

stöttalm[®]

Menüvorschläge Abends

für Variante Stöttalm nach Konsumation



Grillbuffet

BUNTE SALATAUSWAHL

Tomaten-, Gurken-, Kraut- und Kartoffelsalat, grüner Salat, feine Dressings und frische Kresse

♦ ♦ ♦

VOM GRILL

Mini-Rostbratwürstl, Hühnerbrust, Spareribs, Rumpsteak, Garnelen
(Auf Anfrage mit Öztaler Lachsforellen Filet oder Lachsfilet)

♦ ♦ ♦

BEILAGEN

geschmorte Kipfler, gegrillter Maiskolben, Paprika und Zucchini, Brotkorb und Knoblauchbrot

♦ ♦ ♦

SAUCEN

Senfragout, Sauerrahmsauce, Ketchup, BBQ-Sauce, Kräuterbutter und Cocktailsauce

♦ ♦ ♦

DESSERT

Vanilleeis mit frischen Beeren oder Kürbiskernöl

Individuelle Änderungen sind gerne möglich.

Menüpreis € 56,00 pro Person

Menüpreis mit Fisch € 59,00 pro Person

Auf Anfrage bieten wir zusätzlich zu unserem Grillbuffet auch Pommes oder Ofenkartoffeln an.
Aufpreis je € 4,50 pro Person!



APERITIFPAKETE

Speck, Bergkäse, Kaminwurzeln, Trauben, Schüttelbrot, Wurzelbrot, Senf und Kren	€ 12,50
Parmesan, Oliven, Vulcanoschinken, Trauben und Schüttelbrot	€ 15,00
Eingelegtes Gemüse, Prosciutto, Tomate-Mozzarella am Spieß Parmesan, Schüttelbrot und Wurzelbrot	€ 17,00
Obst zum Aufspießen Erdbeeren, Trauben, Ananas, Melone	€ 9,50
Diverse Tramezzini oder Canapés je Stück	€ 4,30
Fleischkäsesemmel je Stück	€ 5,00

VORSPEISEN

Beef Tatar 80g (auch vegan möglich) mit Kapernbeeren, roten Zwiebelringen und eingelegtem Essiggemüse	€ 22,00
Tatar vom gebeizten Lachs 80g auf marinierten roten Rüben, Buttermilch und Zitronenmayonnaise	€ 22,00
Tranchen vom steirischen Vulcanoschinken mit Grana Padano, Oliven, Schüttelbrot	€ 16,50
Baby-Leaf mit Balsamico mariniert dazu steirischer Vulcanoschinken und Parmesan	€ 16,50
Geräucherter Hirschschenken mit Vogerlsalat und Preiselbeervinaigrette	€ 16,50
Getrüffelter Rucolasalat -mit Parmesan und 3 Stück gebratenen Garnelen -mit Hühnerstreifen vom Maishendl	€ 17,50
Caprese Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Pesto - mit Mozzarella - mit Burrata	€ 11,00 € 16,00
Blattsalate mit gebratenen Steinchampignons mit Balsamico und Olivenöl mariniert, getrocknete Tomaten, Avocado, bunte Kresse und geröstete Pinienkerne	€ 13,50
Carpaccio von der Roten Beete Rucola, Olivenöl, Parmesan und Pinienkerne	€ 16,50
Carpaccio vom Rind Rucola, Olivenöl, Parmesan und Pinienkerne	€ 23,00



SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerln	€ 6,50
Rindsuppe mit Frittaten	€ 6,50
Rindsuppe mit Leberknödel	€ 7,00
Rindsuppe mit Kaspressknödel	€ 8,00
Rindsuppe mit Speckknödel	€ 8,00
Steinpilzessenz mit Butterknödel	€ 7,50
Cremsuppe vom Mieminger Erdäpfel mit Speck und Majoran	€ 7,50
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und Kernöl	€ 7,50

