

**UNSERE SPEZIALITÄT
VOM KÜCHENCHEF DAVID KOSTNER**

Dry-Aged Beef

heimischer Almochse aus dem benachbarten Wipptal
ausgereift auf knapp 3.000 Höhenmeter

**OUR SPECIALITY
FROM CHEF DE CUISINE DAVID KOSTNER**

Dry-Aged Beef

native ox from the neighbouring Wipptal
aged on nearly 3.000 meter above the sea level

FRÜHSTÜCK / BREAKFAST

Schaufelspitz Gourmet Frühstück <small>A, C, D, G, H, L, M, O, F</small>		24,00
nach Wahl Kaffee, Tee oder Kakao, ein Glas frisch gepresster Orangensaft 0,1l Butter, Marmelade, Honig, Nutella, Karreespeck, Lachs, Bergkäse, Spiegeleier oder Rühreier (nach Wunsch Natur, mit Speck, Schinken, Käse, Schnittlauch oder Tomaten), Joghurt mit frischen Früchten, Gebäck		
/ Schaufelspitz Gourmet Breakfast		
coffee, tea or hot chocolate, fresh pressed orange juice 0,1l, butter, jam, honey, Nutella, loin speck, salomon, alpine cheese, fried eggs or scrambled eggs (on request natural, with speck, ham, cheese, chives or tomatoes), yoghurt with fresh fruits, bread		
Beef Tartar <small>A, C, D, F, G, L, M</small>	100g	20,00
saures Gemüse, Dijon-Mayonnaise, Toastbrot		
/ Beef Tartar		
pickeld vegetables, Dijon mayonaise, toast		
Bründlmayer Brut	0,1l	8,50

VORSPEISEN / STARTERS

Knuspriger Frischkäse Cannelloni <small>A, C, G, H, L, M</small>		12,00
in Weizenkleie fermentiertes Gemüse, schwarzer Quinoa, Haselnussschnee, Wildkräutersalat und Gelee		
/ crispy creme cheese cannelloni		
vegetables fermented in wheat bran, black quinoa, hazelnut snow, wild herb salad and jelly		
Beef Tartar <small>A, C, D, F, G, L, M</small>	100g	20,00
saures Gemüse, Dijon-Mayonnaise, Toastbrot	150g	25,00
/ Beef Tartar		
pickled vegetables, Dijon mayonnaise, toast		
Rot gebeizter Lachs <small>D, G</small>		14,00
Crème fraîche, Kalamansschaum geeist und getrocknet, Kren, Radischen		
/ red cured salmon		
crème fraîche, iced and dehydrated calamansi foam, horseradish, radish		

SUPPEN **/ SOUPS**

Alt Wiener Suppentopf ^{A, C, L, M}

klare Rinderbouillon, Wurzelgemüse, Nudeln, Rindfleisch

/ classic Viennese beef soup

beef broth, root vegetables, noodles, beef dice

9,50

Flusskrebsschaum ^{B, G, L, M, O}

Tomatenschwamm, Flusskrebbsfleisch

/ crab foam

tomato sponge, lobster meat

13,00

HAUPTSPEISEN

/ MAINS

Schwarzfederhuhn <small>A, C, G, H, L, M</small> Kartoffelkrapfen, Karfiol, Hanfbrösel, Trauben, Verjus / black feathered chicken potato croquettes, cauliflower, hemp crumble, grapes, verjus	29,00
Rosa Lammhuft <small>G, L, M, O</small> Süßkartoffelterrinen, Mais, Saubohnen, Steckrübe, Perlzwiebel / pink lamb loin sweet potato terrine, corn, board beans, swede, pearl onions	29,00
Medaillon vom Mangalzaschwein mit Jakobsmuschel <small>A, C, G, L, M</small> Kartoffel-Artischocken-Gnocchi, Tomatenragout, Fenchel / medallions of Mangalica pork and St. Jacques potato and artichoke gnocchi, tomato sauce, fennel	30,00
Wolfsbarsch aus Wildfang <small>D, G, L, M, O</small> Erbsencreme, Jungzwiebel, Getreiderisotto, Minz-Verjus-Glace / wild seabass pea cream, spring onions, cereal risotto, mint verjus glace	32,00

NACHSPEISEN

/ DESSERTS

Passionsfruchtschneeball A, C, G, H

Mango, Basilikumsorbet

/ passion fruit snowball

mango, basil sorbet

12,00

Karamellierter Stubaier Grießschmarren A, C, G, O

Glühweineis, Feigen

/ "Grießschmarren" - caramelised semolina pancake

spiced wine ice cream, figs

9,00

Hausgemachter Apfelstrudel A, C, G, H, O

mit Zimteis oder Vanilleschaum

/ homemade apple strudel

with cinnamon ice cream or vanilla foam

7,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON ALCOHOLIC DRINKS

	0,2 l	0,4 l
Pepsi Cola	2,80	4,80
7 Up Orange, 7 Up	2,80	4,80
Almdudler	2,80	4,80
Spezi	2,80	4,80
Eistee	2,80	4,80
Schwasser	2,60	4,30
Soda	1,80	3,60
Pepsi Cola Light	0,33 Fl.	3,70
Fentimans Tonic Water / Ginger Beer	0,125 Fl.	3,80
Red Bull	0,25 Dose	4,30
Mojito Soda	0,35 Dose	4,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON ALCOHOLIC DRINKS

