

TISCHLEIN DECK DICH

Ein winterlicher Erlebnisabend jeden Mittwoch
(26.12.2018 – 20.03.2019)

"Im urigen Ambiente der Altholzstube zelebriert das Team der Tirolerstube die traditionelle Tiroler Küche und durch die spektakuläre Night Ski Show wird ein aufregendes Rahmenprogramm geboten."

Den Auftakt des geselligen Abends macht ein Glühwein-Empfang, bevor Küchenchef Robert Kleinlercher eine herzhafte Suppe serviert. Anschließend verwöhnen wir mit Tiroler Speisen wie z.B. Hirschkpfeffer, Backhend'l & Fleischpflanzerl vom Kalb sowie hausgemachten Tirolerknödeln. Als kulinarische Krönung winkt anschließend ein traditionelles Dessert wie Ziachkiachl & Co.

Preis pro Person € 44,00

THE ‚WHISHING TABLE‘ TAKES PART EVERY WEDNESDAY

The evening starts with a warm welcome incl. mulled wine before chef Robert Kleinlercher serves a hearty soup. For the main courses we are offering all sorts of traditional specialties, such as Backhend'l (breaded fried chicken) and homemade Tyrolean dumplings. As a culinary highlight of the evening you enjoy a typical dessert called 'Ziachkiachl' (fried alpine doughnut) & more.

Price per person € 44,00



Tirolerstube



ALPINES GENUSS FRÜHSTÜCK

Starten Sie mit einem gemütlichen Frühstück fit in den Tag
(täglich ab 01.11.2018 | von 8.30 Uhr bis 10.30 Uhr)

"Genießen Sie täglich ein genussvolles, alpines Frühstück direkt neben der Skipiste. Anschließend an die vielen Muntermacher kann man sofort die Skier anschnallen und die Gegend vom Söldner Skigebiet erkunden"

Das Genuss-Frühstück in der Tirolerstube beinhaltet:

Brotkörberl | Butter | Marmelade & Honig
Schinken | Speck & Bergkäse
weichgekochtes Ei | frische Früchte & Joghurt
Früchte-Smoothie | 2 warme Frühstücksgetränke
Preis pro Person € 19,00

ENJOY A ALPINE BREAKFAST IN THE MOUNTAINS

(every day from 8.30 to 10.30 am)

Our alpine breakfast includes the following:

bread basket | butter | jam & honey
ham | bacon & mountain cheese
soft-boiled egg | fresh fruits & yoghurt
fruit smoothie | 2 hot breakfast drinks

Price per person € 19,00



Tirolerstube



KNÖDEL SPEZIALITÄTEN | DUMPLING SPECIALTIES

Wir servieren Ihnen bei jedem Gericht jeweils 3 Stück Knödel.
With any dish of our weekly program we serve 3 dumplings.

MONTAG	Osttiroler Käseknödel [a c g m]  geschmortes Jungkraut, braune Butter & Parmesan Osttiroler cheese dumpling, stewed cabagge, brown butter & parmesan cheese	14,00
DIENSTAG	Spinatknödel [a c g m]  geschmortes Jungkraut, braune Butter & Parmesan Spinach dumpling, stewed cabagge, brown butter & parmesan cheese	14,00
MITTWOCH	Schwammerlnknödel [a c g m]  geschmortes Jungkraut, braune Butter & Parmesan Mushroom dumpling, stewed cabagge, brown butter & parmesan cheese	14,00
DONNERSTAG	Gebackene Polentaknödel [a c g m p]  Rote Beete auf geschmorten Jungkraut, Kürbiskernöl & Parmesan Baked polenta dumpling, beetroot, stewed cabagge, brown butter & parmesan	14,00
FREITAG	Leberknödel in kräftiger Rindsuppe [a c g m p] Liver dumpling in beef bouillon	14,00
SAMSTAG	Öztaler Käspressknödel [a c g m]  geschmortes Jungkraut, braune Butter & Parmesan Öztaler cheese dumpling, stewed cabagge, brown butter & parmesan cheese	14,00
SONNTAG	Rote Rübenknödel [a c g m]  geschmortes Jungkraut, braune Butter & Parmesan Beetroot dumpling, stewed cabagge, brown butter & parmesan cheese	14,00

