das BESONDERE – für Sie!**

**Dein Restaurant im Stadl**

# Genießen Sie das Gefühl, zur richtigen Zeit am richtigen Ort zu sein!

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden und magische Momente.

## Steaks vom Rinderfilet

<b>Filetsteak</b>	ab 250 gr	€ 11,50 / 100 gr
<b>Lady Steak</b>	ab 150 gr	€ 11,50 / 100 gr
<b>Filet Mignon</b>	ca. 200 gr	€ 11,50 / 100 gr
<b>Filet Spitzen</b>	ca. 200 gr	€ 11,50 / 100 gr

## Dry AGED Beef

28 Tage am Knochen gereift  
FA SAILER Nußdorf – Debant

<b>Beiriedschnitte</b>	ca. 300 gr	€ 9,00 / 100 gr
<b>Ribeye Cut</b>	ca. 300 gr	€ 9,00 / 100 gr

Für 2 Personen  
oder „echte Männer“

<b>Tomahawk Cut</b>	ab 900 gr	€ 8,00 / 100 gr
<b>Porterhouse</b>	ca. 800 gr	€ 8,00 / 100 gr
<b>Chateaubriand</b>	ca. 600 gr	€ 12,00 / 100 gr

## Specials vom heißen Stein

**Gemischtes Gegrilltes** € 16,00  
Rind | Huhn | Schwein

**Der Stadl Surf & Turf Spieß** € 28,00  
von Rinderfilet & Garnele

## Surf & Turf

2 Stück Riesengarnelen  
€ 4,00

**Wir braten alle Steaks grundsätzlich  
„medium – rare“**

**Am heißen Stein können Sie Ihren  
Wunschgarpunkt selbst bestimmen,  
ganz nach Ihren Wünschen.**

Wir in der Stadl Küche verwenden hochwertige Produkte von heimischen sowie internationalen Lieferanten und sind stets auf der Suche, um unsere geschätzten Gäste immer wieder aufs Neue mit Schmankerln und Kreationen begeistern zu können.

Wir bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen und wünschen Ihnen einen guten Appetit sowie eine schöne Zeit im Stadl. Lassen Sie sich verwöhnen.

Schön, dass Ihr unsere Gäste seid!

## Begleiter à € 3,00

Cremepolenta | Pommes | Wedges  
Cremiger Risotto  
Ofenkartoffel mit Sour Creme  
Süßkartoffel-Pommes  
Gnocchi in Rahm

## Gemüse à € 2,50

buntes Buttergemüse | Portweinzwiebel  
gegrilltes Zucchini - Paprika - Mais Gemüse  
Mangold & Blattspinat  
allerlei Bohnen mit Speck | Maiskolben

## Saucen und Würzbutter à € 2,50

Pfeffer – Cognac Rahm  
Kalbs – Trüffeljus  
Steinpilz – Rahm  
Café de Paris Butter  
Kräuter-Knoblauch Butter  
Zitronen-Ingwer Butter  
3 erlei kalte Grillsaucen

### Filet Steak

Da der Rückenmuskel, aus dem das Filet geschnitten wird, vom Rind kaum beansprucht wird, ist das Fleisch hier ganz besonders zart und deswegen bei vielen Steak-Liebhabern so beliebt.

### Lady Steak

Das Lady Steak ist ein mageres und sehr zartes Beefsteak. Das Lady Steak hat kaum Fett, aber ist unglaublich geschmackvoll.

### Beiriedschnitte

Der Teil wird aus dem sogenannten »Englisches« geschnitten, von dem die bekanntesten Edelteile des Rindes stammen. Die Beiried ist schöner marmoriert und geschmacklich ausdrucksstärker.

### Filet Mignon

Medaillons werden aus dem schmalen Filetstück geschnitten. Das Fleisch ist fein marmoriert, sehr fettarm und sehr zart.

### Ribeye

Das Rib-Eye-Steak hat einen Fettkern, welcher als Fettauge bezeichnet wird. Die von dem Fettkern aus durch das Fleisch verlaufende Marmorierung macht das Rib-Eye-Steak besonders saftig und verleiht ihm den herzhaften Geschmack.

### Porterhouse

Eine typische Größe für ein Porterhouse Steak hat ca. 800g. Dabei besteht das Porterhouse gleich aus zwei Steaks in einem. Es besitzt einen Filet-Anteil und einen Teil aus dem Roastbeef. Letzterer ist in der Regel größer.

### Tomahawk

Das imposante Tomahawk-Steak wird aus der Hochrippe geschnitten und ist eigentlich ein Rib-Eye-Steak am langen Rippenknochen.

### Chateaubriand

Das Chateaubriand ist ein ca. vier Zentimeter dickes, doppeltes Filetsteak, das 400 bis 600 g schwer ist und aus der Mitte des Rinderfilets gewonnen wird.

Ein/e geschulte/r Allergeneverantwortliche/r steht Ihnen für Fragen zur Verfügung. Gerne berücksichtigen wir nach Möglichkeit Ihre Wünsche. Bitte sprechen Sie uns an