	0,2 l	0,4 l
"Montes" perlend oder still	0,33 Fl.	3,50
"Montes" perlend oder still	0,75 Fl.	5,00
Gletscherquellwasser	0,4 l	1,60
Gletscherquellwasser	1,0 l	3,00
	0,2 l	0,4l
Apfelsaft	2,80	4,80
Apfelsaft gespritzt / still	2,60	4,80
Johannisbeere	3,50	5,00
Johannisbeere gespritzt/ still	2,80	4,70
	0,2 l	3,50
Skipper Orange	0,2 l	3,50
Skipper Orange gespritzt / still	0,4 l	4,70
Bio Säfte "Altenriederer"		
Apfel naturrüb	0,25 l	3,40
Traube-Hollunder	0,25 l	3,70
Marillennektar	0,25 l	3,70
Johannisbeernektar	0,25 l	3,70
Bio-Saft gespritzt / still	0,4	5,50

BIER ^A

	0,2 l	0,3 l
Stiegl Bier vom Fass	2,80	3,70
Stiegl Grapefruit Radler		3,70
Radler Sprite		3,70
Radler Cola		3,70
Saurer Radler		3,70
Paulaner Weißbier vom Fass		4,00
Weizen Cola		4,00
Weizen Radler / 7 Up		4,00

FLASCHENBIER ^A

	0,33 l	0,5 l
Stiegl "Freibier" alkoholfrei	3,70	
Stiegl Pils	Fl 0,3l 4,00	
Paulaner "alkoholfrei"	3,90	
Budweiser	4,00	
Hirter "Morchl" (dunkles Bier)		4,60
Paulaner Weißbier dunkel		5,00

CRAFT BIER ^A

	0,33 l
Delirium Tremens	5,80
Chimay blue Trapistenbier	5,20
Mikkeller	6,30
Max Glaner's Wit	4,00
Max Glaner's IPA	4,00
Chouffee Soleil	4,70
Chouffe Golden Ale	5,20
Genusswerk zum Wohl (Glutenfrei)	4,00
Sauerlump (Sauerbier)	5,00

KAFFEESPEZIALITÄTEN

/ COFFEE SPECIALTIES

Julius Meinl Kaffee in Perfektion 1862 PREMIUM

100% Hochland Arabica Bohnen

Kräftiger, vollmundiger Geschmack, dunkle, langsame & schonende Röstung

Poesia

Für Julius Meinl Poesia werden nur erstklassige Kaffees aus den besten Anbaugebieten ausgewählt. Arabica Bohnen aus Brasilien, Zentralamerika und Afrika sorgen für ein fruchtiges Aroma und eine feine Säure, feinsten indischer Robusta verleiht diesem Kaffee den typisch italienischen kräftigen Geschmack mit einer zartbitteren Kakaonote. Diese Mischung überzeugt durch den vollen Körper und den ausgewogenen Geschmack (voller Körper, schokoladig, leicht fruchtig).

Espresso	3,10
Espresso Macchiato ^G	3,40
Großer Espresso	4,60
Cappuccino ^G	4,10
Latte Macchiato ^G	4,30
Cappuccino Grande ^G	5,20
Corretto Kaffee - Amaretto - Sahne ^{G,H}	6,70
Pflümli Kaffee - Pflaumenlikör - Sahne ^G	7,70
Fiaker Kaffee - Rum - Sahne ^G	7,70

KAFFEESPEZIALITÄTEN / COFFEE SPECIALTIES

Caffe del Moro

mittlerer Koffeingehalt Bohnen: 25 % Arabica, 75 % Robusta

Espresso	2,80
Espresso Macchiato ^G	3,10
Großer Espresso	4,40
Verlängerter	3,10
Cappuccino ^G	3,80
Latte Macchiato ^G	4,00
Cappuccino Grande ^G	4,80
Kaffee Corretto - Amaretto - Sahne ^{G,H}	6,40
Pflümli Kaffee - Pflaumenlikör - Sahne ^G	7,50
Kaffee Fiaker - Rum - Sahne ^G	7,50

