Stadlbergalm

DAS RESTAURANT MIT ALMCHARME

20.08. – 23.08.2025

APERITIF

Crémant Chardonnay, Weingut Thul, Mosel
0,1 l EUR 6,65

Sbagliato (Campari, roter Wermut & Prosecco)
0,2 l EUR 8,90

Ciao Bello (Martini fiero, Prosecco, Wildberry,)
0,2 l EUR 8,50

Sommerfrische – Der Sprizz von der Brennerin vom Tegernsee
Erfrischend mit Himbeer-Grapefruit-Note
0,2l EUR 8,50

VORSPEISEN

Brotbrettl
Brot, gesalzene Butter, Radieschen & Kresse **EUR 5,90 p.P.**

Crostino mit Stracciatella (sehr cremige Burrata) mit Sardellenfilets & Orangenabrieb **EUR 12,80**

Mozzarella mit buntem Tomatensalat, rote Zwiebel & Taralli **EUR 14,80**

Bunter Blattsalat mit Buttermilch-Dressing & Croutons **EUR 8,90**
+ 3 Stück panierte Hendlfilet **EUR 8,90**
+ 3 Stück Garnele **EUR 10,90**

Kartoffelsuppe mit Salzmilchhaube & Pilzstaub **EUR 9,90**

Wir bitten Euch, keine Stoffservietten auf die Teller zu legen.

Vielen Dank!

Stadlbergalm

DAS RESTAURANT MIT ALMCHARME

HAUPTGÄNGE

Rindsragout vom Pongauer Rind
mit gebratenen Serviettenknödel & Sauce Béarnaise **EUR 24,90**
Séguret (Grenache noir & Syrah) *1/8 l* *EUR 5,91*

Lange Nudeln mit Hackfleischsauce vom Rind & Grana Padano **EUR 18,90**
Cuvée Ceel *1/8 l* *EUR 4,74*

Saiblingsfilet von der Fischzucht Rummel in Kleinpienzenau
mit Kartofffelpüree, beurre blanc & Petersilien-Öl **EUR 26,90**
Roter Veltliner *1/8 l* *EUR 6,44*

Gnocchi mit Steinpilzen, Kartoffelpilz-Espuma & Kartoffel-Chip **EUR 24,90**
Spätburgunder blanc de noir *1/8 l* *EUR 4,73*

Agnolotti mit Sovrano (Käse aus Kuh- & Büffelmilch) gefüllt
Tomatenbutter, Rucola, Pistazien & Zitronen- Öl **EUR 20,90**
2017 Pinot noir *1/8 l* *EUR 9,80*

DESSERT

Topfenknödel mit Zimt-Zucker-Brösel, Zwetschgenröster & Vanilleschaum **EUR 11,90**
2015 Riesling Auslese „Berncasteler Doctor“ GG *1/16 l* *EUR 8,30*

Tiramisu mit Espresso-Ecke, Streusel & Beeren **EUR 11,90**

Affogato – Espresso mit Vanille-Eis **EUR 5,50**

1 Kugel Vanilleeis
mit steirischem Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen **EUR 4,30**