



## Willkommen in der Tiroler Stuben

*Erleben Sie die kulinarischen Spezialitäten der Tiroler, Südtiroler und Bayrischen Küche in unserem gemütlichen und authentischen Ambiente.*

*Unsere Gerichte werden mit frischen, regionalen Zutaten und viel Liebe zum Detail 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

<b>Roastbeef-Carpaccio</b>	€ 16,00
Pfefferkruste   Salsa pikante   Aioli   Röstbrot <i>aglmop</i>	
<b>Berglinsentatar</b>	€ 8,00
Karottencreme   Alpencurry <i>eflmo</i>	
<b>Tiroler Salatschüssel</b>	€ 9,00
Zupfsalate   gebratener Speck   Croutons Kartoffelwürfel   Birnenvinaigrette <i>alo</i>	
<b>Steirischer Backhendl Salat</b>	€ 16,00
Kürbiskernpanade   Buttermilch Dressing <i>acglmo</i>	
<b>Hot Mozzarella auf buntem Salatpanache</b>	€ 12,00
Mozzarella   Salat   Tomatendressing   Kräuter <i>acg</i>	
<b>Kleiner gemischter Salat</b>	€ 6,50
Frenchdressing <i>glmo</i>	
<b>Großer gemischter Salat</b>	€ 7,90
Frenchdressing <i>glmo</i>	
<b>Kräftige Rindssuppe oder Gemüsefond mit Frittaten oder Nudeln</b>	€ 6,80
Julienne Gemüse   Kräuter <i>acglo</i>	
<b>Kräftige Rindssuppe oder Gemüsefond mit Kaspressknödel</b>	€ 7,20
Julienne Gemüse   Kräuter <i>acg</i>	
<b>Tagessuppe</b>	€ 6,80

## Mittagskarte 11.30 – 14.00 Uhr

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

<b>Tomaten Creme Suppe</b> <i>agl</i> Croutons	€ 6,80
<b>Beilagensalat</b> Frenchdressing <i>flm</i>	€ 4,20
<b>Bunte Salatschüssel mit gerösteten Pfifferlingen</b> Frenchdressing <i>flm</i>	€ 12,90
<b>Lachsnudeln in Dillrahm</b> <i>acgl</i>	€ 13,50
<b>Tiroler Speck Knödel</b> Sauerkraut <i>acgl</i>	€ 11,80
<b>Gerstlrisotto mit gegrillten Pilzen</b> Essiggurkenwürfel   Karottenwürfel   Petersilie   Frühlingslauch <i>aclo</i>	€ 12,00
<b>Schlutzkrapfen mit Graukäse-Kartoffelfüllung</b> Braunebutter   Kirschtomaten   Rucola   Parmesan   Lauchzwiebel <i>acg</i>	€ 15,80
<b>Wiener Schnitzel klassisch vom Kalb</b> Petersilienkartoffeln   Preiselbeeren <i>acg</i>	€ 24,80
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> Pommes   Preiselbeeren <i>acg</i>	€ 16,80
<b>Flammkuchen Schinken-Lauch</b> Schinken   Lauch   Kräuter <i>acefghnp</i>	€ 13,20
<b>Flammkuchen Speck-Zwiebel</b> Speck   Zwiebel   Pfeffer   Käse <i>acefghnp</i>	€ 13,20
<b>Flammkuchen Ziegenkäse-Birne</b> Ziegenkäse   Birne   Honig   Nüsse <i>acefghnp</i>	€ 13,20

