

Unser Küchenchef empfiehlt

Vorspeise:

<i>Kürbis-Risotto</i>	<i>als Vorspeise</i>	€	17,60
<i>mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse</i>	<i>als Hauptspeise</i>	€	23,60
<i>„Vitello Tonnato“</i>		€	17,90
<i>dünne geschnittener Kalbsrücken mit Thunfischcreme und Stielkapern</i>			

Suppe:

<i>Kürbiscremesuppe</i>		€	10,30
-------------------------	--	---	-------

Hauptgerichte:

<i>Kross gebratenes Zanderfilet</i>		€	31,80
<i>mit Kürbisrisotto</i>			
<i>Hirschragout</i>		€	31,90
<i>mit Serviettenknödel und Rotkraut</i>			
<i>Maredo-Huftsteak vom Grill</i>		€	33,60
<i>mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse</i>			
<i>Rosa gebratener Hirschrücken mit Kartoffel-Kürbisgratin</i>		€	39,80
<i>und Preiselbeer Jus</i>			

Nachtisch

<i>Hausgemachte Kastanien-Vermicellé (Maronenmousse)</i>		€	9,30
<i>mit Milchrahmeiscreme</i>			

Guten Appetit!

Suppen/Vorspeisen/Nudelgerichte

<i>Klare Rindsuppe vom Tafelspitz mit Frittaten</i>	€	7,80
<i>Traditionelle Knoblauchrahmsuppe</i> mit knusprigen, gerösteten Weißbrotwürfel	€	8,90
<i>Tiroler Speck mit Bauernbrot</i>	€	18,70
<i>Carpaccio vom Almochsenfilet mit Ruccola</i>	€	18,80
<i>Handgemachte Tiroler Schlutzkrapfen</i> mit Steinpilzfülle und brauner Butter	3 Stück	€ 11,30
	5 Stück	€ 17,60
<i>Weinbergschnecken nach altem Hausrezept</i> im Gemüsesud mit Kräuterbutter überbacken	€	17,20
<i>Spaghetti Bolognese</i> mit würzigem Wurzelgemüse-Fleischsugo	€	18,80
<i>Spaghetti mit gebratenen Garnelen</i> und Kirschtomaten	€	25,50

Frische Salate

<i>Salatschüssel mit Balsamicodressing</i>	€	8,30
<i>„Bauernsalat“ verschiedene Blattsalate mit Ei, Kartoffelscheiben, geröstetem Speck und Hausdressing</i>	€	17,50
<i>„Feta Salat“ mit Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven, Zwiebelringen und Feta Käse an Olivenöl und Balsamicodressing</i>	€	17,50

Österreich genießen

Original Tiroler Gröstl: Kartoffelscheiben/gekochter Tafelspitz (Rindfleisch)/ Zwiebel/Spiegelei mit lauwarmen Speckkrautsalat	€	23,10
Käsespätzle mit cremigem, mild-würzigem Tiroler Käse und gerösteten Zwiebeln	€	21,80
Wienerschnitzel aus der Schweinsoberschale im Butterschmalz gebraten original serviert mit Kartoffelsalat oder einer Beilage Ihrer Wahl	€	22,40
Österreichisches Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle	€	28,60
Das „Tiroler Pfandl“ Drei saftig gebrillierte Schweinefiletmedaillons in einer Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle	€	29,80
Schweinbraten mit Serviettenknödel und Sauerkraut (Da wir unseren Schweinbraten täglich frisch für Sie einbraten, bitten wir Sie um Verständnis, wenn die letzte Portion einmal schon verkauft sein sollte.)	€	20,70
Frisches gebrilltes Lachsforellenfilet aus Österreich mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat	€	30,70

Für unsere jüngsten Genießer

Würstel mit Pommes frites	€	12,30
Fischstäbchen mit Pommes frites	€	12,30
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	€	14,30
Spaghetti Bolognese	€	12,10

Unsere Grillspezialitäten

„Spare Ribs“ nach Art des Hauses	€	25,80
Hühnerbrustfilet vom österreichischen Freilandhuhn	€	21,60

**Wählen Sie dazu Ihre Lieblingsbeilagen!
Eine Beilage und unsere Grillsaucen sind inkludiert!
Jede weitere Beilage € 5,80**

**Knoblauchbrot
Steak Pommes
Röstkartoffeln**

**Grillgemüse
Maiskolben**

Grillvariation	€	31,60
Hühnerfilet, Schweinerücken und Rinderhuf serviert mit Pommes frites und gegrilltem Gemüse		
„Südtiroler Stuben“ Grillplatte ab 2 Personen	€	61,90
Rinderhuf/Schweinerücken/Hühnerfilet/Lammkotelette Röstkartoffeln/ Pommes frites /Grillgemüse		

Aus der süßen Küche

Unser zart-cremig schmelzendes Schokoladenmousse mit eingekochten Amarena Kirschen und Sahne	€	10,60
Fruchtige Himbeeren in einer milden Ziegentopfencreme	€	8,70
Apfelstrudel nach traditionellem Familienrezept gebacken, mit Sahne und Vanillesauce	€	8,90
Flaumige Nougat Topfenknödel mit Butterbrösel	€	9,30
Das Südtiroler Stuben Tagesdessert	Preis laut Tageskarte	

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