

stöfflalm[®]

Abendveranstaltungen



stöttlalm[®]

Die Eventlocation

Schön, dass ihr da seid.
So fühlen sich 360° in den Bergen Tirols an.

Das Panorama ist atemberaubend, zum Verlieben schön.
Gemütlich, herzlich und ziemlich lässig ist unser Stöttlalm-Team.

Feiert mit uns. Lacht mit uns. Genießt mit uns.
Lasst euch von uns umsorgen - authentisch, liebevoll, fürsorglich.

Heiraten am See, ein genussvolles Almfrühstück oder ein geselliges Abendevent.
Mit der Familie, den Freunden und Kolleg:innen zusammen das Leben feiern.
Wir machen es möglich.

*Wir freuen uns,
dass ihr bei uns feiert!*



Grillbuffet

SALATE

Tomaten-, Gurken- und Krautsalat, Kartoffelsalat, grüner Salat, verschiedene Dressings, Kresse

♦♦♦

VOM GRILL

Rostbratwurst, Hühnerbrust, Spareribs, Rumpsteak, Garnelen

♦♦♦

BEILAGEN

Folienkartoffel, gegrillter Maiskolben, Paprika und Zucchini, Brotkorb

♦♦♦

SAUCEN

Senfragout, Sauerrahmsauce, Ketchup, BBQ-Sauce, Kräuterbutter

♦♦♦

DESSERT

Vanilleeis mit frischen Beeren

Menüpreis € 52,00 pro Person

Menüpreis mit Fisch € 56,00 pro Person

auf Anfrage mit Öztaler Lachsforellen Filet oder Lachsfilet



Menüs

APERITIFPAKETE

Diverse Tramezzini oder Canapés je Stück	€ 4,00
Fleischkäsesemmel je Stück	€ 4,90
Speck, Bergkäse, Kaminwurzeln, Trauben mit Schüttelbrot, Wurzelbrot, Senf und Kren	€ 11,50
Parmesan, Oliven, Vulcanoschinken, Trauben und Schüttelbrot pro Person	€14,00
Eingelegtes Gemüse, Prosciutto, Tomate-Mozzarella am Spieß Parmesan mit Schüttelbrot und Wurzelbrot pro Person	€16,50
Obst zum Aufspießen Erdbeeren, Trauben, Ananas, Melone pro Person	€ 9,00

VORSPEISEN

Vorspeisenbuffet (auch vegetarisch möglich) Tomate-Mozzarella, Prosciutto mit Melone, Blattsalate, Gurkensalat, Krautsalat Tomatensalat, Kresse, Speck, Käse, Kaminwurzeln, Aufstriche, Butter, Oliven, Wurzelbrot	€28,50
Beef Tatar 80g mit Kapernbeeren, roten Zwiebelringen und eingelegtem Essiggemüse	€20,50
Tranchen vom steirischen Vulcanoschinken mit Grana Padano, Oliven, Schüttelbrot	€16,00
Baby-Leaf mit Balsamico mariniert dazu steirischer Vulcanoschinken und Parmesan	€16,00
Geräucherter Hirschschenkel mit Vogerlsalat und Preiselbeervinaigrette	€16,00
Getrüffelter Rucolasalat mit Parmesan und 3 Stück gebratenen Garnelen	€17,00
Tatar vom gebeizten Lachs 80g mit roter Beete, Kren und bunter Kresse	€20,50
Caprese Tomate-Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und Pesto	€ 11,00
Blattsalate mit gebratenem Steinchampignons mit Balsamico und Olivenöl mariniert, dazu getrocknete Tomaten, Avocado, bunte Kresse und geröstete Pinienkerne	€13,00



