

stöfflalm[®]

Mittagsmenüs



Menüvorschläge

für Gruppen ab 10 Personen

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
Caprese mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Pesto	
- mit Mozzarella	€ 11,00
- mit Burrata	€ 16,00
- auf Wunsch mit Rohschinken	+€ 6,00
Kleine Salatbowl mit Kartoffelsalat, Karotte, Paprika, Tomate, Gurke, Bohnen und Kraut	€ 9,00
- 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 mit Speck und Majoran	€ 7,50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kernöl	€ 7,50
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 Trüffelnocchi, 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 Schlutzkrapfen 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 Topfencreme, frischer Minze, Erdbeeren und Staubzucker	€ 16,50

Kaiserschmarrn-Buffer (alternativ in der Pfanne serviert)

mit Zwetschenröster, Apfelmus und Vanilleeis	€ 14,00
--	---------

Schokoladenkuchen

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

Zweierlei Schokomousse im Glas

mit Vanilleeis und Beerenragout	€ 13,00
---------------------------------	---------

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



Wir bitten um Wahl eines einheitlichen Menüs.

Infos & Reservierung: events@schwarz.at

Kontakt

EVENT-ABTEILUNG

Alpenresort Schwarz

events@schwarz.at

+43 5264 5212 308

**Terminvereinbarung gerne
von Montag bis Freitag möglich**

individuelle Änderungen vorbehalten

