

Unser Küchenchef empfiehlt

Vorspeise:

Kürbis-Risotto	als Vorspeise	€	16,90
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse	als Hauptspeise	€	22,60
„Vitello Tonnato“			
dünn geschnittener Kalbsrücken mit Thunfischcreme und Stielkapern		€	17,90

Suppe:

Kürbiscremesuppe, mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl	€	9,20
--	---	------

Hauptgerichte:

Gebratenes Zanderfilet mit Kürbisrisotto	€	29,30
Hirschragout mit Serviettenknödel und Rotkraut	€	30,90
Maredo-Huftsteak vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse	€	31,90
Rosa gebratener Hirschrücken mit Kartoffel-Kürbisgratin und Preiselbeer Jus	€	35,90

Nachtisch

Hausgemachte Kastanien-Vermicellé (Kastanienpüree) mit Milchrahmeiscreme	€	9,30
--	---	------

Guten Appetit!

Suppen/Vorspeisen/Nudelgerichte

<i>Klare Rindsuppe vom Tafelspitz mit Frittaten</i>	€	7,40
<i>Hausgemachte Gulaschsuppe</i>	€	9,60
<i>Traditionelle Knoblauchrahmsuppe mit knusprigen, gerösteten Weißbrotwürfel</i>	€	8,70
<i>Tiroler Speck mit Bauernbrot</i>	€	17,80
<i>Carpaccio vom Almochsenfilet mit Ruccola</i>	€	17,60
<i>Handgemachte Tiroler Schlutzkrapfen mit Steinpilzfülle und brauner Butter</i>	3 Stück €	10,20
	5 Stück €	16,30
<i>Weinbergschnecken nach altem Hausrezept im Gemüsesud mit Kräuterbutter überbacken</i>	€	16,40
<i>Spaghetti Bolognese mit würzigem Wurzelgemüse-Fleischsugo</i>	€	17,90
<i>Spaghetti mit gebratenen Garnelen und Kirschtomaten</i>	€	24,30

Frische Salate

<i>Salatschüssel mit Balsamicodressing</i>	€	7,40
<i>„Bauernsalat“ verschiedene Blattsalate mit Ei, Kartoffelscheiben, geröstetem Speck und Hausdressing</i>	€	16,90
<i>„Feta Salat“ mit Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven, Zwiebelringen und Feta Käse an Olivenöl und Balsamicodressing</i>	€	16,90

Österreich genießen

Original Tiroler Gröstl: Kartoffelscheiben/gekochter Tafelspitz (Rindfleisch)/ Zwiebel/Spiegelei mit lauwarmen Speckkrautsalat	€	21,90
Käsespätzle mit cremigem, mild-würzigem Tiroler Käse und gerösteten Zwiebeln	€	20,10
Wienerschnitzel aus der Schweinsoberschale im Butterschmalz gebraten original serviert mit Kartoffelsalat oder einer Beilage Ihrer Wahl	€	20,90
Österreichisches Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle	€	27,00
Das „Tiroler Pfandl“ Drei saftig gegrillte Schweinefiletmedaillons in einer Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle	€	28,60
Schweinbraten mit Serviettenknödel und Sauerkraut (Da wir unseren Schweinebraten täglich frisch für Sie einbraten, bitten wir Sie um Verständnis, wenn die letzte Portion einmal schon verkauft sein sollte.)	€	19,30
Frisches gegrilltes Lachsforellenfilet aus Österreich mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat	€	28,90

Für unsere jüngsten Genießer

Würstel mit Pommes frites	€	11,90
Fischstäbchen mit Pommes frites	€	11,90
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	€	13,90
Spaghetti Bolognese	€	11,80

Unsere Grillspezialitäten

„Spare Ribs“ nach Art des Hauses € 24,10

Hühnerbrustfilet vom österreichischen Freilandhuhn € 19,80

Wählen Sie dazu Ihre Lieblingsbeilagen!
Eine Beilage und unsere Grillsaucen sind inkludiert!
Jede weitere Beilage € 5,50

Knoblauchbrot
Steak Pommes
Röstkartoffeln

Grillgemüse
Maiskolben

Grillvariation € 28,90

Hühnerfilet, Schweinerücken und Rinderhuft serviert mit Pommes frites und gegrilltem Gemüse

„Südtiroler Stuben“ Grillplatte ab 2 Personen € 59,80

Rinderhuft/Schweinerücken/Hühnerfilet/Lammkotelette
Röstkartoffeln/ Pommes frites /Grillgemüse

Aus der süßen Küche

Unser zart-cremig schmelzendes Schokoladenmousse mit eingelegten Amarena Kirschen und Sahne € 9,80

Fruchtige Himbeeren in einer milden Ziegentopfencreme € 7,90

Apfelstrudel nach traditionellem Familienrezept gebacken, mit Sahne und Vanillesauce € 8,20

Flaumige Nougat Topfenknödel mit Butterbrösel € 8,60

Das Südtiroler Stuben Tagesdessert Preis laut Tageskarte

Unsere Speisen und Getränke können Allergene laut der „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“ von A bis R enthalten.