

stöfflalm<sup>®</sup>

# Menüvorschläge Mittag



# Menüvorschläge

für Gruppen ab 10 Personen

## VORSPEISEN

Beef Tatar   80g (auch vegan möglich) mit Kapernbeeren, roten Zwiebelringen und eingelegtem Essiggemüse	€ 22,00
Geräucherter Hirschschenken mit Vogerlsalat und Preiselbeervinaigrette	€ 17,00
Caprese Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Pesto	
- mit Mozzarella	€ 11,00
- mit Burrata	€ 16,00
Tatar vom gebeizten Lachs   80g mit roter Beete, Kren und bunter Kresse	€ 22,00
Blattsalate mit Balsamico und Olivenöl mariniert, getrocknete Tomaten, Avocado	
- mit gebratenen Steinchampignons	€ 13,50
- mit gebratenen Hühnerstreifen	€ 16,00
kleiner gemischter Salat	€ 6,50
alternative Salate auf Anfrage	

## SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerln	€ 6,50
Rindsuppe mit Leberknödel	€ 7,00
Rindsuppe mit Kaspressknödel	€ 8,00
Rindsuppe mit Speckknödel	€ 8,00
Rollgerstlsuppe mit Wurzelgemüse	€ 7,50
Steinpilzessenz mit Butterknödel	€ 7,50
Cremesuppe vom Mieminger Erdäpfel mit Speck und Majoran	€ 7,50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kernöl	€ 7,50
Suppe der Saison auf Anfrage	



## HAUPTSPESIEN

Heimisches Rinderfilet mit Ofenkartoffel, Sauerrahmsauce & gebratenem Gemüse	€ 38,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preisbeeren (Pommes auf Anfrage)	€ 29,50
Saisonales Risotto mit Garnelen	€ 25,00
Ripperlen mit Knoblauchbrot und kleinem gemischtem Salat	€ 23,00
Kalbsgulasch mit Butterspätzle und kleinem gemischtem Salat	€ 23,00
Schweinebraten mit Sauerkraut, Semmelknödel und Kümmeljus	€ 25,00
Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree, Gemüse und Jus	€ 22,00
Gekochter Kalbstafelspitz mit Cremespinat, Rösti, Schnittlauchsauce und Kren	€ 33,00
Tiroler Schlutzkrapfen nach Saison mit brauner Butter, Schnittlauch und Bergkäse	€ 16,50
Spinatknödel mit brauner Butter und Bergkäse	€ 13,00
Saisonale Tagliatelle mit kleinem gemischtem Salat	€ 19,00
Trüffelpasta	€ 20,50

## DESSERTS

Schokoladen-Himbeerterrine mit Himbeersorbet und Himbeerragout	€ 14,00
Topfen-Vanillecreme mit Heidelbeer-Joghurteis und frischen Beeren	€ 12,50
Schokolasagne mit Heidelbeer-Joghurteis und marinierten Waldbeeren	€ 13,50
Kaiserschmarrn-Buffer wahlweise mit Zwetschenröster, Apfelmus, Vanilleeis	€ 14,00
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Beerenragout	€ 12,00
Zweierlei Schokomousse im Glas mit Vanilleeis und Beerenragout	€ 13,00
Vanilleeis - mit heißen Himbeeren	€ 8,00
- mit Schokosauce und Brownies	€ 14,00



## STÖTTLALM JAUSENBUFFETS

Tomate-Mozzarella, Prosciutto mit Melone, € 29,00  
Blattsalate, Gurkensalat, Krautsalat, Tomatensalat,  
Kresse, Speck, Käse, Kaminwurzeln, Aufstriche, Butter,  
Oliven und Wurzelbrot

Kaminwurzeln, Speck, Bergkäse, Weichkäse, Vulkanoschinken, € 35,00  
Tomaten & Mozzarella, Melone, Trauben, Nüsse, Essig- & Salatgurken,  
Brotkorb, Schüttelbrot & Grissini, Aufstriche, Kren,  
Bauernbutter & Feigensenf

- mit Burrata + € 5,00  
- mit Beef- und Lachs- Tatar + € 12,00

## STÖTTLALM LABESTATIONEN

Kaminwurzeln, Speck, Käsevariationen, Essig- & Salatgurken, € 28,00  
Senf & Kren mit Schüttelbrot, Grissini & Brotkorb

Tomate & Mozzarella, Melone, Rohschinken, Parmesan, € 28,00  
Oliven & Trauben mit Brotkorb

Graukäse, Wurstsalat, Schüttelbrot, Grissini & Bauernbutter € 26,00

Weißwurst, Brezeln & süßer Senf € 7,50

Apfelstrudel, Topfenstrudel, Sahne & Obstkorb € 10,50



# Kontakt

## **EVENT-ABTEILUNG**

Alpenresort Schwarz

[events@schwarz.at](mailto:events@schwarz.at)

+43 5264 5212 308

**Terminvereinbarung gerne  
von Montag bis Freitag möglich**

individuelle Änderungen vorbehalten

