

Kulinarik

Suppen:

- „Klare Suppe vom Osttiroler Rind“ € 7,20
mit Frittaten, Tiroler-Knödel oder Leberknödel
- „Tomaten-Consommé“ vegetarisch € 7,80
mit Bauerntopfen-Nockerl, Basilikum-Crostini und Walnussöl

Vorspeisen:

- „Beef-Tartare“ € 17,40
mit eingelegtem Bio-Gemüse, Toastbrot und Butter
- „Duett vom Defregger Gebirgssaibling“ € 18,20
mit Bio-Rüben, Dillpesto und Macadamianuss
- „Hirsch-Carpaccio“ € 17,80
mit eingelegtem Kürbis, Preiselbeeren und Buchenpilze

Salate:

- „Antipasti-Salat“ vegan klein € 14,80
mit Salatbouquet, Sprossen und Sonnenblumenkerne € 17,40
- „Garnelen-Salat“ € 26,20
5 stk. Garnelen in Knoblauchbutter gebraten
mit buntem Blattsalat, Tomaten und Oliven
- „Hendl-Salat“ € 22,30
bunte Blattsalate mit gebackener Hühnerbrust, Tomaten,
Gurken und Balsamicoglaze

Hauptspeisen:

„Wienerschnitzel vom Kalb“	€ 25,40
„Wienerschnitzel vom Schwein“ mit Kartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone	€ 17,40
„Stadl-Grillteller“ gebratenes von Rind, Schwein und Huhn mit Pommes frites, Salatgarnitur, Cocktailsauce, Kräuterbutter, Speck und Würst`l	€ 23,90
„Lady-Steak“ 150 g	€ 34,90
„Filet-Steak“ 250 g mit Pommes frites, Grillgemüse und Rotweinjus	€ 40,90
„Deluxe-Burger“ saftiges Fleisch vom Rinderfilet mit Spezielsauce, Tomaten, Blattsalat, Speck und Pommes frites	€ 20,80
„Debantner Pfandl“ Rahmgeschnetzeltes von Rind und Schwein mit Käse überbacken, Spätzle, Pilze und Blattsalatteller	€ 26,60
„Fischvariation“ mit Safran-Nudeln, buntem Gemüse und Rieslingschaum	€ 26,80
„Lachssteak“ 200 g mit Blattspinat, geröstetem Karfiol und knusprigen Beluga Linsen	€ 33,50
„Hausgemachte Tagliolini“ mit Tomatensauce, Burrata, Zuckererbsenschoten und Trüffelöl	€ 20,50

Desserts:

<i>„Stadl-Dessertvariation“</i>	<i>€ 14,50</i>
<i>mit Beeren, hausgemachter Praline, Fruchtgel und Minze</i>	
<i>„Süßer Herbstgenuss“</i>	<i>€ 9,80</i>
<i>Maronimousse mit Zwetschken, Zimt und Schokolade</i>	
<i>„Fruchtige Sorbetvariation“</i>	<i>€ 9,90</i>
<i>hausgemachte Fruchtsorbets mit Früchten und Beeren</i>	
<i>„Käsevariation“</i>	<i>€ 14,30</i>
<i>mit Nüssen, Weintrauben und Chutneys</i>	