KAFFEESPEZIALITÄTEN

/ COFFEE SPECIALTIES

Latte Amaretto	7,50
Espresso, 2cl Amaretto, geschäumte Milch, Kugel Vanilleeis, Schokoschaum, Mandelsplitter	
Mocca Haselnuss	7,50
Espresso, Milchschaum, 2cl Haselnussschnaps, Kugel Haselnusseis, karamellierte Walnüsse, Schokosplitter	
Schoko Latte	5,90
Espresso, Milchschaum, Schokosauce, Kugel Vanilleeis, Vanilleschaum, Schokosplitter	
Coffecolada	7,50
Ristretto, 2cl Kokossirup, kalte Milch, Kugel Schokoladeneis, Vanilleschaum, Schokosplitter	
Koko Loko	7,50
Ristretto, Milchschaum, 2 cl Kokossirup, 2cl Baileys, Kugel Vanilleeis, Schokoschaum, Kokos- und Schokosplitter	
Zimtzauber	7,00
Espresso, Milchschaum, 2cl Rum, Zimt, Schokosauce	
Nussknacker	7,00
Ristretto, 2cl Haselnussschnaps, Milchschaum, Schokoschaum, Krokant	

HEISSE GETRÄNKE / HOT DRINKS

Heiße Zitrone	3,50
Heiße Zitrone mit Ingwerhonig	4,00
Jagatee	5,00
Glühwein	4,80
Hausgemachter Orangenpunsch	4,50
Hausgemachter Orangenpunsch mit Rum	7,40

Hausgemachte Trinkschokolade

Edelbitterschokolade mit Tonkabohnenschaum ^{G, F}	5,30
Milchschokolade mit Nougat und Orangenschaum ^{F, G, H}	
Weißer Schokolade mit Kakaoschaum ^{F, G, H}	5,30
mit Baileys ^{C, G}	8,20
mit Haselnussschnaps ^H	7,10
mit Ron Zacapa	12,20

EDELBRÄNDE 2 cl

Schwarzer Holunder "Rochelt"	12,50
Weichsel "Rochelt"	11,00
Wachauer Marille "Rochelt"	10,50
Grafensteiner "Rochelt"	9,00
Quitte "Rochelt"	10,00
Gewürztraminer "Rochelt"	9,00
Enzian "Steinlechner Friedl"	4,50
Vogelbeer "Steinlechner Friedl"	6,80
Williams Birne "Steinlechner Friedl"	4,50
Bauern-Obstler "Steinlechner Friedl"	3,80
Marille "Steinlechner Friedl"	4,60
Zirbenschnaps "Steinlechner Friedl"	4,60
Blutorange "Herzog"	6,50
Nusserl "Herzog"	6,50
Vogelbeere "Herzog"	7,50
Ingwer "Herzog"	7,00
Bergheuschnaps "Herzog"	5,50
Schoko-Chili "Herzog"	5,50
Waldhimmbeer "Herzog"	8,00

GRAPPA 2 cl

Roccanivo 2000 - Grappa Barbera d'Asti	8,00
Tre Soli Tre 2000 - Grappa Nebbiolo da Barolo	8,00
Bric del Gaian 2000 - Grappa Moscato d'Asti	8,00
Elise - Grappa die tre uve - Bebera/Nebbiolo/CS	7,20
Grappa di Sante	4,50
Nonino Imperiale GRA	8,00

VODKA & GIN 2 cl

Russian Standart	6,50
Vodka Kauffman Soft	7,30
Gin Hagmoar "Herzog"	6,00
Gin Hendrick's	5,80

RUM, WHISKY & COGNAC 2 cl / 4 cl / 2 cl

		2 cl
R.U.M. "Limited Edition "Herzog		6,00
Ron Zacapa Guatemala	23 Jahre	6,90
El Dorado Special Reserve Rum	15 Jahre	6,90
		4 cl
Talisker Skye Island Single Malt	10 Jahre	7,90
Whisky Jack Daniels Single Barrel	10 Jahre	7,90
Jameson Special Reserve	12 Jahre	7,90
Dalwhinnie Highlands	15 Jahre	6,90
Highland Park Orkney Island	18 Jahre	7,90
Chivas Regal Royal Salute	21 Jahre	8,90
		2 cl
Corvoisier VSOP Fine Champagner Cognac		6,50
Coure de Cognac		8,30

**ALLERGENINFORMATION GEMÄß CODEX-EMPFEHLUNG /
ALLERGY INFORMATION ACCORDING TO CODEX RECOMMENDATION**

Kurzbezeichnung / short description	Buchstabencode / letter code
Glutenhaltiges Getreide / grains containing gluten	A
Krebstiere / crustaceans	B
Ei / egg	C
Fisch / fish	D
Erdnuss / peanuts	E
Soja / soy	F
Milch oder Laktose / milk or lactose	G
Schalenfrüchte / edible nuts	H
Sellerie / celery	L
Senf / mustard	M
Sesam / sesame	N
Sulfite / sulphites	O
Lupinen / lupines	P
Weichtiere / molluscs	R

**INFORMATION ÜBER SÜßUNGSMITTEL /
INFORMATION ABOUT SWEETENERS**

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)
(in accordance with FMH [Federal Ministry of Health] regulation from 10/07/2014, Federal Law Gazette No. II/175/2014)

*) enthält eine Phenylalaninquelle

**) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken

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

2) Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

3) Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. / Prices in Euro incl. VAT



reservierung.eisgrat@stubaier-gletscher.com