

Genuss Schmied'n Stadlerhof

Restaurant & Café mit Sonnenterrasse

Herzlich Willkommen im Restaurant

„Genuss Schmied'n“ am Stadlerhof

wir wünschen Ihnen einen schönen und gemütlichen Aufenthalt in
unserem Restaurant.

We wish you a wonderful stay here at our restaurant!

Lassen Sie sich mit Ihren Sinnen genüsslich bei uns verwöhnen und
genießen Sie Ihr Essen in einer gemütlichen und familiären
Atmosphäre.

Enjoy the delicious food in a friendly atmosphere here at our restaurant Genuss Schmied'n!



Öffnungszeiten - opening times:

Dienstag bis Freitag von 15.00 bis 23.00 Uhr

warme Küche von 17.00 bis 21.30 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertag 12.00 bis 23.00 Uhr

warme Küche von 12.00 bis 14.00 und 17.00 bis 21.30 Uhr

Aperitifs

Prosecco (o)* mit Holundersirup Prosecco with elder syrup	0,1	€ 3,10
Spritz mit Campari (o)* (Weißwein, Soda & Campari) "Spritz" with Campari (white wine, soda & Campari)	0,25	€ 4,60
"Kaiser Alexander" - Edelbrand (Single barrel)	4cl	€ 6,60

Suppen - Soups

kräftige Rindssuppe mit Tiroler Speckknödelchen (A,C,G,L,M,O)* beef soup with Tirolian bacon dumplings		€ 4,30
kräftige Rindssuppe mit Tiroler Leberknödelchen (A,C,G,L,O)* beef soup with Tirolian liver dumplings		€ 4,30
kräftige Rindssuppe mit Tiroler Kaspressknödelchen (A,C,G,L,O)* beef soup with Tirolian cheese press dumplings		€ 4,60
Cremsesuppe mit Sahnehaube je nach saison seasonal cream soup with creamy hood		€ 5,30

Vorspeisen - Starters

Tomaten & Büffelmozzarella mit frischem Basilikum, Aceto Balsamico und Olivenöl (H,C,G,O)* tomatos & buffalo mozzarella with fresh basil, aceto balsamico and olive oil		€ 7,40
kleine Triade vom Spinat-, Käseknödel und Schlutzkrapfen (A,C,G)* small "Triade" (3 small different dumplings with chees, spinach and "Schlutzkrapfen")		€ 6,40
Carpaccio vom Rinderfilet (C,G,N,O)* mit Parmesanflocken & weißem Balsamico Dressing beef carpaccio with white balsamico dressing		€ 8,90
gebackener Camembert (A,C,G)* mit Tiroler Wildpreiselbeeren baked camembert (kind of cheese) with Tirolian cranberries		€ 7,80

* (A) glutenhaltiges Getreide, (C) Ei, (G) Milch od. Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Sulfite

Hauptgerichte – main dishes

- Wienerschnitzel** (A,C,G)* € 10,80
vom Schwein mit Pommes frites (pork Wiener Schnitzel with French fries)
- Cordon Bleu** (A,C,G,M)* € 12,40
vom Schwein mit geräuchertem Landschinken
und Tiroler Goudakäse mit Pommes frites
pork with smoked ham and Tirolian Gouda cheese and French fries
- Smoky Huftsteak** (A,D,G,L,M,O)* € 15,50
medium gebratenes Rinder-Huftsteak an Pfeffersauce mit
Potatoe Wedges und Sauercrémédip
Steak medium with peppersauce and potatoe wedges and sour cream dip
- Grillteller (mixed grill)** (D,G,M,O)* € 14,20
Grillfleisch vom Schwein, Pute und Rind mit Pommes frites,
frischem Kräuter-Gemüse und Kräuterbutter garniert
different kind of meats (pork, turkey and beef) with French fries, fresh vegetables and herb butter
- Sauna Toast** (A,C,D,G,M,N,O)* € 12,80
mit gebratenem Schweine- und Putenfleisch auf Toastbrot,
Cocktailsauce und gemischtem Salatbukett
grilled pork and turkey with batch bread, cocktail sauce and a small salad bouquet
- Gambas (Riesengarnelen)** (A,B,C,G,O)* € 17,10
Linguine Nudel mit Safran-Weißweinsobé und Tomaten
Linguine noodles with saffron with white-wine sauce and cocktail tomatoes
- Hausgemachte Teigtascherl (self-made noodel pockets)** (A,C,D,G)* € 11,60
Füllung nach Saison, mit frischem Parmesan und brauner Butter
with seasonal filling, fresh parmesan and brown butter 
- Steinpilznockerl** (A,C,G)* € 11,50
an Taleggio Soße (italienischer Weichkäse)
porcini mushroom noodles with taleggio sauce (italian soft cheese) 
- Linguine Nudeln all' aglio, olio é peperoncino** (A,C,G)* € 8,50
garniert mit frischem Parmesan - with fresh parmesan 
- Tris** (A,C,G)* € 11,60
Spinat-, Käseknödel und Schlutzkrappen
dazu gebräunte Butter und frischen Parmesan
3 different kind of dumplings (cheese, spinach and "Schlutzkrappen") 



