

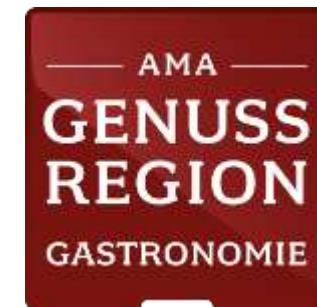


Staudachstub'n

Berggasthaus, Skihütte, Apartments

Speisenkarte

Zu unserer Homepage:



Da kommt's her:

Jungrind und Huhn: aus eigener biologischer Landwirtschaft, Metzgerei Huber Kitzbühel, sowie Achhorner Hansi Reith

Schwein: Metzgerei Huber Kitzbühel, Sinnesberger sowie Achhorner Hansi Reith **Almschwein:** Holzalm

Ente, Gans: Dolomitengans

Lamm: Achhorner Hansi Reith, Denis Aschenwald Brixen im Thale

Wild: Metzgerei Huber Kitzbühel & Jäger aus der Umgebung

Fisch: Leo Trixli, Fieberbrunn

Eier: Geflügelhof Winkler (Bodenhaltung)

Kräuter und Safran: zu finden rund ums Haus und Tullnerfelder Safran (Hannes Feiertag)

Obst & Gemüse: aus eigener Landwirtschaft & Sinnesberger

Kartoffel: Familie Wieser, Natters **Milch:** Tirol Milch, Sinnesberger **Kren:** Steirer Kren, Sinnesberger

Edelbrände und Schnäpse: Schnapsbrennerei Erber, Sinnesberger

Mehl: Wieshofer Mühle St. Johann und Sinnesberger

Käse: Kasplatzl, Tirol Milch (Sinnesberger), Fiegerhof

Getränke: Hauseigener Hollunder, Soft Drinks Silberquelle, Stiegl

Rindfleisch:

Unsere Pastrami kommt aus unserer biologischen Landwirtschaft und wird von uns selbst fein veredelt. Pastrami ist gepökeltes, warm geräuchertes und gereiftes Rindfleisch!



Alkoholfreie Getränke

<i>Limonaden:</i> Cola, Spezi, Orange, Zitrone, Kräuter, Ice Tea,	250ml	€ 3,80
	500ml	€ 4,90
<i>Säfte mit Wasser oder gespritzt:</i> Apfel, Orangensaft, Johannisbeere Hollunder aus eigener Landwirtschaft	250ml	€ 3,80
	500ml	€ 4,90
<i>Cola light (Tirola Kola leicht)</i>	330ml	€ 4,50
<i>Schiwasser</i>	250ml	€ 3,00
	500ml	€ 4,20
<i>Soda-Zitrone</i>	250ml	€ 3,00
	500ml	€ 4,20
<i>Mineralwasser mit und ohne</i>	330ml	€ 3,00
	750ml	€ 5,10
<i>Leitungswasser Servicegebühr</i>		€ 1,50

Warne Getränke

<i>Tee:</i> Kräuter, Grüner, Pfefferminz, Früchte, Schwarz, Kamillentee	460ml	€ 3,50
<i>Heiße Schokolade mit Milch (G)</i>	230ml	€ 4,10
<i>Kaffee (G)</i>	150ml	€ 3,10
<i>Espresso</i>	80ml	€ 2,40
<i>Cappuccino (G)</i>	230ml	€ 3,90
<i>Latte Macchiato (G)</i>	250ml	€ 4,10
<i>Glühwein (O)</i>	230ml	€ 5,80
<i>Jagatee</i>	230ml	€ 6,10

Bier

<i>Stiegl vom Fass (A)</i>	300ml	€ 3,90
<i>Radler (A)</i>	500ml	€ 5,40
<i>Weizen vom Fass (A)</i>	300ml	€ 4,50
	500ml	€ 5,90
<i>Weizen dunkel Fl. (A)</i>	500ml	€ 5,90
<i>Weizen Alkoholfrei Fl. A)</i>	500ml	€ 5,80
<i>Alkoholfreies Bier Fl. (A)</i>	500ml	€ 5,40

Alkoholische Getränke

<i>Prosecco (O)</i>	100ml	€ 4,90
<i>Sekt (O) (Crémant)</i>	100ml	€ 5,60
<i>Hugo (O)</i>	300ml	€ 7,90
<i>Aperol Spritz (O)</i>	300ml	€ 7,90

Schnäpse

<i>Obstler</i>	20ml	€ 2,90
<i>Marille, Haselnuss, Williams, Zwetschke, Schoko-Chili, Zirbe</i>	20ml	€ 3,50
<i>Willi mit Birne</i>	40ml	€ 3,90
<i>Tschang (Kräuter Likör aus der Region)</i>	20ml	€ 3,50

Weiteres findet ihr in der Getränkekarte!