Zu unseren KNÖDEL-GERICHTEN empfehlen wir einen gemischten Salat 6,50

We recommend a mixed salad to our pasta dishes 6,50

SUPPEN | SOUPS

Klare Rindsuppe clear beef bouillon [l p]	
mit Frittaten with sliced pancakes [a c g l p]	5,30
mit einem Tirolerknödel with a bacon dumpling [a c g l p]	5,50
mit einem Kaspressknödel with a cheese dumpling [a c g l p]	5,50
FÜR DEN GROSSEN HUNGER	
mit 3 Tirolerknödel und Salat with 3 bacon dumplings and salad [a c g l p]	13,00
mit 3 Kaspressknödel und Salat with 3 cheese dumplings and salad [a c g l p]	13,00
Almsuppe [l p]	8,00
mit Gerste, Gemüse, Kartoffeln & Selchfleisch Tyrolean 'mountain' soup with barley, vegetables, potatoes & smoked pork chop	
Alpenländische Fischsuppe [b d l r p]	11,00
mit Flußkrebserln, Lachsforelle, Zander & Wels Alpine fish soup with crayfish, salmon trout, pikeperch & catfish	

SALAT SPEZIALITÄTEN | SALADS

Unser Tirolerstuben Salat [a c g m]	13,50
mit gerösteten Knödeln, Schwammerl, Zwiebel & Ei Salad with fried dumplings, mushrooms, onion & boiled egg	
Große Salatschüssel [a c g m] ♥	15,00
mit warmem Tiroler Camembert & Preiselbeeren Salad with warm Tyrolean camembert & cranberries	
Große Salatschüssel [a c g m]	16,00
mit ausgelösten Backhend'l Haxerln Salad with fried breaded chicken legs	
Gemischter Salat als feine Beilage [g m] ♥	6,50
Mixed salad as side dish	

Zu allen Suppen & Salaten gibt's ein feines Gebäckskörberl! [a h]

We serve a bread basket with all soups and salads!

TIROLERSTUBEN SPEZIALITÄTEN | MAIN COURSE

Bratwurst, ein Pärchen deftig würzig	13,00
Sauerkraut & Röstkartoffeln Fried sausage with sauerkraut & roasted potatoes	
Cremiges Risotto [g] ♥	14,00
Pilze, Zucchini, Kürbis, Tomatenwürfel, Rucola & Gartenkresse Creamy Risotto with mushrooms, zucchini, pumpkin, diced tomatoes, rocket & cress	
Kässpätzle [a c g m] ♥	14,00
zubereitet mit Tiroler Bergkäs, Schnittlauch & Röstzwiebeln Cheese spaetzle made with Tyrolean mountain cheese, chives & roasted onions	
Vegetarische Pasta [g] ♥	14,00
Schafskäse, Tomaten, Blattspinat, Rucola, Parmesan & Pinienkerne Vegetarian pasta with feta, tomatoes, leaf spinach, rocket, parmesan cheese & pine nuts	
Tirolerstuben Pasta [a c g m]	14,00
Penne in Kräuterrahm mit Rauchfleisch, Schinken Champignons, Tomatenstückchen, Ei & Parmesan Penne in herb cream sauce, smoked meat, ham, champignons, tomatoes, egg & parmesan cheese	
Tiroler Gröstl [c]	14,00
Röstkartoffeln, Zwiebeln, allerlei Bratenfleisch & Spiegelei Tyrolean roasted potatoes with onions, variation of roasted meat & fried egg	
Dreierlei aus der Knödelwerkstatt [a c g m]	14,00
Spinatknödel, Tirolerknödel, Kaspressknödel auf geschmortem Jungkraut, brauner Butter & Parmesan Homemade dumplings (spinach, bacon & cheese) on stewed cabbage, brown butter & parmesan	
Schweinskrustenbraten [a c g]	16,00
Biersaft'l, Sauerkraut & Knödel Roast of pork with beer sauce, sauerkraut & dumpling	
Wiener Schnitzel, gebackenes Schweineschnitzel [a c]	15,00
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren 'Wienerschnitzel' (porc escalope) Vienna Style served with parsley potatoes & cranberries	
Geschmortes vom Öztaler Lamm [g]	24,00
Brat'l im Thymiansaft'l, Wintergemüse & Kartoffelstampf Braised local lamb with thyme sauce, vegetables & mashed potatoes	
Gegrilltes Rückensteak vom jungen Rind 250g [g]	28,00
Pfannengemüse, gebackene Kartoffeln & Kräuterbutter Grilled steak (250 g) with vegetables, baked potatoes & herb butter	

