

## *Unser Küchenchef empfiehlt*

### *Vorspeise:*

<i>Pfifferlings-Risotto</i>	<i>als Vorspeise</i>	€	16,90
<i>mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse</i>	<i>als Hauptspeise</i>	€	21,80
<i>„Vitello Tonnato“</i>			
<i>Dünn geschnittener Kalbsrücken mit Thunfischcreme und Stielkapern</i>		€	16,80

### *Suppe:*

<i>Pfifferling - Cremesuppe</i>	€	9,20
---------------------------------	---	------

### *Hauptgerichte:*

<i>Pappardelle mit frischen Pfifferlingen</i>	€	20,60
<i>Kross gebratenes Zanderfilet</i> <i>mit Pfifferling-Risotto</i>	€	28,60
<i>Geschnittenes Mareo-Huftsteak vom Grill</i> <i>auf Ruccola mit gebratenen Pfifferlingen</i>	€	28,90
<i>Gebratener Hirschrücken mit Pfifferling-Rahm</i> <i>Serviettenknödel und Preiselbeer -Rotweibirne</i>	€	34,80

### *Nachtisch*

<i>Frische Erdbeeren</i> <i>mit hausgemachtem Sauerrahmeis und weißer Schokolade</i>	€	10,90
<i>Hausgemachtes Limoncellosorbet</i>	€	7,90

*Guten Appetit!*

## Suppen/Vorspeisen/Nudelgerichte

<b>Klare Rindsuppe vom Tafelspitz mit Frittaten</b>	€	7,20
<b>Haugemachte Gulaschsuppe</b>	€	9,20
<b>Knoblauchrahmsuppe</b> mit knusprigen Croutons	€	8,50
<b>Tiroler Speck mit Bauernbrot</b>	€	16,80
<b>Carpaccio vom Almochsenfilet mit Ruccola</b>	€	17,20
<b>Handgemachte Tiroler Schlutzkrapfen</b> mit Steinpilzfülle und brauner Butter	3 Stück €	9,80
	5 Stück €	15,90
<b>Weinbergschnecken nach altem Hausrezept</b> im Gemüsesud mit Kräuterbutter überbacken	€	15,60
<b>Spaghetti Bolognese</b> mit würzigem Wurzelgemüse-Fleischsugo	€	17,50
<b>Spaghetti mit gebratenen Garnelen</b> und Kirschtomaten	€	23,90

## Frische Salate

<b>Salatschüssel mit Balsamicodressing</b>	€	7,40
<b>„Bauernsalat“</b> verschiedene Blattsalate mit Ei, Kartoffelscheiben, geröstetem Speck und Hausdressing dazu Bauernkrustenbrot	€	16,60
<b>„Feta Salat“</b> mit Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven, Zwiebelringen und Feta Käse an Olivenöl und Balsamicodressing	€	17,90

## Österreich genießen

**Original Tiroler Gröstl:** Kartoffelscheiben/gekochtes Rindfleisch/  
Zwiebel/frische Kräuter/Spiegelei mit lauwarmen Speckkrautsalat € 19,80

**Käsespätzle**  
mit würzigem Tiroler Bergkäse und gerösteten Zwiebeln € 18,90

**Wienerschnitzel**  
vom **Schwein** im Butterschmalz gebraten  
serviert mit Kartoffelsalat € 19,90

**Kalbsrahmgulasch** € 26,80  
mit Butterspätzle

**Das „Tiroler Pfandl“** € 27,90  
Saftig gegrillte Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce  
dazu hausgemachte Spätzle

**Schweinbraten** mit Serviettenknödel und Sauerkraut € 18,70  
(Da wir unseren Schweinebraten täglich frisch für Sie einbraten,  
bitten wir Sie um Verständnis, wenn die letzte Portion einmal schon  
verkauft sein sollte.)

**Gegrilltes Tiroler Lachsforellenfilet** € 27,90  
mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat

## 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 € 23,60

Hühnerbrustfilet vom österreichischen Freilandhuhn € 18,90

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

Knoblauchbrot  
Steak Pommes  
Röstkartoffeln

Grillgemüse  
Maiskolben

**Grillvariation** € 27,90

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

**„Südtiroler Stuben“ Grillplatte ab 2 Personen** € 57,80

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

## Aus der süßen Küche

Helles und dunkles Schokoladenmousse € 8,90

Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne und Vanillesauce € 7,40

Fruchtige Himbeeren in Ziegentopfencreme € 7,20

Nougat Topfenknödel € 8,60

Südtiroler Stuben Tagesdessert Preis laut Tageskarte

Dessertvariation € 16,90

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