

Auszug Speisekarte Stadl

Vorspeisen

LEBERKNÖDELSUPPE (WINTERKARTE)
HERZHAFT, KLARE SUPPE MIT LEBERKNÖDEL UND FRISCHEN KRÄUTERN

KNOBI GARNELEN
IN KNOBLAUCH GESCHWENKTE RIESENGARNELEN MIT CHIABATTA

RAGOUT FIN VOM HUHN
HAUSGEMACHTES RAGOUT FIN^{A1,I} MIT WORCESTERSAUCE^{A1,B,D,C,F,G,I}
VOM HUHN MIT KÄSE^G ÜBERBACKEN DAZU TOASTBROT^{A1,G}

SOLJANKA^I
NACH ART DES HAUSES, SAURE SAHNE DAZU TOASTBROT^{A1,G}

Salate

KLEINER BEILAGENSALAT
VERSCHIEDENE BLATTSALATE DER SAISON UND HAUSDRESSING^G

GROSSER GEMISCHTER SALAT
VERSCHIEDENE BLATTSALATE DER SAISON UND HAUSDRESSING^G

SALAT-HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN
GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET, VERSCHIEDENE BLATTSALATE UND
HAUSDRESSING^G

ALM-SALAT-„ZIEGENPETER“
GEBRATENER ZIEGENKÄSE^{A1} MIT FRUCHT CHUTNEY, BLATTSALATE DER
SAISON UND HAUSDRESSING^G

Burger

VINTAGE BURGER^{A1,C,F}
IRISCHES RINDFLEISCH 180G, SALAT, FRISCHE GURKE, TOMATEN RELISH
DAZU POMMES FRITES

BURGER „HÜTTENGAUDI“^{A1,C,F}
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE, FRISCHE GURKE, TOMATEN RELISH,
FRUCHT-CHUTNEY, DAZU POMMES FRITES

Fleisch

SCHNITZEL „WIENER ART“
KNUSPRIG GEBRATENES SCHWEINESCHNITZEL^{A1,C,G} ZITRONENECKE DAZU POMMES

SCHNITZEL „HAMBURGER ART“
SCHWEINESCHNITZEL^{A1,C,G} MIT 3 SPIEGELEIERN^C DAZU BRATKARTOFFELN MIT SPECK

SCHNITZEL MIT CHAMPIGNON
KNUSPRIG GEBRATENES SCHWEINESCHNITZEL^{A1,C,G}
MIT CHAMPIGNON-RAHMSOSSE^G, DAZU POMMES

CORDON BLEU
MIT KÄSE UND KOCHSCHINKEN, GEFÜLLTES SCHWEINESCHNITZEL MIT ZITRONENECKE,
DAZU POMMES
+MIT CHAMPIGNON RAHMSOSSE +1,5

(ab 5,1-7,9) HÄHNCHENSCHNITZEL „HEIDI“
ZWEIERLEI HÄHNCHENSCHNITZEL^{A1,C,G}
- WÜRZFLEISCH MIT WORCESTERSAUCE^{B,D,G,J} UND KÄSE^G ÜBERBACKEN
- SPIEGELEI^C UND RÖSTZWIEBELN DAZU POMMES

SAUERBRATEN
MIT ROTKOHLE UND KARTOFFELKLÖSSEN^{A1}

WILDGULASCH „ALMÖHI“
MIT ROTKOHLE UND KNÖDEL^A

HÄHNCHENFILET „TIROLER ART“
HÄHNCHENFILET ÜBERBACKEN MIT KÄSE-SAHNESOSSE^G, KÄSE^G, GEBACKENEM
BLUMENKOHLE^{A2,C,E}-HERZOGINKARTOFFELN^{A1,C,G}

(ab 5,5- 14,9) STEAK „AU FOUR“
NACKENSTEAK MIT WÜRZFLEISCH, WORCESTERSAUCE^{A1,B,D,F,J}, KÄSE ÜBERBACKEN,
ZITRONENECKE, DAZU POMMES

HOLZFÄLLERSTEAK „ÖTZI“
NACKENSTEAK IN EINER HEISSEN PFANNE SERVIERT, MIT REICHLICH RÖSTZWIEBELN,
KRÄUTERBUTTER UND BRATKARTOFFELN

GRÖSTL „BAUERNFRÜHSTÜCK“^C
BRATKARTOFFELN, SCHINKENSPECK, EI

SÜLZE „ALOIS“
SCHWEINKOPFSÜLZE^{I,J} MIT HAUSGEMACHTER REMOULADE^{G,I}, BRATKARTOFFELN

GEFLÜGEL-LEBER
GEBRATENE GEFLÜGELLEBER^{A1} MIT REICHLICH RÖSTZWIEBELN DAZU KARTOFFELSTAMPF^G

RUMPSTEAK
GEGRILLTES RUMPSTEAK MIT KRÄUTER-BUTTER^G RÖSTZWIEBELN DAZU POMMES

(ab 13,9-14,9)

Pasta

PASTA AGLIO E OLIO
NUDELN IN OLIVENÖL GESCHWENKT MIT KIRSCHTOMATEN, RUCOLA
- MIT HÄHNCHENBRUSTFILET
- MIT GEBRATENEN RIESENGARNELEN

(ab 11,9-15,9)

STEINPILZ RAVIOLI
MIT STEINPILZEN UND RICOTTA GEFÜLLTE RAVIOLI IN BUTTER GESCHWENKT

KÄSESPÄTZLE-PFANNE
SPÄTZLE^{C,A} MIT BERGKÄSE^G IM PFÄNNCHEN SERVIERT UND RÖSTZWIEBEL

Fisch

ZANDERFILET^{24,6,8}
AUF DER HAUTSEITE GEBRATEN MIT SAUERKRAUT DAZU KARTOFFELSTAMPF^G

Kids

(ab 5,9-7,9)

CRISPY CHICKEN (FRISCHES HÄHNCHENBRUSTFILET)
KLEINE PANIERTE^A HÄHNCHENBRUSTFILETS MIT POMMES FRITES ROT/WEISS

NUDELN MIT TOMATENSOSSE^{A1,C}

FISCHSTÄBCHEN^{A1,D,I} MIT KARTOFFELSTAMPF^G

Softdrinks / Säfte

(2,4-5,5)

TAFELWASSER, WASSER, COLA, COLA LIGHT, MIRINDA,
,7 UP, SPEZI, ROTE BRAUSE, APFELSCHORLE, TONIC,
GINGER ALE, SÄFTE

Biere

(3,4- 4,3)

LAUSITZER ORIG. PILS - RADLER (NATURTRÜB) UND
HEFEWEIZEN (VOM FASS), KROMBACHER (ALKOHOLFREI),
LAUSITZER ORIG. (SCHWARZBIER), DIESEL, POTSDAMER,
JACOBINUS HEFEWEIZEN (DUNKEL, ALKOHOLFREI)

Kaffee & Co

(2,8- 4,5)

KAFFEE, CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO^{7/8}
MILCHKAFFEE, ESPRESSO...

Tee Pott

(3,8)

VERSCHIEDENE TEESORTEN

Trendgetränke HUGO, APEROL SPRIZZ, MANGO SPRIZZ...

(6,9)

Home Made Limonade (VERSCHIEDENE SORTEN)

(5,9)

Longdrinks

(ab 6,9)

Wein

OFFENE WEINE (U.A. VOM WEINGUT BRETZ)
GESCHLOSSENE WEINE

(4,9-5,9)

(18 -22,0)

Sekt & Prosecco

(4,9-17,9)