

*Gasthof zum
Stollhofer*



Tiroler Wirtshauskultur



Lieber Gast!

Mit der „Bewusst Tirol“ Münze, verpflichten wir uns,
für die Zubereitung unserer Gerichte, Produkte
aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich zu verwenden.

Schwein und Rind:

Landschinken, Frankfurter, Speck:

Milch:

Milchprodukte:

Eier (Bodenhaltung):

Erdäpfel:

Gemüse:

Forellen:

Johannisbeeren Nektar:

Apfelsaft naturtrüb:

Schnäpse, Gin:

Brot:

Fleisch aus Österreich

Metzgerei FRITZ, Zirl

Landwirtschaft Holzknecht, Inzing

Tirol Milch, Wörgl

Geflügelland Huber, Maria-Stein

Landwirtschaft Schlögl Karl, Amras

Landwirtschaft Wieser Johann, Amras

Aus heimischer Landwirtschaft

Leutascher Fischerei, Dr. Thomas Angerer,
Am Weidachsee

Mair's Beerengarten Rietz

Draxl Hubert, Simlhof, Inzing

Mair's Beerengarten Rietz

Draxl Hubert, Simlhof, Inzing

Bäckerei Schluifer, Oberhofen

Unsere Kennzeichnung der Allergenen Stoffe gilt für die Speisen und Getränke wie wir sie Ihnen servieren.
Bei Abänderungen der Gerichte können wir für die Lebensmittelkennzeichnung keine Haftung mehr übernehmen.

Bei aller Sorgfaltspflicht bei der Zubereitung der Gerichte können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden.

A - Getreide/Gluten

B - Krebstiere

C - Eier

D - Fische

E - Erdnuss

F - Soja

G - Milch/Laktose

H - Schalenfrüchte

L - Sellerie

M - Senf

N - Sesam

O -Sulfite

P - Lupine

R - Weichtiere

Vorspeisen

Beef Tartar (A-C-D-G-M)

fein gehackt vom heimischen Rinderfilet mit Toast u. Butter
als Vorspeise
als Hauptspeise

½ Dutzend Weinbergschnecken (A-G-M-R)

gratiniert mit Kräuterbutter, mit Weißbrot

Salate

Gemischter Salatteller (G-M-O)

Salatbouquet (G-M-O)

mit Hühnerfiletstreifen und gebratenen Mais

Suppen

Knoblauchrahmsuppe (A-G-L)

mit Brotcroûtons und Sahnehäubchen

Überbackene Zwiebelsuppe (A-G-LO)

Klare Rindfleischsuppe

mit **Frittaten** (A-C-G-L)

mit **Kaspressknödel** (A-C-G-L)

Brotkorb (A-C-G-H)

Fleischlos und Leicht

Gemüse-Käse-Medaillons (A-C-E-G-L-M-O)
auf mit Erdnussöl marinierten Blattsalaten

Polentataler und Gemüse (G)
mit Rahmgorgonzola überbacken auf Tomatensauce



Tiroler Koscht

Spinatspatzln (A-C-G-LO)
in Schinkenrahmsauce

Tiroler Teller (A-C-G-LO)
Schlutzkrapfln, Kaspressknödel, Spinatknödel, Kasnocken, Blattln mit Sauerkraut

Schlutzkrapflntris (A-C-G)
gefüllt mit Graukas, Spinat und Erdäpfel-Topfen, mit brauner Butter und Parmesan

Blattln (A-C-G-O)
mit Sauerkraut

Kas-Nocken (A-C-G)
mit brauner Butter und Parmesan

Unsere Spezialitäten

Pfeffersteak (A-G-L-O)

zartrosa gebratenes Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce,
dazu Kartoffelkroketten und frischem Gemüsebouquet

Entrecôte Café de Paris (G-L-M-O)

von der Beiried mit Kräuterbutter,
serviert mit Folienkartoffeln und Grillgemüse

Rinderfiletspitzen á la Stroganoff (A-C-G-L-M-O)

dazu Butterspatzln

Wiener Backhuhn vom Stubenkücken (A-C-G-M)

mit Erdäpfel-Vogerl-Salat und Preiselbeeren

Schweinelendchen (A-G-M)

mit Rahmgorgonzola überbacken,
frischem Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten

