

Stzgebirgsstube

Vorspeisen / Starter

€

Rindertatar Tramezzini A, D, G

17

Beef tartare, Tramezzini

geröstete Weißbrotscheiben mit Eigelb und Butter

roasted sandwich with egg yolk and butter

Geräucherte Lachsforelle C, D, G, K

16

Smoked salmon trout

mit Apfel, Crème fraîche, Sahne, Gurke, Safranchips

with apple, creme fraiche, cream, cucumber, saffron chips

Karotten-Blutorangen-Mousse D, G

15,5

Carro -blood orange-mousse

mit Gurke und Kräuter

with cucumber and herbs



Rote Bete Tatar D, G

17

Beetroot tartare

mit Cassis, Ziegenkäse und Kräuter

with cassise, goat cheese and herbs



Stzgebirgstube

Salaten / Salads

€

Fit Mango Salat D, H

Fit mango salad

mit Rucola, Minze, Orangen

with rocket, mint, oranges



14

Gemischter Blattsalat D, G

Mixed leaf salad

mit französischem Dressing

with French dressing



12,5

Suppen / Soups

Rinder Consommé A, D, J

Beef consommé

mit Kaspresknödl, Gemüse

with cheese dumplings, vegetables

8,5

Karotten-Kürbis-Kokossuppe D, G, J

Carrot - pumpkin - coconut soup

mit Koriander

with coriander



8,5

Stzgebirgsstube

Hauptgerichte / Main Courses

€

Rinderfiletsteak 200g B, G

31

Beef filet steak 200g

mit violetten Kartoffeln, Trüffelpüree, wilder Brokkoli, XO Sauce
with violet potato, truffle puree, wild broccoli, XO jue

Schweinenacken Iberico 180g B, D, G

28

Pork neck Iberico 180g

mit Herzogin Krokette und Champignonrahmsauce
with Pomme Duchesse und mushroom cream sauce

Perlhuhnbrust 180g B, D, G

26

Guinea fowl breast 180g

mit Calvados Sauce, schwarzes Tempura in Pak Choi, Topinambur
with Calvados sauce, black tempura in pak choi, Jerusalem artichoke

Gebirgsforelle A, B, D

28

Mountain trout

mit Miso Champagner Sauce, Shiitake Fuet Salami-Ponzu, Risotto
with miso champagne sauce, shiitake fuet salami-ponzu, risotto

Wurzelgemüse-Strudel A, D, G

21

Root Vegetable strudel

mit Schalloten, Kurkuma, Honig und Choron Sauce
with shallots, turmeric, honey and Choron sauce



Stzgebirgstube

Kürbis-Risotto A, D, G

Pumpkin risotto

mit veganem Käse und Sojamilch
with vegan cheese and soy milk



23,5

Nachtisch / Dessert

€

Pistazientörtchen B, D, H

Pistacia tart

mit Schokoladencreme, Beeren und Walnusseis
with chocolate cream, berries, walnut ice cream

8,5

Zitronentörtchen B, D

Lemon tart

mit Orangen- und Mangosorbet
with orange and mango sorbet

8,5

Käseplatte D, G, H, K

Cheese platter

mit Obst, Walnüssen
with fruit, walnuts

10,5