

## *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

<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

<b>Original Tiroler Gröstl:</b> Kartoffelscheiben/gekochtes Rindfleisch/ Zwiebel/frische Kräuter/Spiegelei mit lauwarmen Speckkrautsalat	€	19,80
<b>Käsespätzle</b> mit würzigem Tiroler Bergkäse und gerösteten Zwiebeln	€	18,90
<b>Wienerschnitzel</b> vom <b>Schwein</b> im Butterschmalz gebraten serviert mit Kartoffelsalat	€	19,90
<b>Kalbsrahmgulasch</b> mit Butterspätzle	€	26,80
<b>Das „Tiroler Pfandl“</b> Saftig gegrillte Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle	€	27,90
<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.)	€	18,70
<b>Gegrilltes Tiroler Lachsforellenfilet</b> mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat	€	27,90

## 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 € 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.