Zwiebelrostbraten (A-C-G-O)

vom heimischen Stierbeiried mit Röstzwiebel,
frischem Gemüse und Spatzln



Süßwasserfische

Tiroler Gebirgsforelle aus Leutasch (D-G-H-M)

serviert mit Petersilerdäpfel und geschäumter Mandelbutter

Zanderfilet (D-G-M)

mit Kräuterbutterkruste auf Blattspinat und Basmatireis

vom Huhn

Gegrilltes Hühnerbrustfilet (G-L-O)
auf Paprikarahmsauce, frischem Gemüse und Basmatireis

Hühnerbrustfilet paniert (A-C-G-M-O)
mit Preiselbeer, Petersilerdäpfel und gemischter Salat

vom Kalb

Wienerschnitzel (A-C-G-M-O)
Dünnes Schnitzel vom Kalbsrücken, mit Petersilerdäpfel, Preiselbeer und gemischter Salat

vom Schwein

„Stollhofer´s“ Spieß vom Grill (G-M-O)
auf Pommes frites mit Kren, Senf, Zwiebel
und gemischtem Salat

Wienerschnitzel (A-C-G-M-O)
mit Preiselbeer, Pommes frites und gemischtem Salat

Cordon-bleu (A-C-G-M-O)
paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse,
mit Pommes frites, Preiselbeer und gemischtem Salat

Pasta & Co

Spaghetti Carbonara (A-C-G-L)

in Eier-Rahm-Sauce mit Speck und Parmesan

Spaghetti Bolognese (A-C-D-G-L-O)

mit würziger Fleischsauce und Parmesan

Steinpilzrisotto (G-L-O)



Für unsere Kleinen

„Robin Hood“ (GM-O)

zartes Schweine- und Hühnerbrustfilet mit Würstl auf Spieß,
Pommes frites und Salat; Eis (Vanille (G))

„Diddl-Maus“-Teller (A-C-G)

Kleines Wienerschnitzel vom Schwein
mit Pommes frites; Eis (Vanille (G))

„Käpt'n Hook“ (A-D-G-M-O)

Fischstäbchen mit Erdäpfel und Salat; Eis (Vanille (G))

„Pinocchio“

Würstln auf Pommes frites; Eis (Vanille (G))

Zum süßen Abschluss

Kuchen

Hausgemachte **Sachertorte** (A-C-F-G)

Hausgemachter **Topfen-Apfel-Strudel** (A-C-G)

Dessert

Eispalatschinken (A-C-F-G-H)

mit Schokoladen- und Vanilleeis, warmer Schokosauce
und gerösteten Mandeln

Marillenpalatschinken (A-C-G)

Crème brûlée (C-G)

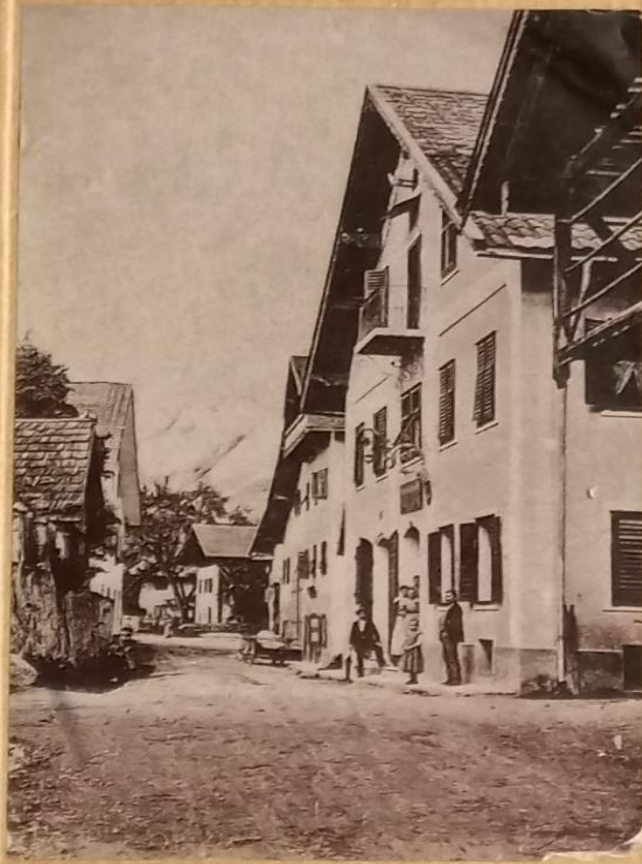
mit karamellisiertem Braunzucker

Tiroler Weinnudeln (A-C-G-O)

Gebackene Grießnudeln mit süßem Glühwein aufgegossen

Kaiserschmarr'n (A-C-G-O)

Mit/ohne Rosinen und Apfelmus



*Gasthof zum
Stollhofer*

