

stöfflalm[®]

Mittagsmenüs



Menüvorschläge

für Gruppen ab 10 Personen

VORSPEISEN

Beef Tatar | 80g (auch vegan möglich) € 22,00
mit Kapernbeeren, roten Zwiebelringen und eingelegtem Essiggemüse

Tatar vom gebeizten Lachs | 80g € 22,00
auf marinierten roten Rüben, Buttermilch und Zitronenmayonnaise

Caprese
mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Pesto
- mit Mozzarella € 11,00
- mit Burrata € 16,00
- auf Wunsch mit Rohschinken +€ 6,00

Kleine Salatbowl € 9,00
mit Kartoffelsalat, Karotte, Paprika, Tomate, Gurke, Bohnen und Kraut
- mit Tempeh +€ 6,00

Blattsalate
mit Balsamico und Olivenöl mariniert, getrocknete Tomaten, Avocado
- mit gebratenen Steinchampignons € 13,50
- mit gebratenen Hühnerstreifen € 16,00
- mit Rohschinken € 18,00

Alternative Salate auf Anfrage

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerln € 6,50

Rindssuppe mit Frittaten und Gemüsestreifen € 6,50

Rindsuppe mit Leberknödel € 7,00

Rindsuppe mit Kaspressknödel € 8,00

Stöttlalm Zwiebelsuppe € 7,00

Cremesuppe vom Mieminger Erdäpfel € 7,50
mit Speck und Majoran

Kürbiscremesuppe € 7,50
mit Kürbiskernen und Kernöl

Suppe der Saison auf Anfrage



HAUPTSPEISEN

Heimisches Rinderfilet mit gebratenen Kipflern, Gemüse und Pfefferjus	€ 38,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preisbeeren (Pommes Frites auf Anfrage)	€ 29,50
Gekochter Kalbstafelspitz mit Cremespinat, Rösti, Schnittlauchsauce und Kren	€ 33,00
Kalbsgulasch mit Butterspätzle und kleinem gemischten Salat	€ 23,00
Schweinebraten mit Sauerkraut, Semmelknödel und Kümmeljus	€ 25,00
Ofenfrische Ripperlen mit Knoblauchbrot und kleinem gemischten Salat	€ 23,00
Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree, Gemüse und Jus	€ 22,00
Gebratene Lachsforelle auf Trüffelgnocchi, Spinat und Tomaten	€ 25,00
Öztaler Lachsforelle mit geschmolzenen Kirschtomaten, brauner Butter und Schnittlauchkartoffeln	€ 28,00
Weißweinrisotto mit Spinat, Tomaten und Garnelen	€ 25,00
Pasta Aglio e Olio - mit Garnelen (3 Stück)	€ 19,00 +€ 7,00

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Tiroler Schlutzkrופן nach Saison mit brauner Butter, Schnittlauch und Bergkäse	€ 16,50
Spinatknödel mit brauner Butter und Bergkäse	€ 13,00
Trüffelpasta	€ 20,50
Sellerieschnitzel mit Röstkartoffeln und Zwiebelsauce	€ 19,00



DESSERTS

Vanilleeis im Glas	
- mit heißen Himbeeren	€ 8,00
- mit Schokosauce und Brownies	€ 14,00
- mit Kernöl	€ 5,50
- mit frischen Erdbeeren, Sahne und Erdbeerglasur	€ 9,00
Schokoladelasagne	
- mit Heidelbeer-Joghurteis und marinierten Waldbeeren	€ 13,50
- mit Topfcreme, frischer Minze, Erdbeeren und Staubzucker	€ 16,50
Kaiserschmarrn-Buffer (alternativ in der Pfanne serviert)	€ 14,00
mit Zwetschkenröster, Apfelmus und Vanilleeis	
Schokoladenkuchen	€ 12,00
mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Beerenragout	
Zweierlei Schokomousse im Glas	€ 13,00
mit Vanilleeis und Beerenragout	

STÖTTLALM JAUSENBUFFETS

Tomaten - Mozzarella, Prosciutto mit Melone, Blattsalate, Gurkensalat, Krautsalat, Tomatensalat, Kresse, Speck, Käse, Kaminwurzeln, Aufstriche, Butter, Oliven und Wurzelbrot	€ 29,00
Kaminwurzeln, Speck, Bergkäse, Weichkäse, Vulkanoschinken, Melone, Tomaten - Mozzarella, Trauben, Nüsse, Essig- & Salatgurken, Brotkorb, Schüttelbrot, Grissini, Aufstriche, Kren, Bauernbutter & Feigensenf	€ 35,00
- mit Burrata	+€ 5,00
- mit Beef- und Lachs- Tatar	+€ 12,00
- mit Graukäse, Kernöl und saurer Wurst	+€ 5,00



Kontakt

EVENT-ABTEILUNG

Alpenresort Schwarz

events@schwarz.at

+43 5264 5212 308

**Terminvereinbarung gerne
von Montag bis Freitag möglich**

individuelle Änderungen vorbehalten

