

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 Marengo-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

Nachtsch

<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

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

Frische Salate

Salatschüssel mit Balsamicodressing	€	7,40
„Bauernsalat“ verschiedene Blattsalate mit Ei, Kartoffelscheiben, geröstetem Speck und Hausdressing dazu Bauernkrustenbrot	€	16,60
„Feta Salat“ 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 mit Butterspätzle	€	26,80
Das „Tiroler Pfandl“ Saftig gegrillte Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle	€	27,90
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.)	€	18,70
Gegrilltes Tiroler Lachsforellenfilet mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat	€	27,90

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 € 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.