




Willkommen in der Tiroler Stuben

Erleben Sie die Tiroler Crossover Küche, in der wir die kulinarischen Spezialitäten der Tiroler, Südtiroler und Bayerischen Küche auf innovative Weise vereinen.

Unsere Gerichte kombinieren traditionelle Aromen mit modernen Elementen der fein-bürgerlichen Landhausküche und werden stets mit frischen, regionalen Zutaten zubereitet.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen unvergesslichen Aufenthalt!

*Erik und Maria
mit dem Team der Tiroler Stuben*



Vorspeisen & Salate

zum Anfang oder für Zwischendurch

11.30 – ca. 21.30 Uhr

Roastbeef-Carpaccio	€ 14,80
Pfefferkruste Salsa pikante Aioli Röstbrot <i>aglmop</i>	
Berglinsentatar	€ 8,50
Karottencreme Alpencurry <i>eflmo</i>	
Grillgemüse mit Schafkäsedip	€ 8,50
Knoblauchbaguette <i>agl</i>	
Tiroler Tapas	p.P. € 7,90
Aufstrich Aufschnitt Grillgemüse Gebäck <i>acg</i>	
Kleiner gemischter Salat	€ 6,50
Frenchdressing <i>glmo</i>	
Großer gemischter Salat <i>acglm</i>	€ 7,90
mit 2 Kaspressknödel	€ 12,50
mit mariniertem Backhendl	€ 16,00
Hausgemachte Rindsuppe oder kräftige Gemüsebrühe mit Frittaten oder Nudeln	€ 4,80
Julienne Gemüse Kräuter <i>acglo</i>	
Hausgemachte Rindsuppe oder kräftige Gemüsebrühe mit Kaspressknödel	€ 5,20
Julienne Gemüse Kräuter <i>acg</i>	
Tagessuppe	€ 4,80

Unsere Hauptgerichte

für den großen Hunger

11.30 – 14.00 Uhr und 17.00 – ca. 21.30 Uhr

Auf Anfrage bereiten wir alle Gerichte auch
senioren- oder kindergerecht zu

Käsespätzle mit Röstzwiebel	€ 15,60
kleiner Salat <i>acglm</i>	
Schlutzkrapfen mit Graukäse-Kartoffelfüllung	€ 15,80
Braunebutter Kirschtomaten Rucola Parmesan Lauchzwiebel <i>acg</i>	
Knödel Tris	€ 12,00
Spinatknödel Rote Beete Knödel Käseknödel Braunebutter Rucola Parmesan <i>acgl</i>	
Cremiges Gerstlrisotto	€ 12,00
Essiggurkenwürfel Karottenwürfel Petersilie <i>aclo</i>	
Forellenfilet aus dem Rohr	€ 18,60
Blattspinat Pastinakenpüree <i>cdo</i>	
Gedämpftes Lachsfilet in Limonensauce	€ 24,80
Bandnudeln Julienne Gemüse <i>dl</i>	
Hirschragout im Preiselbeersaft¹	€ 18,60
Spätzle <i>acglo</i>	
Knuspriges Pfannenbrat¹ (vom Schwein)	€ 16,20
Ofengemüse Bäckerinkartoffel Natursaft <i>alo</i>	
Wiener Schnitzel klassisch vom Kalb	€ 24,80
Petersilienkartoffeln Preiselbeeren <i>acg</i>	
Wiener Schnitzel vom Schwein	€ 16,80
Pommes Preiselbeeren <i>acg</i>	

Rostbraten „Tirol“	€ 24,60
Grilltomate krosser Speck gebackener Zwiebelring Kartoffelgratin Natursaft <i>aglmo</i>	
Putenmedaillons überbacken	€ 19,80
Pfannengemüse Tagliatelle Parmesan <i>aglo</i>	
„Tafelspitz“ Gekochtes Rindfleisch vom Almochsen	€ 21,80
Apfelkren Rahmgemüse Röstkartoffeln <i>aglo</i>	
Entrecote 220g	€ 27,90
Pfeffersauce Kroketten Pfannengemüse <i>aglmo</i>	

Flammkuchen & Toast *acefghnp*

Flammkuchen Schinken-Lauch	€ 13,20
Frischkäse Schinken Lauch Kräuter	
Flammkuchen Speck-Zwiebel	€ 13,20
Frischkäse Speck Zwiebel Pfeffer Käse	
Flammkuchen Ziegenkäse-Birne	€ 13,20
Frischkäse Ziegenkäse Birne Honig Nüsse	
Flammkuchen Räucherlachs-Rucola	€ 13,20
Frischkäse Räucherlachs Ruccola	
Flammkuchen Vegi	€ 13,20
Frischkäse Gemüse Champignon Kräuter	
Schinken-Käse-Toast	€ 8,60
Salatbouquet Cocktailsoße	

Desserts

das Beste kommt zum Schluss

Lauwarmer Apfelstrudel	€ 6,90
Vanilleeis Schlagsahne <i>acefgh</i>	
Warmes Schokoküchlein	€ 7,90
Mangoeis Schlagsahne <i>acefgh</i>	
Apfelradl mit Vanillesoße <i>acefgh</i>	€ 7,90
Crepe „Joolie“	€ 9,50
Eis Eierlikör Himbeern <i>acg</i>	
Schokotrio <i>acefgh</i>	€ 9,90
Brownie Schokomousse Schokoladeis <i>acg</i>	
Eiskaffee gerührt	€ 6,20
Vanilleeis Kaffee Schlagsahne <i>aeefgh</i>	
Affogato	€ 5,50
Espresso Vanilleeis <i>g</i>	
Heiße Liebe	€ 6,80
Vanilleeis Himbeeren Schlagsahne <i>acgo</i>	
Coup Dänemark	€ 6,80
Vanilleeis Schlagsahne Schokosoße Mandeln <i>fgh</i>	
Gemischtes Eis <i>aeefgh</i>	
pro Kugel	€ 1,50
Vanille Schokolade Pistazie Haselnuss Erdbeere Zitrone Joghurt	
Sahne extra <i>g</i>	€ 1,00
Käsebrett	€ 15,20
Verschiedene Sorten Käse Fruchtsenf Trauben Hausbrot <i>acglm</i>	