

Unser Küchenchef empfiehlt

Vorspeise:

„Vitello Tonnato“

Dünn geschnittener Kalbsrücken mit Thunfischcreme und Stielkapern € 16,90

Spargelrisotto

mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse

als Vorspeise

€ 17,20

als Hauptspeise

€ 22,20

Suppe:

Spargelcremesuppe

€ 10,30

Hauptgerichte:

Marchfelder Spargel mit Sauce Hollandaise

und heurigen Kartoffeln

€ 23,70

mit Beinschinken und heurigen Kartoffeln

€ 26,80

Gegrillte Maishendlbrust Supreme

mit Spargelrisotto und frischem Gemüse

€ 28,90

Gegrilltes Zanderfilet

mit Spargelrisotto

€ 28,90

Gebratenes Kalbsrückensteak und Marchfelder Spargel

mit heurigen Kartoffeln Sauce Hollandaise

€ 34,80

Nachtisch:

Frische Erdbeeren

mit hausgemachtem Sauerrahmeis und weißer Schokolade

€ 12,40

Guten Appetit!

Suppen/Vorspeisen/Nudelgerichte

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

Frische Salate

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