ALS ZWISCHENGERICHT

Filet vom Zander auf Safranrisotto mit grünem Spargel und Weißweinschaum	€ 18,00
Filet von der heimischen Lachsforelle auf Weißweinrisotto mit Blattspinat und weißem Balsamicoschaum	€ 20,00
Risotto von getrockneten Tomaten mit Basilikum, Burrata und gerösteten Pinienkernen	€ 18,00
Gemischter Salat klein	€ 6,50
Penne „Cacio e Pepe“	€ 16,50
Geeiste Zitrone mit Schaumwein (auf Wunsch bieten wir gerne auch ein anderes Sorbet an)	€ 6,50
Weißer Spargel (von Mai bis Juni) mit Sauce Hollandaise und Rohschinken (auf Wunsch auch ohne Schinken)	€ 19,00



HAUPTSPEISEN

Heimisches Rinderfilet auf geschmortem Wurzelgemüse mit Erdäpfelmousseline und Jus vom grünen Pfeffer	€ 38,00
Heimisches Rinderfilet mit Jakobsmuschel Safrannage, geschmorte Kipfler oder Knoblauchbrot	€ 43,00
Rosa gebratenes Nüsschen vom Tiroler Milchkalb auf cremigem Gemüseweizen und Thymianglace	€ 35,00
Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf geschmortem Wurzelgemüse und Kräuterweizen	€ 33,00
Gekochter Kalbstafelspitz mit Cremespinat, Rösti, Schnittlauchsauce und Kren	€ 33,00
Schweinebraten mit Kümmeljus, Sauerkraut und Semmelknödel	€ 26,00
Maishendlbrust vom Mieminger Plateauhendl auf mediterranem Gemüserisoni und Basilikumjus	€ 23,00
Gebratene Garnelen auf Tomatenrisotto mit Blattspinat, Rieslingschaum und bunter Kresse	€ 25,00
Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree, Gemüse und Jus	€ 22,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat (Pommes auf Anfrage)	€ 29,50
Gebratener Huchen auf weißem Stangenspargel und Weißweinrisotto	€ 27,00
Trüffelpasta	€ 20,50

VEGETARISCHE GERICHTE

Tiroler Schlutzkrapfen nach Saison mit brauner Butter, Bergkäse und Schnittlauch	€ 16,50
Spaghetti auf Wunsch mit Tomatensauce, Sauce Bolognese oder Chili, Knoblauch und getrockneten Tomaten	€ 12,50
Saisonales Risotto oder Tagliatelle - mit Garnelen	€ 12,50 € 17,50
Glutenfreie Nudeln	€ +1,00



DESSERT

Schokoladen-Himbeerterrine mit Himbeerragout und frischen Beeren	€ 14,00
Schokoladelasagne mit marinierten Waldbeeren und Heidelbeer-Joghurteis	€ 13,50
Vanilleeis	
- mit Kernöl	€ 5,50
- mit heißen Himbeeren	€ 8,00
- mit Schokosauce und Brownies	€ 14,00
Topfen-Vanillecreme mit Heidelbeer-Joghurteis und frischen Beeren	€ 12,50
Kaiserschmarrn-Buffer wahlweise mit Zwetschkenröster, Apfelmus oder Vanilleeis	€ 14,00
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Beerenragout	€ 12,00
Zweierlei Schokomousse im Glas mit Vanilleeis und Beerenragout	€ 13,00

MITTERNACHTSSNACK

Gulaschsuppe mit Brot	€ 7,50
Chili con Carne oder Chili sin Carne mit Brot	€ 7,00
Stöttlalm Jause für 1 Person Speck, Kaminwurzeln, Käse, Senf, Kren und Brot	€ 15,00
Käseplatte für 1 Person	€ 15,00
Fleischkäsemmel	€ 5,00
Stöttlalm Bosna	€ 7,80
Pommes mit Ketchup und Mayonnaise - Trüffelmayonnaise	€ 7,00 + € 2,00
Cheeseburger	€ 15,00
Chickenburger	€ 16,00



Kontakt

EVENT-ABTEILUNG

Alpenresort Schwarz

events@schwarz.at

+43 5264 5212 308

**Terminvereinbarung gerne
von Montag bis Freitag möglich**

individuelle Änderungen vorbehalten