Menüs

SUPPEN

Cremesuppe vom Kürbis mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	€ 7,00
Cremesuppe vom Steinpilz mit frischen Kräutern	€ 7,00
Cremesuppe vom Mieminger Erdäpfel mit Speck und Majoran	€ 7,00
Bergwiesenkräutersuppe	€ 7,00
Rindsuppe mit Grießnockerl und Schnittlauch	€ 6,00
Rindsuppe mit Frittaten und Schnittlauch	€ 6,00
Rindsuppe mit Leberknödel	€ 6,50
Rindsuppe mit Kaspressknödel	€ 7,50

ALS ZWISCHENGERICHT

Filet vom Zander auf Safranrisotto mit grünem Spargel und Weißweinschaum	€ 17,00
Filet von der heimischen Lachsforelle auf Weißweinrisotto mit Erbsenschoten und weißem Balsamicoschaum	€ 19,00
Risotto von getrockneten Tomaten mit Basilikum, Burrata und gerösteten Pinienkernen	€ 17,00
gemischter Salat klein	€ 6,00



Menüs

HAUPTSPEISEN

Heimisches Rinderfilet auf bunten Karotten mit Erdäpfelmousseline und Jus vom grünen Pfeffer	€ 37,00
Rosa gebratenes Nüsschen vom Tiroler Milchkalb auf cremigem Gemüseweizen und Thymiangelace	€ 34,00
Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf Rübengemüse und Kräuterweizen	€ 32,00
Rücken und Bauch vom Spanferkel mit Bockbiersauce, gebratenem Rosmarinkipferl und Schlamperkraut	€ 24,00
Maishendlbrust vom Mieminger Plateauhendl auf mediterranem Gemüserisoni und Basilikumjus	€ 22,00
Gebratene Garnelen auf Tomatenrisotto mit Erbsenschoten, Rieslingschaum und bunter Kresse	€ 24,00
Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree, Gemüse und Jus	€ 21,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat (Pommes auf Anfrage)	€ 27,50

VEGETARISCHE GERICHTE

Tiroler Schlutzkrapfen mit Kürbis-, Spinat- oder Steinpilzfülle mit brauner Butter, Bergkäse und Schnittlauch	€ 16,00
Spaghetti auf Wunsch mit Tomatensauce, Sauce Bolognese oder Chili, Knoblauch und getrockneten Tomaten	€ 12,00
auf Wunsch mit zwei Garnelen saisonales Risotto oder Tagliatelle auf Anfrage	€ 17,00
glutenfreie Nudeln	€ +1,00



Menüs

DESSERT

Schokoladen-Himbeerterrine mit Himbeerragout und frischen Beeren	€ 13,00
Schokoladelasagne mit marinierten Waldbeeren und Heidelbeer-Joghurteis	€ 13,00
Verschiedene Fruchtsorbets mit Zwetschkenröster	€ 10,00
Topfen-Vanillecreme mit Heidelbeer-Joghurteis und frischen Beeren	€ 12,00
Kaiserschmarrn-Buffer wahlweise mit Zwetschkenröster, Apfelmus oder Vanilleeis	€ 13,00
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Beerenragout	€ 11,50
Zweierlei Schokomousse im Glas mit Vanilleeis und Beerenragout	€ 12,00

MITTERNACHTSSNACKS

Gulaschsuppe mit Brot	€ 7,00
Chili con Carne oder Chili sin Carne mit Brot	€ 6,50
Stöttlalm Jause für 1 Person Speck, Kaminwurzen, Käse, Senf, Kren und Brot	€ 14,00
Südtiroler Jause für 1 Person Spianata Salami, Dolcelatte, Krustenschinken, Antipasti-Spieße, Schüttelbrot und Brot	€ 14,00
Käseplatte für 1 Person Zillertaler Bergkäse, Dolcelatte, Tiroler Biocamembert, Feigensenf und Brot	€ 14,00
Fleischkässemmel	€ 4,90
Stöttlalm Bosna	€ 7,50



Kontakt

EVENT-ABTEILUNG

Alpenresort Schwarz

events@schwarz.at

+43 5264 5212 308

**Terminvereinbarung gerne
von Montag bis Freitag möglich**

individuelle Änderungen vorbehalten

