

Unser Küchenchef empfiehlt

Vorspeise:

<i>Pfifferlings-Risotto</i>	<i>als Vorspeise</i>	€	17,80
<i>mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse</i>	<i>als Hauptspeise</i>	€	22,80
<i>„Vitello Tonnato“</i>			
<i>Dünn geschnittener Kalbsrücken mit Thunfischcreme und Stielkapern</i>		€	16,80

Suppe:

<i>Pfifferling - Cremesuppe</i>	€	11,20
---------------------------------	---	-------

Hauptgerichte:

<i>Pappardelle mit frischen Pfifferlingen</i>	€	21,90
<i>Kross gebratenes Zanderfilet</i>		
<i>mit Pfifferling-Risotto</i>	€	29,80
<i>Geschnittenes Maredo-Huftsteak vom Grill</i>		
<i>auf Ruccola mit gebratenen Pfifferlingen</i>	€	30,50
<i>Gebratener Hirschrücken mit Pfifferling-Rahm</i>		
<i>Serviettenknödel und Preiselbeer-Rotweinsbirne</i>	€	35,80

Nachtsch

<i>FrISChe Erdbeeren</i>		
<i>mit hausgemachtem Sauerrahmeis und weißer Schokolade</i>	€	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	€	17,90
Handgemachte Tiroler Schlutzkrapfen mit Steinpilzfülle und brauner Butter	3 Stück €	10,70
	5 Stück €	16,80
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	€	7,90
„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 € 19,30
(Da wir unseren Schweinebraten täglich frisch für Sie einbraten,
bitten wir Sie um Verständnis, wenn die letzte Portion einmal schon
verkauft sein sollte.)

Frisches gegrilltes Lachsforellenfilet aus Österreich € 28,90
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 € 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 € 29,80

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.