ZUR MARENDE | TYROLEAN AFTERNOON SNACK

Brett'ljause [g m h]	16,00
Speck, kalter Braten, Bergkäse, Kaminwurzten & Grammelschmalz Bacon, cold joint, mountain cheese, smoked sausages & lard	
'Stubenbrot' – großes ofenfrisches Weckerl [g m h]	9,50
mit Krustenschinken, Bergkäse & Pesto Freshly baked bread, mountain cheese & pesto	

DESSERTS & KÄSE | DESSERTS & CHEESE


Kaiserschmarren mit Apfelkompott & Preiselbeeren [a c g] ♥	12,00
Kaiserschmarren with apple compote & cranberries	
Öztaler Mohnkrapfen [a c g h] ♥	9,00
karamellierte Nuss-Birne, Erdbeer- & Vanilleeis Caramelized poppy seed fritter with strawberrie & vanilla ice cream	
Hausgemachter Eismarillenknödel [a c g] ♥	8,00
Cantuccinibrösel, Erdbeersalat & Sahne Homemade apricot ice cream dumpling with Cantuccini crumbles, strawberry salad & whipped cream	
Gezogener Apfelstrudel apple strudel [a c g h] ♥	5,50
mit Vanillesauce with vanilla sauce [a c g h]	6,50
mit Vanilleeis with vanilla ice cream [a c g h]	7,20
Südtiroler Schwarzplentnkuchen South Tyrolean buckwheat cake ♥	4,90
mit Vanillesauce with vanilla sauce [g]	5,90
mit Pfirsichsorbent with peach sorbet	6,70
Hausgemachter Kuchen mit Sahne ♥	5,50
Homemade cake of the day with whipped cream	
Portion Schlagobers whipped cream [g]	0,70
1 Kugel Eis 1 scoop of ice cream [c g]	1,80

Auswahl von Tiroler Bio Käse [a g h] **12,00**

Rotkulturkäse, Kräuter-Weichkäse, Ursalzkäse, Blauschimmelkäse, Chutneys, Brot & Butter

Variation of organic Tyrolean chesse „Rotkultur“ cheese, soft herb cheese, „Ursalz“ cheese, blue cheese with different chutneys, bread & butter

HEISSE GETRÄNKE | HOT DRINKS

Heiße Schokolade [g]	3,80
Heiße Schokolade mit Sahne [g]	4,30
Heiße Schokolade mit Rum [g]	6,40
Heiße Schokolade mit Sahne und Rum [g]	6,90
Espresso / Espresso Macchiato [g]	2,50
Doppelter Espresso	3,90
Tasse Kaffee	3,10
Cappuccino [g]	3,70
Latte Macchiato [g]	4,20
 Spezialitäten von Teekanne:	3,10
Darjeeling Wildberry Alpenkräuter Pfefferminze Grün Kamille	
Glühwein [o]	5,00
Jagertee [o]	5,50







DAS PASST ZU SCHOKOLADE UND KAFFEE

Amaretto [h]	2cl	2,80
Baileys [g]	2cl	3,40
Inländer Rum 60%	2cl	2,50


ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | SOFT DRINKS

Vöslauer Mineralwasser sparkling oder still	0,33l	3,00
Vöslauer Mineralwasser sparkling oder still	0,75l	5,30
Apfel naturtrüb / Apfel – Ribisel / Apfel – Holunder Johannisbeere / Marille / Preiselbeere / Orange	0,25l	3,50
Eistee Zitrone / Pfirsich	0,33l	3,70
Fruchtsäfte gespritzt <i>*Leitungswasser oder Soda*</i>	0,30l	3,50
Fruchtsäfte gespritzt <i>*Leitungswasser oder Soda*</i>	0,50l	4,60
Flasche naturtrüber Apfelsaft vom Bodensee	0,90l	12,70
mit Mineralwasser sparkling oder still	0,75l	15,70
Pepsi Cola / Pepsi MAX / 7 UP Zitrone / 7 Up Orange Almdudler / Mezzo Mix	0,33l	3,80
KOMBUCHA Classic / Quitte / Cranberry / Matcha	Flasche 0,25l	3,80
Red Bull ENERGY DRINK	0,25l	4,10
Red Bull SUGARFREE	0,25l	4,10
Red Bull EDITION	0,25l	4,10
 ORGANICS Simply Cola by Red Bull®	0,25l	4,10
 ORGANICS Bitter Lemon by Red Bull®	0,25l	4,10
 ORGANICS Tonic Water by Red Bull®	0,25l	4,10
 ORGANICS Ginger Ale by Red Bull®	0,25l	4,10

