

stöfflalm[®]

Abendmenüs



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 Ötztaler Lachsforellen Filet)

♦ ♦ ♦

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 Frites oder Ofenkartoffeln an.
Aufpreis je € 6,50 pro Person!



Tradition auf der Stöttlalm

RINDSSUPPE

- mit Grießnockerln und Schnittlauch
- mit Frittaten und Schnittlauch

♦ ♦ ♦

KALBSTAFELSPITZ

auf Röstkartoffeln, Cremespinat, Sauerrahm und Kren
(Vegetarische oder Vegane Alternative auf Anfrage)

♦ ♦ ♦

KAISERSCHMARRN - BUFFET

mit Apfelmus, Zwetschenröster und Vanilleeis

Menüpreis € 51,00 pro Person



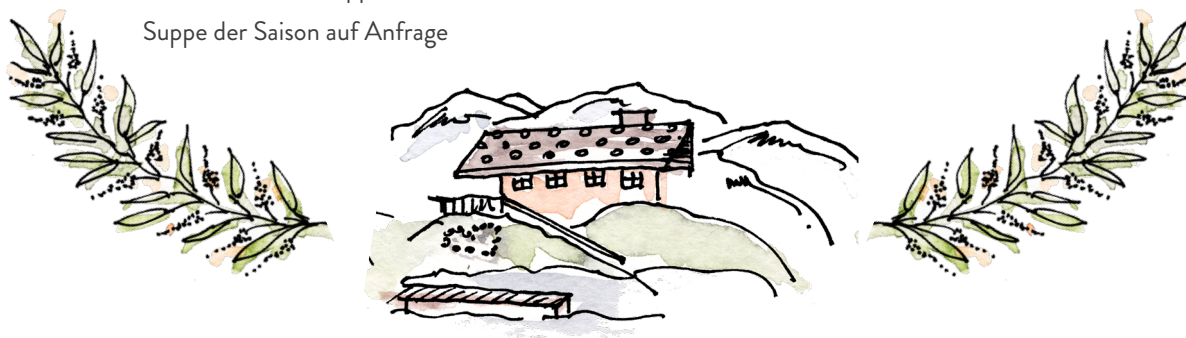
Individuelle Menüs

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 Hirschschinken mit Vogerlsalat und Preiselbeervinaigrette	€ 16,50
Caprese mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Pesto	
- mit Mozzarella	€ 11,00
- mit Burrata	€ 16,00
- auf Wunsch mit Rohschinken	+€ 6,00
Blattsalate mit gebratenen Steinchampignons mit Balsamico und Olivenöl mariniert, getrocknete Tomaten, Avocado, bunte Kresse und gerösteten Pinienkernen	€ 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 und Gemüsestreifen	€ 6,50
Rindsuppe mit Leberknödel	€ 7,00
Rindsuppe mit Kaspressknödel	€ 8,00
Steinpilzessenz mit Butterknödel	€ 7,50
Cremesuppe vom Mieminger Erdäpfel mit Speck und Majoran	€ 7,50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kernöl	€ 7,50
Stöttlalm Zwiebelsuppe	€ 7,00
Suppe der Saison auf Anfrage	



ALS ZWISCHENGERICHT

Filet vom Zander auf Safranrisotto und grünem Spargel	€ 18,00
Filet von der heimischen Lachsforelle auf Weißweinrisotto und Blattspinat	€ 20,00
Risotto von getrockneten Tomaten mit Basilikum, Burrata und gerösteten Pinienkernen	€ 18,00
Penne „Cacio e Pepe“	€ 16,50
Geeiste Zitrone mit Prosecco (auch alkoholfrei möglich) (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
Kartoffelgnocchi mit Spinat und Trüffel (auf Wunsch mit Lachsforelle gegen Aufpreis)	€ 16,00
Kleine Salatbowl mit Kartoffelsalat, Karotte, Paprika, Tomate, Gurke, Bohnen und Kraut	€ 9,00



HAUPTSPESIEN

Heimisches Rinderfilet mit gebratenen Kipflern, Gemüse und Pfefferjus	€ 38,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren (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 Rippeln mit Knoblauchbrot und kleinem gemischten Salat	€ 23,00
Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree, Gemüse und Jus	€ 22,00
Weißwein- ODER Tomatenrisotto - auf Wunsch mit Garnelen (3 Stück)	€ 25,00 +€ 4,00

VEGETARISCHE GERICHTE

Karoffelgnocchi mit Blattspinat und Schalotten	€ 16,00
Sellerieschnitzel mit Röstkartoffel und Zwiebelsauce	€ 19,00
Pasta Aglio e Olio mit Garnelen (3 Stück)	€ 19,00 +€ 7,00
Tiroler Schlutzkrapfen mit brauner Butter, Bergkäse und Schnittlauch wahlweise mit Spinat-, Steinpilz-, Kartoffel- oder Kürbisfüllung	€ 16,50
Spaghetti mit Sauce Bolognese, Tomatensauce oder Chili Knoblauch Sauce und getrockneten Tomaten	€ 12,50
Spinatknödel mit brauner Butter und Bergkäse	€ 13,00
Saisonale Tagliatelle mit kleiner Salatbowl	€ 19,00
Trüffelpasta	€ 20,50



DESSERT

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)

- mit Zwetschkenröster, Apfelmus und Vanilleeis € 14,00

Schokoladenkuchen

- mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Beerenragout € 12,00

Zweierlei Schokomousse im Glas

- mit Vanilleeis und Beerenragout € 13,00

Schokofondue im Topf

- mit Bananen und Erdbeeren € 17,00



APERITIF-SNACKS

Speck, Bergkäse, Kaminwurzeln, Trauben, Schüttelbrot, Wurzelbrot, Senf und Kren	€ 12,50
Oliven, Parmesan, 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
Fleischkäseemmel (je Stück)	€ 5,50
Stöttlalm Pinsa (1 Stück für 4 Personen)	
- Rucola, Mozzarella, Olivenöl, Tomate und Pesto	€ 17,50
- Rucola, Mozzarella, Olivenöl, Tomate, Pesto und Vulcano Schinken	€ 21,00
- Rucola, Mozzarella, Olivenöl, Tomate, Pesto und Lachs	€ 21,00
- Rucola, Grillgemüse, Veganer Frischkäse und Pesto	€ 9,00
Garnelenpfanne mit Knoblauch und Weißbrot (3 Garnelen pro Person)	€ 9,00
Kaiserschmarrn-Buffer mit Zwetschenröster, Vanilleeis und Apfelmus	€ 7,00
Kassatzelpfanne mit Röstzwiebeln und Schnittlauch	€ 8,00

MITTERNACHTSSNACK

Gulaschsuppe mit Brot	€ 7,50
Chili con Carne oder Chili sin Carne mit Brot	€ 7,00
Stöttlalm Jause Speck, Bergkäse, Kaminwurzeln, Trauben, Schüttelbrot, Wurzelbrot, Senf und Kren	€ 12,50
Käseplatte	€ 15,00
Fleischkäseemmel	€ 5,00
Mini-Fleischkäseemmel	€ 5,50
Stöttlalm Bosna	€ 7,80
Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise - Trüffelmayonnaise	€ 7,00 +€ 2,00
Cheeseburger	€ 15,00
Chickenburger	€ 16,00
Hamburger	€ 13,00
Stöttlalm Piccolinis (3 Stück)	€ 5,50



Kontakt

EVENT-ABTEILUNG

Alpenresort Schwarz

events@schwarz.at

+43 5264 5212 308

**Terminvereinbarung gerne
von Montag bis Freitag möglich**

individuelle Änderungen vorbehalten