* (A) glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (F) Soja, (G) Milch od. Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Sulfite

Salate - salads

kleiner gemischter Salatteller (A,C,D,F,G,L,M,N,O)* small mixed salad	€ 5,20
großer gemischter Salatteller (A,C,D,F,G,L,M,N,O)* big mixed salad	€ 7,50
Knuspersalat (C,F,G,L,M,O)* in Kürbiskernen & Pankomehl gehüllte Putenbrust auf bunten Blattsalaten mit Hausdressing & Kernöl crispy salad – breaded turkey with pumpkin seeds and pankoflour and different kind of leaf lettuces with housmade dressing and pumpkinoil	€ 13,40
Caesar Salat (C,F,G,L,M,O)* bunter Blattsalat mit gebratenen Speckstreifen, Oliven, Parmesanflocken different kind of leaf lettuces, bacon, olives and parmesan chips	€ 11,90
Thunfisch - Salat (A,C,D,F,G,L,M,N,O)* bunter Blattsalat, Tomate, Büffelmozzarella, Mais, Zwiebel und Thunfisch different kind of leaf lettuces, Tomato buffalo mozzarella, onions, corn and Tuna	€ 12,90
Salatvariation mit zart angebratenem Putenfilet (A,C,D,F,G,L,M,N,O)* mixed salad with fried turkey	€ 11,90
gegrillte Garnelen auf buntem Blattsalat (A,C,D,F,G,L,M,N,O)* grilled gambas with different kind of leaf lettuces	€ 15,80

Kinderspeisen – dishes for children

Vulcano Nudeln Linguinínudeln mit Tomatensoße (A,C,D,M,O)* linguini noodles and tomato sauce	€ 6,80
Spaghettí Bolognese (A,C,D,M,O)* linguini noodles with bolognese sauce	€ 6,80
Kinderwiener mit Pommes frites (A,C,G)* und Ketchup (O)* oder Mayo (C,M,O)* small Wienerschnitzel with French fries and ketchup	€ 6,80
gegrilltes Frankfurter Würstel mit Pommes frites (M)* und Ketchup (O)* oder Mayo (C,M,O)* grilled sausages with French fries and ketchup	€ 6,30
Putennuggets mit Pommes frites und Ketchup oder Mayo (A,C,G)* nuggets from turkey with French fries and ketchup	€ 6,80
Portion Pommes frites mit Ketchup (O)* oder Mayo (C,M,O)* French fries with ketchup	€ 3,60

* (A) glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (F) Soja, (G) Milch od. Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Sulfite

Nachmittag – little afternoon menu

Käsebrod mit Gouda (A,G,H,N)* bread with Gouda cheese	€ 5,90
Klipp Klapp Toast mit Cocktail-Dip (A,C,G,M,O)* toast with ham and cheese and cocktail dip	€ 3,80
Würstel mit Brod und Senf (A,H,M,N)* sausages with bread and mustard	€ 4,70
Bruschetta mit Speck, Kräuter und Sauerrahm	€ 5,50
Pizza Salami & Pfefferoni (A,G,O)*	€ 6,80
Pizza 4 Käsesorten (quattro formaggi) (A,G)*	€ 6,80
Gulaschsuppe mit Brod (A,H,N,O)* goulash soup with bread	€ 4,70

verschiedene Brote – different breads

feines Knoblauchbaguette (Panecillo Toscano) (A,B,C,D,G,M,N,O)* garlic bread	€ 2,80
gebratenes Weißbrod mit Olivenöl (A,N)* fried white bread with olive oil	€ 2,20
selbstgebackenes „Kerndlbrot“ (A,H,N)* self-made bread with grains	€ 1,20

Desserts

Kaiserschmarrn mit Tiroler Preiselbeeren (A,C,G,H,O)* mit einer Kugel Vanilleeis (A,C,E,G)* - Dauer ~ ca. 20 min	€ 9,80 € 10,60
Crème Brûlée heiß gebläht mit feinen Früchten garniert (C,G)*	€ 6,40
Eispalatschinken mit Bourbon-Vanilleeis, Schokosauce u. Sahne (C,G)*	€ 6,40
Marillenknödel mit süßen Butterbröseln (A,C,E,G,H)*	€ 5,40
Powidltascherl mit süßen Gewürzbrösel (A,C,E,G,H)*	€ 5,40
Mohr im Hemd mit Vanilleeis, Schokosofe u. Sahnehaube (A,C,E,G,H)*	€ 5,40

* (A) glutenhaltiges Getreide, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch od. Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Sulfite, (P) Lupinen

Eis – ice cream

Bitte wählen Sie aus
unserer aktuellen Eiskarte

Please choose from
our current ice cream menu