FASSBIERGENUSS | DRAFT BEER

	Spezial Bier	0,30l	3,90
	Spezial Bier	0,50l	5,30
	Zitronenradler naturtrüb	0,30l	3,90
	Zitronenradler naturtrüb	0,50l	5,30
	Paracelsus, naturtrübes Kellerbier hell	0,30l	3,90
	Paracelsus, naturtrübes Kellerbier hell	0,50l	5,30
	Weißbier naturtrüb hell	0,30l	4,10
	Weißbier naturtrüb hell	0,50l	5,50
	Weizen / Cola / Sprite	0,50l	5,50

FLASCHENBIER | BOTTLED BEER

	Weißbier alkoholfrei hell	Flasche 0,50l	5,10
	Weißbier dunkel	Flasche 0,50l	5,70

APERITIFS

Martini Bianco	4cl	4,00
Campari	4cl	4,20
Ramazotti	2cl	2,80

SCHNÄPSE | SCHNAPPS

FREIHOF Apfel-Birnenbrand	2cl	3,20
FREIHOF Williamsbrand	2cl	3,20
FREIHOF Williamsbrand mit Birne	2cl	4,10
FREIHOF Marillenbrand	2cl	3,20
FREIHOF Haselnussliquer	2cl	3,80
Grappa Sarpa oro di Poli	2cl	6,00
HÄMMERLE Edelbrand Kirsche	2cl	6,00
HÄMMERLE Edelbrand Himbeere	2cl	6,00
HÄMMERLE Edelbrand Marille	2cl	6,00

WEISSWEIN IM OFFENEN AUSSCHANK | WHITE WINE BY THE GLASS

2017	Grüner Veltliner Federspiel	0,125l	3,70
	Weingut Donabaum, Spitz Wachau (Austria)	0,25l	7,40
2017	Riesling Federspiel	0,125l	4,00
	Weingut Donabaum, Spitz Wachau (Austria)	0,25l	8,00
	Weißwein gespritzt sauer/süß	0,25l	3,80

WEISSWEINE | WHITE WINES

2017	RIESLING Federspiel	0,75l	29,00
	Weingut Donabaum, Spitz Wachau (Austria)		
2014	RIESLING Smaragd Singerriedel	0,75l	130,00
	Weingut F. Hirtzberger, Wachau (Austria)		
2016	PINOT GRIGIO D.O.C	0,75l	27,00
	Kellerei St. Pauls, Eppan (South Tyrol, Italy)		
2011/12	CHARDONNAY Darscho	0,75l	49,00
2009	CHARDONNAY Darscho	1,50l	102,00
	Weingut Velich, Neusiedlersee (Austria)		
2014	CHARDONNAY Steinriegel	0,75l	44,00
	Weingut Gesellmann, Mittelburgenland (Austria)		
2015	DIALOG JOHANNESHOF Chardonnay, Sauvignon Blanc	0,75l	24,00
	Weingut Reinisch, Thermenregion (Austria)		
2014/15	WEISSBURGUNDER „Passion Reserva“	0,75l	42,00
	Kellerei St. Pauls, Eppan (South Tyrol, Italy)		
2015	GRAUBURGUNDER	0,75l	38,00
	Weingut Walter & Erich Polz, Südsteiermark (Austria)		
2016	GRÜNER VELTLINER Spiegel	0,75l	39,00
	Weingut Mantlerhof, Kremstal (Austria)		
2015	GRÜNER VELTLINER Smaragd Loibner Loibenberg	0,75l	77,00
	Weingut F.X. Pichler, Wachau (Austria)		
2015	SAUVIGNON BLANC Sulz	0,75l	55,00
2013	SAUVIGNON BLANC Sulz	0,50l	35,00
	Weingut Gross, Südsteiermark (Austria)		

ROTWEIN IM OFFENEN AUSSCHANK | RED WINE BY THE GLASS

2017	Zweigelt Salzl Weingut Salzl, Seewinkelhof (Austria)	0,125l	3,30
		0,25l	6,60
2015	Blaufränkisch Siglos Weingut Igler, Mittelburgenland (Austria)	0,125l	5,00
		0,25l	10,00
2014	OPUS EXIMIUM St. Laurent, Zweigelt, Blaufränkisch Weingut Gesellmann, Mittelburgenland 2013 (Austria)	0,125l	7,90
		0,25l	15,80
	Rotwein gespritzt sauer/süß	0,25l	3,80