Auf Vorbestellung könnt ihr auch folgende Gerichte bei uns Essen:



Huatessen

*Eine Mischung aus Fondue und Raclette
mit einem Vorspeisensalat,
Offenkartoffeln,
3 feinen Fleischsorten
Saucen und Knoblauchbrot
(Wer möchte auch vegetarisch erhältlich)*

35,90 Euro/Person (all you can eat)

Kalbshax'n

*(1 Haxe ist für 3 Personen)
33,90 Euro/Person*

Schweinshax'n

*(1 Haxe ist für 2 Personen)
21,90 Euro/Person*

Schweineripperl

*(ab 4 Personen)
25,90 Euro/Person*

Suppen

<i>Frittatensuppe (A, C, G, L)</i> beef soup with sliced pancakes		€ 4,90
<i>Nudelsuppe (A, C, L)</i> noodle soup		€ 4,50
<i>Backerbsensuppe (A, C, G, L)</i> soup with fried peas		€ 4,10
<i>Kürbis-Zucchinicremesuppe (A, C, G, L)</i> Pumpkin-zucchini cream soup		€ 5,20
<i>Kaspressknödelsuppe (A, C, G, L)</i> Beef soup with pan-fried cheese dumplings	1 Knödel 2 Knödel	€ 7,90 € 9,90
<i>Leberknödelsuppe (A, C, G, L)</i> Liver dumpling soup	1 Knödel 2 Knödel	€ 6,90 € 8,90



Beilagensalate

<i>Gemischter Salat (M)</i> mixed salad	€ 5,90
<i>Krautsalat (M)</i> coleslaw	€ 3,90
<i>Grüner Salat (M)</i> Green salad	€ 3,90
<i>Großer gemischter Salat (M)</i> Large mixed salad	€ 10,90

Vorpseisen

<i>Knoblauchbrot (A, G)</i> garlic bread	€ 6,90
<i>Ziegenkäsebällchen auf gemischem Salat mit Brot (A, G, M)</i> (Käse vom Fiegerhof) Mixed salad with goat cheese, served with homemade rustic bread	€ 9,90
<i>Carpaccio vom Jungrindfilet mit Brot (A)</i> Carpaccio of young beef fillet with bread	€ 14,90



Inklusivpreise all taxes included * IVA inclusa*

Hauptspeisen

Schnitzel Wiener Art mit Pommes (A, C, M, L) Schnitzel Viennese style with french fries	Schwein Hendl Jungrind	€ 18,90 € 20,90 € 27,90
Cordon mit Petersilienkartoffel (A, C, G) Cordon Bleu with parsley potatoes	Schwein Hendl Jungrind	€ 20,90 € 22,90 € 29,90
Minutensteak vom hauseigenen Jungrind mit Grillgemüse. (M) Minute steak from the farm's own young beef with grilled vegetables		€ 29,90 
Ossobuco vom hauseigenen Jungrind mit Cremepolenta (L) Ossobuco with creamed polenta		€ 30,90 
Beuschel vom Jungrind mit Semmelknödel (A, C, G, L) Traditional Austrian young beef lung stew with bread dumplings		€ 15,90 
Fitness Salat mit gegrillten Hendlstreifen (C, M) Large mixed salat with grilled chicken breast slices		€ 21,90
2 Kaspressknödel auf großen gemischten Salat (A, M, G) 2 pan-fried cheese dumplings on large mixed salat		€ 16,90
Heimische Entenburst (Sous-Vide) mit Bauernkartoffeln und dazu reichen wir Portweinzwiebel (L, O) Locally sourced duck breast (sous-vide) with farm potatoes, served with port wine onions		€ 36,90 

Inklusivpreise all taxes included * IVA inclusa*

Tiroler Kuchl

Käsespätzle mit Krautsalat (A,C,G,M) Typical Tyrolean egg pasta with cheese, fried onions and coleslaw	€ 16,90
Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat (C,M)  Typical Tyrolean dish with sliced potatoes, various pieces of meat, herbs, a fried egg and coleslaw	€ 14,90
Blutwurstgröstl mit Krautsalat (M) Typical Tyrolean dish with sliced potatoes, black pudding, herbs and coleslaw	€ 16,90
Gemüsegröstl mit Krautsalat (M,L) Typical Tyrolean dish with sliced potatoes, various pieces of vegetables, herbs and coleslaw	€ 13,90
Bauerntoast (A, C)  Hausgemachtes Bauernbrot mit Pastrami, mit Käse überbacken, Krautsalat, Speck & Spiegelei mit Röstzwiebeln drauf. Open-faced pastrami sandwich on homemade farmer's bread, topped with melted cheese, coleslaw, bacon, and a fried egg with crispy fried onions.	€ 18,90 

Fisch

Heimisches Saiblings-Filet mit Petersilienkartoffel und Grillgemüse (A, D) Local char fillet with parsley potato and grilled vegetables <i>Unser Saibling kommt ausschließlich von Leo Trixl auf Fieberbrunn</i>	€ 26,90 
---	--

Inklusivpreise all taxes included * IVA inclusa*



All unsere Produkte die mit unseren Logo gekennzeichnet sind, beinhalten Rind- bzw. Kalbfleisch vorwiegend aus eigener natürlicher Landwirtschaft!