## Flammkuchen

**Schinken-Lauch** € 13,20

Schinken | Lauch | Kräuter *acefghnp*

**Speck-Zwiebel** € 13,20

Speck | Zwiebel | Pfeffer | Käse *acefghnp*

**Ziegenkäse-Birne** € 13,20

Ziegenkäse | Birne | Honig | Nüsse *acefghnp*

## Jausenzeit

*ist die beste Zeit*

*14.00 - 17.00 Uhr*

**Brotzeitbrett** € 15,20

Obazda | Kalter Braten | Bergkäse | Kren

Radieschen | Brotkörberl *aglmo*

**Jausenbrett** € 15,20

Schinken | Bauchspeck | Kaminwürzen | Almkäse

Gepickeltes | Kräutertopfen | Brotkörberl *aglmo*

**Käsebrett** € 15,20

Verschiedene Sorten Käse | Fruchtsenf | Trauben | Hausbrot *aglmo*

**Marend** € 12,00

Antipasti Gemüse | eingelegte Pilze | marinierte Oliven

Pesto | Brotchips *aglmo*

## Unsere Hauptgerichte

*für den großen Hunger*

*17.00 – 22.00 Uhr*

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

<b>Käsespätzle mit Röstzwiebel</b>	€ 15,60
kleiner Salat <i>acglm</i>	
<b>Schlutzkrapfen mit Graukäse-Kartoffelfüllung</b>	€ 15,80
Braunebutter   Kirschtomaten   Rucola   Parmesan   Lauchzwiebel <i>acg</i>	
<b>Knödel Tris</b>	€ 12,00
Spinatknödel   Rote Beete Knödel   Käseknödel Braunebutter   Rucola   Parmesan <i>acgl</i>	
<b>Cremiges Gerstlrisotto</b>	€ 12,00
Essiggurkenwürfel   Karottenwürfel   Petersilie   Frühlingslauch <i>aclo</i>	
<b>Hirschragout im Preiselbeersaft<sup>1</sup></b>	€ 18,60
Spätzle <i>acglo</i>	
<b>Knuspriges Pfannenbrat '1 (vom Schwein)</b>	€ 16,20
Ofengemüse   Bäckerinkartoffel   Natursaft <i>alo</i>	
<b>Wiener Schnitzel klassisch vom Kalb</b>	€ 24,80
Petersilienkartoffeln   Preiselbeeren <i>acg</i>	
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b>	€ 16,80
Pommes   Preiselbeeren <i>acg</i>	
<b>Tiroler Rostbraten</b>	€ 24,60
Grilltomate   krosser Speck   gebackener Zwiebelring hausgemachte Kartoffelkanten   Natursaft <i>aglmo</i>	
<b>Putenmedaillons überbacken</b>	€ 19,80
Sommergemüse   Tagliatelle   Parmesan   Frühlingslauch <i>aglo</i>	

<b>Forellenfilet in Maiskruste</b>	€ 18,60
Pfannengemüse   Petersilienkartoffeln <i>cd</i>	
<b>Lachssteak lackiert mit Honig &amp; Knoblauch</b>	€ 24,80
Fenchel Salat   hausgemachte Kartoffelkanten <i>dl</i>	

## Desserts

*für die „Süßen“ unter uns*

<b>Lauwarmer Apfelstrudel</b>	€ 6,90
Vanilleeis   Schlagsahne <i>acefgh</i>	
<b>Warmes Schokoküchlein</b>	€ 7,90
Mangoeis	
<b>Eiskaffee gerührt</b>	€ 6,20
Vanilleeis   Kaffee   Schlagsahne <i>aeefgh</i>	
<b>Affogato</b>	€ 5,50
Espresso   Vanilleeis <i>g</i>	
<b>Heiße Liebe</b>	€ 6,80
Vanilleeis   Himbeeren   Schlagsahne <i>acgo</i>	
<b>Coup Dänemark</b>	€ 6,80
Vanilleeis   Schlagsahne   Schokosoße   Mandeln <i>efgh</i>	
<b>Kuchen des Tages</b>	€ 4,80
<b>Gemischtes Eis</b> <i>aeefgh</i>	
pro Kugel	€ 1,50
Vanille   Schokolade   Pistazie   Haselnuss   Erdbeere   Zitrone   Joghurt	
<b>Sahne extra</b> <i>g</i>	€ 1,00