ROTWEINE | RED WINES

2015	ZWEIGELT Umathum Weingut Umathum, Frauenkirchen Neusiedlersee 2014 (Austria)	0,75l	26,00
		0,375l	18,00
2015	BLAUFRÄNKISCH Moric Weingut Moric, Hügelland Neusiedlersee (Austria)	0,75l	29,00
2007	BLAUFRÄNKISCH „Ungerberg“ Weingut Paul Achs, Neusiedlersee (Austria)	0,75l	82,00
2009	BLAUFRÄNKISCH „G“ Weingut Gesellmann, Mittelburgenland (Austria)	0,75l	130,00
2012	PANNOBILE St. Laurent, Zweigelt, Blaufränkisch Weingut Paul Achs, Neusiedlersee 2012 (Austria)	0,75l	54,00
		1,50l	119,00
2011	CABERNET MERLOT „1000“ Weingut Feiler-Artinger, Burgenland (Austria)	0,75l	66,00
2014	BLAUBURGUNDER „Passion Riserva“ Kellerei St. Pauls, Eppan (South Tyrol, Italy)	0,75l	56,00
2014	OPUS EXIMIUM St. Laurent, Zweigelt, Blaufränkisch 2015 Weingut Gesellmann, Mittelburgenland 2015 (Austria)	0,75l	47,00
		1,50l	99,00
		0,375l	30,00
2014	ST. LAURENT Weingut Allacher, Gols, Niederösterreich (Austria)	0,75l	23,00
2011	SYRAH Weingut Gesellmann, Mittelburgenland (Austria)	0,75l	53,00
2013	PINOT NOIR Weingut Seifried, Niederösterreich (Austria)	0,75l	39,00

ROSÉ | ROSÉ WINE

2017	ZWEIGELT Jochinger Rose	0,75l	30,00
	Weingut Josef Jamek, Wachau (Austria)		

SEKT UND CHAMPAGNER

Rich Prosecco o		6,50
Aperol Spritz o		7,50
SCHLUMBERGER	0,75l	40,00
SCHLUMBERGER piccolo	0,20l	14,00
Praeclarus Cuvée Kellerei St. Pauls	0,75l	66,00
VEUVE CLICQUOT	0,75l	98,00
MOËT & CHANDON Brut piccolo Imperial	0,02l	28,00
MOËT & CHANDON Brut Imperial	0,75l	98,00
MOËT & CHANDON Brut Rose Imperial	0,75l	125,00
MOËT & CHANDON Brut Imperial	1,50l	196,00
Champagner AR Lenoble Blanc de Blanc	0,75l	118,00
RUIINART Brut	0,75l	98,00
RUIINART Rose´ Brut	0,75l	125,00
RUIINART Blans de Blancs Brut	0,75l	125,00
RUIINART Brut Magnum	1,50l	196,00
RUIINART Rose´ Brut Magnum	1,50l	250,00
RUIINART Blanc de Blancs Brut Magnum	1,50l	250,00

COGNAC & WHISKIES

Johnnie Walker Scotch Whisk	4cl	6,80
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4cl	6,00
Rémy Martin V.S.O.P.	2cl	5,20

SHORTYS

Flying Hirsch - Jägermeister mit Red Bull ENERGY DRINK		4,90
Flügerl - roter Wodka mit Red Bull ENERGY DRINK		3,80

SPIRITUOSEN | SPIRITS

Bacardi White Rum	4cl	5,80
Inländer Rum 60%	2cl	2,50
Eristoff Roter Wodka	2cl	2,90
Bombay Sapphire Gin	4cl	5,40
Hendrick's Gin	4cl	6,20
Jägermeister	2cl	3,50
Amaretto	2cl	2,80
Baileys	2cl	3,40
Eristoff Wodka	2cl	2,90
	4cl	5,80
Zarskaya Wodka	2cl	3,40
	4cl	6,80
Grey Goose Wodka	2cl	3,60
	4cl	7,20

LONGDRINKS

Campari Orange	4cl Campari & Orangensaft	7,00
Campari Soda	4cl Campari & Sodawasser	6,00
Gin Tonic	4 cl Bombay Sapphire Gin &  ORGANICS Tonic Water by Red Bull®	9,50
	4 cl Hendrick's Gin &  ORGANICS Tonic Water by Red Bull®	10,30
Wodka Lemon	4cl Eristoff &  ORGANICS Bitter Lemon by Red Bull®	9,90
Bacardi Cola	4cl Bacardi & Cola	7,60