

## *Unser Küchenchef empfiehlt*

### *Vorspeise:*

#### *„Vitello Tonnato“*

*Dünn geschnittener Kalbsrücken mit Thunfischcreme und Stielkapern* € 16,90

#### *Spargelrisotto*

*mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse* € 17,20

*als Vorspeise*

*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

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

## Frische Salate

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

## Österreich genießen

<b>Original Tiroler Gröstl:</b> Kartoffelscheiben/gekochter Tafelspitz (Rindfleisch)/ Zwiebel/Spiegelei mit lauwarmen Speckkrautsalat	€	21,90
<b>Käsespätzle</b> mit cremigem, mild-würzigem Tiroler Käse und gerösteten Zwiebeln	€	20,10
<b>Wienerschnitzel</b> aus der Schweinsoberschale im Butterschmalz gebraten original serviert mit Kartoffelsalat oder einer Beilage Ihrer Wahl	€	20,90
<b>Österreichisches Kalbsrahmgulasch</b> mit Butterspätzle	€	27,00
<b>Das „Tiroler Pfandl“</b> Drei saftig gegrillte Schweinefiletmedaillons in einer Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle	€	28,60
<b>Schweinbraten</b> 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
<b>Frisches gegrilltes Lachsforellenfilet aus Österreich</b> mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat	€	28,90

## Für unsere jüngsten Genießer

<b>Würstel mit Pommes frites</b>	€	11,90
<b>Fischstäbchen mit Pommes frites</b>	€	11,90
<b>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites</b>	€	13,90
<b>Spaghetti Bolognese</b>	€	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.