

Unser Küchenchef empfiehlt

Vorspeise:

„Vitello Tonnato“

Dünn geschnittener Kalbsrücken mit Thunfischcreme und Stielkapern € 17,90

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 und 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	€	17,90
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	Grillgemüse
Steak Pommes	Maiskolben
Röstkartoffeln	

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.