



# *Staudachstube'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 Trixl, 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 gepökelt, warm geräuchert und gereiftes Rindfleisch!***



## Alkoholfreie Getränke

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

## Warme Getränke

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

## Bier

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

## Alkoholische Getränke

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

## Schnäpse

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

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

## Beilagensalate








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

## Vorpseisen

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


\*Inklusivpreise\* all taxes included \* IVA inclusa\*

## Hauptspeisen


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

\*Inklusivpreise\* all taxes included \* IVA inclusa\*

## ***Tiroler Kuchl***

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

## ***Fisch***

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

*\*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](http://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*

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



# *Liebe Gäste,*

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

## *Informationen zu Allergenen und deren Kennzeichnung:*

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

*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.*