

Zur Einstimmung Leckeres Vorweg
Aperitif

Cocktail "Ortler Licht"
Sekt, Orangensaft + Campari auf Eis
5.90



Aperol Spritz.....sehr erfrischend
0,2 l Glas
5.90

„HUGO“
St. Germain Holunderblütenlikör
mit spritzigem CAVA auf Eis
0,2 l Glas
5.90



Ein besonderer Genuss !!!
Geldermann Sekt Carte Blanche
0,1 l Gl. 4.90
Flasche (7 Gläser) 31.50

Vorspeisen
Appetizers

Pfifferlings - Cremesuppe mit gehackten Pfifferlingen 4.90
Mushrooms-cream-soup

Kleiner marktfrischer Vorspeisensalat 3.80
Small salad fresh from the market

Grosser Fitness-Salat "Tiroler Stub´n" + gekochtem Ei 8.50
Big mixed salad Tiroler Stub´n with boiled egg

*Für unsere Kinder kocht der Chef gerne
kleine Portionen oder Ihr bestellt einen Räuberteller
und esst bei Euren Eltern mit !!
Für brave Kinder gibt es nach dem Essen eine Kugel Eis!!*



Wir akzeptieren EC Karten oder Barzahlung!
Preise inkl. ges. Mwst. + Bedienung !

ENTENZEIT

in den Tiroler Stub´n !!
Frische FREILAND - ENTEN
"trocken gerupft" aus Oldenburg

Keine Tiefkühlware

Halbe Freiland Ente mit Kartoffelklößen, Rotkohl + Preiselbeeren 23.50
Half roast duck with potato dumpling , red cabbage + cranberry

Portion Entenbraten mit Kartoffelklößen, Rotkohl + Preiselbeeren 17.50
Portion roast duck with potato-dumpling, red cabbage + cranberry

Unsere Klassiker

Our classics

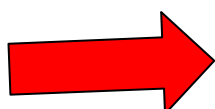
Schnitzel "Wiener Art" -vom Schweinefilet- 15.50
mit Bratkartoffeln
Vienna- schnitzel (from pork-fillet) with fried potatoes

Argentinisches Rumpsteak 220 gr. Chef's Art 23.50
mit Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln, Kräuterbutter + kl. Salat
Arg. rump-steak with parsley butter, stewed onions, fried potatoes + salad

Schweine-Filetschnitzel "Meraner Art" 17.50
mit Schinken, Käse + Tomaten überbacken, Bratkartoffeln
Schnitzel (pork fillet)with ham,cheese + tomato baked + potato croquettes

Heidschnucken-Sülze mager + fettfrei 13.50
mit Preiselbeeren + Bratkartoffeln
Button roast in ascip with fried potatoes + cranberries

ZANDERFILET "NATUR GEBRATEN" mit Bratkartoffeln 17.50
Pike-perch-fillet natur roasted with fried potatoes



Bitte beachten Sie auch unsere
aktuellen Tagesempfehlungen
auf den Kreidetafeln

Unsere Schmankerl'n

Bayerischer Leberkäse gebräunt 11.50
 mit leckeren Bratkartoffeln + Spiegelei
 „Für Ehemänner gibt's zwei Eier“
 Bavarian meat loaf with fried potatoes + fried eggs

Münchner Wurstsalat mit Zwiebeln, Gurken
 Radieschen, Brot und Butter 9.00
mit leckeren Bratkartoffeln 10.50

Desserts

Tagesdessert 5.90

"Blonder Engel" Orangensaft mit Eierlikör, Vanille-Eis + Sahne 5.50

Tiroler Kaiserschmarr'n -wird frisch zubereitet, braucht Zeit!-
ab 2 Personen pro Person 8.90

Heinrich Ahlers Kaffee

Espresso klein-stark-schwarz	2.00	Doppelter Espresso	3.60
Espresso Macchiato	2.20	Cappuccino -italiano-	2.80
Latte Macchiato	3.10	Milchkaffee	3.10
Schümli-Kaffee Tasse	2.50	Becher Schümli-Kaffee	3.90
Becher Trinkschokolade & Sahne	3.80	Haferl Tee frisch gebrüht	3.80

Geniessen Sie nach dem Essen Edelbrände aus der Distillerie Lantenhammer vom Schliersee/Bayern

Holzfass Enzian	40%	<u>2cl</u>	3,50 €
Holzfass Obstbrand	40 %		3,50 €
Spezial Kräuter	38 %		3,50 €
Williamsbrand unfiltriert	42 %		5,80 €
Waldhimbeergeist	42 %		5,80 €
Haselnuss	42%		5,50 €
Marillenbrand	42%		5,80 €
Mirabellenbrand	42 %		5,80 €
Sauerkirsch unfiltriert	42 %		5,80 €
GRAPPA 18 LUNE	41%		5,80 €