*Der Verein KochArt ist eine Vereinigung von Wirten, die **Produkte von heimischen Bauern und Produzenten** verarbeiten und besonders gekennzeichnet in ihren Speisekarten ausweisen. Die **KochArt** Wirte bieten ihren Gästen mehrmals im Jahr gemeinsame **Raritätentage** mit dem Schwerpunkt regionaler Erzeugnisse.*

www.kochart.tirol

*Das Projekt „**Bewusst Tirol**“ ist eine Initiative des Land Tirols und der Agrarmarketing Tirol und zeichnet Gastronomiebetriebe aus, die nachweislich verstärkt auf Produkte aus der Region setzen.*

*Hinter dem **AMA GENUSS REGION** Siegel steht ein durchgängiges Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für bäuerliche Direktvermarktung, Lebensmittelmanufakturen und Gastronomie. Damit werden die regionale Herkunft der Lebensmittel, eine hohe Produkt- und Verarbeitungsqualität, die Stärkung regionaler Versorgungs- und Wertschöpfungsketten, klimafreundliche, kurze Transportwege und die stets frische Zubereitung der Speisen garantiert.*

Inklusivpreise* all taxes included * IVA inclusa

Für unser Naschkatzen

<i>Kaiserschmarrn (A, C, G)</i> Typical Austrian shredded pancake		€ 11,90
<i>Preiselbeeren</i>		€ 1,50
<i>Apfelmouse</i>		€ 1,50
<i>Zwetschkenröster</i>		€ 1,50
<i>Rumrosinen (on side)</i>		€ 1,00
<i>Moosbeerschmarrn (A, C, G) (aus rein heimischen Moosbeeren)</i> Typical Austrian shredded pancake with blueberries		€ 16,90
<i>Eispalatschinken (A, C, G) ein Stück</i> Ice cream crêpe, one piece		€ 5,90
<i>Marillenpalatschinken (A, C, G) zwei Stück</i> Apricot crêpe, two pieces		€ 4,90
<i>Nutellapalatschinken (A, C, G) zwei Stück</i> Nutella crêpe, two pieces		€ 5,90
<i>Hausgemachtes Schokoküchlein lauwarm mit feinem Vanilleeis (A, C, G)</i> homemade chocolate cake, served with fine vanilla ice cream		€ 8,90
<i>Joghurt Becher (G)</i> Zwei Kugeln Fruchteis mit leckerem Joghurt und Sauce.		€ 8,90
<i>Eiskaffee (G)</i>		€ 7,90
<i>Heiße Liebe (G)</i>		€ 7,90
<i>Coupe Dänemark (G)</i>		€ 6,90
<i>Zitronenbecher (G)</i>		€ 6,90
<i>Beeren Becher (G)</i>		€ 7,90
<i>Zum selbst zusammenstellen wahlweise Eiskugeln:</i> <i>Vanille, Schokolade, Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Haselnuss</i>	<i>je Kugel</i>	€ 1,90



Inklusivpreise all taxes included * IVA inclusa*

Liebe Gäste,

bei Unklarheiten zu unseren Gerichten und deren Inhaltsstoffe, befragen Sie bitte unser geschultes Servicepersonal.

Informationen zu Allergenen und deren Kennzeichnung:

A → glutenhaltiges Getreide	B → Krebstiere- & -erzeugnisse
C → Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse	D → Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
E → Erdnüsse & –erzeugnisse	F → Soja (-bohnen) & –erzeugnisse
G → Milch & Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)	H → Schalenfrüchte & daraus gewonnene Erzeugnisse
L → Sellerie und –erzeugnisse	M → Senf- und Senferzeugnisse
N → Sesam-Samen & –erzeugnisse	O → Schwefeldioxid & –Erzeugnisse
P → Lupinen & daraus hergestellte Produkte	R → Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder – unverträglichkeiten auslösen können.

Wir Arbeiten mit äußerster Sorgfalt und mit ausgewählten Produkten in unserer Küche. Jedoch eine Kreuzkontamination bei Allergikern können wir nicht komplett ausschließen.