



Augustiner Bräu

Stiftskeller

INNSBRUCK

Sp

Speisekarte



Stiftskeller

Aus unserem Suppentopf

701.	Klare Rindssuppe ^L mit Frittaten ^{A, C, G}	€ 7,10
702.	Speckknödelsuppe ^{A, C, G, L}	€ 8,70
703.	Kaspressknödel ^{A, C, G} in einer klaren Rindssuppe ^L	€ 8,70
704.	Kartoffelcremesuppe ^{A, G, L} mit gebratenen Speckwürfeln	€ 7,70
705.	Gulaschsuppe ^A mit Schwarzbrot ^{A, C, F, G}	€ 8,70

Vorspeisen & Tiroler Schmankerln

731.	Tiroler Jausenteller Speck, Käse ^G , kalter Schweinebraten ^L , Kren, Zwiebeln, Verhackertes ^{G, L} , Paprika gefüllt mit Frischkäse ^{A, G, O} , sowie Streichwurst ^L , serviert mit Butter ^G und Gebäck ^{A, C, F, G, M, O}	€ 18,80
732.	Kalter Schweinebraten ^L mit Kren, Senf ^O , Zwiebeln, Paprika und Schwarzbrot ^{A, C, F, G}	€ 15,90
733.	Marinierter Ochsenmaulsalat in einer Madeira-Vinaigrette ^O , mit Zwiebeln, Tomaten und Schnittlauch, dazu Weißbrot ^{A, G}	€ 16,20
735.	Graukäse ^{G, O} mit Zwiebelringen und Paprika, mariniert mit Balsamico-Senfdressing ^{M, O} , dazu Schwarzbrot ^{A, C, F, G}	€ 15,90
736.	Hausgemachter Wurstsalat ^{G, L, M, O} mit Zwiebeln, Essiggurken ^O , Paprika gefüllt mit Frischkäse ^{A, G, O} , dazu Schwarzbrot ^{A, C, F, G}	€ 14,30
737.	Spanferkelsulze ^{M, L, O} dünn geschnitten, mit Zwiebeln und Paprika, mariniert mit Kürbiskernöldressing ^O , dazu Weißbrot ^{A, G}	€ 15,30
738.	Obatzda ^G dazu Paprika gefüllt mit Frischkäse ^{A, G, O} und eine Breze ^A	€ 9,50
739.	Dreierlei Aufstriche ^G dazu Paprika gefüllt mit Frischkäse ^{A, G, O} und zwei Brezen ^A	€ 14,30
740.	Tris Spinat-, Zwiebel- und Kasknödel ^{A, C, G} an brauner Zwiebelbutter ^G , mit geriebenem Parmesan ^G und Schnittlauch	€ 14,90
741.	Kaspressknödel ^{A, C, G} mit Krautsalat ^{G, L, O}	€ 10,90
745.	Speckknödel ^{A, C, G} mit Krautsalat ^{G, L, O}	€ 10,90

Salatvariationen

781.	Blattsalat mit Kräuterdressing ^{M, O}	€ 6,90
782.	Gemischter Salat ^M mit Kräuterdressing ^{M, O}	€ 8,20
783.	Knusprig gebackene Hühnerstücke ^{A, C} auf gemischtem Blattsalat mit Kräuterdressing ^{M, O} , verfeinert mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten	€ 17,30
788.	„Stiftskeller Salat“ Gemischter Blattsalat mit Bergkäsedressing ^{C, G, M, O} , gebratenen Speckstreifen, Tomaten, Zwiebeln und Brotcroutons ^{A, C, F, G}	€ 17,30

Unsere Würstlküche

891.	Frankfurterwürstl ^L mit Kren, Senf ^O und Schwarzbrot ^{A, C, F, G}	€ 8,30
896.	Frankfurterwürstl' im Gulaschsaft ^{A, L, O} mit Weißbrot ^{A, G}	€ 11,80
892.	St. Johannerwürstl ^L mit Kren, Senf ^O und Schwarzbrot ^{A, C, F, G}	€ 8,30
893.	2 Stück Käsegriller ^{G, L} mit Kren, Senf ^O und Kartoffelsalat ^{M, O}	€ 14,10
894.	1 Paar Münchner Weißwürste ^L mit süßem Senf ^O und einer Breze ^A	€ 9,80
859.	Würstltopf Dreierlei Würstl ^L mit süßem und scharfem Senf ^O und einer Breze ^A	€ 11,80

Verschiedene Ofenkartoffeln

801.	Ofenkartoffel „Natur“ mit einer Joghurt-Sauerrahmsauce ^{G, O}	€ 10,90
802.	Ofenkartoffel „Rind“ mit einer Joghurt-Sauerrahmsauce ^{G, O} , darauf gebratene Rinderrückenstreifen ^L , Paprika und Zwiebeln	€ 23,80
803.	Ofenkartoffel „Speck“ mit einer Joghurt-Sauerrahmsauce ^{G, O} und gebratenen Speckwürfeln	€ 16,20
804.	Ofenkartoffel „Saibling“ mit einer Apfel-, Zwiebel-, Gurkerl- Sauerrahmsauce ^{G, M, O} und geräuchertem Saiblingsfilet ^D	€ 20,90
805.	Ofenkartoffel „Gemüse“ mit einer Joghurt-Sauerrahmsauce ^{G, O} und Grillgemüse ^L	€ 16,60



Stiftskeller

Hauptspeisen

* 831.	Hausgemachte Käsespätzle ^{A, C, G, L} mit gerösteten Zwiebeln ^A und gemischtem Blattsalat ^{M, O}	€ 17,20
836.	Hausgemachte Lasagne ^{A, C, G, L} in einer feinen Tomatensauce ^L	€ 16,30
* 835.	Schweinebraten in einer Zwiebel-, Karotten-, Biersauce ^{A, G, L} , dazu hausgemachtes Sauerkraut ^{A, L, O} und Brezenknödel ^{A, C, G, L}	€ 19,90
* 846.	Medium gebratener Rostbraten mit Zwiebelsauce ^{A, L, O} , Röstzwiebeln ^A , Speckbohnen ^L und Kartoffelspalten	€ 32,40
* 837.	Striploin-Steak medium vom Grain Fed Beef mit Kräuterbutter ^G , Grillgemüse ^L und Pommes frites	€ 38,70
* 345.	Naturschnitzel vom Schwein mit einer feinen Rahmsauce ^{A, G, L, O} und Butterreis ^{G, L}	€ 19,90
* 838.	Rindsgulasch ^{A, L, O} mit Essiggurkerl ^{M, O} und Brezenknödel ^{A, C, G, L}	€ 18,30
* 839.	Wiener Schnitzel vom Schwein ^{A, C} mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln ^G	€ 19,90
* 840.	Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A, C} mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln ^G	€ 29,80
* 842.	Geschmorte Hirschschulter in einer Burgundersauce ^{A, G, L, O} , dazu Preiselbeeren, Apfelrotkraut ^{A, G, L, O} und Butterspätzle ^{A, C, G}	€ 27,70
* 844.	Gebackenes Schollenfilet ^{A, C, D} in einer Kürbiskernpanade, mit Sauce Tartare ^{C, G, H, M, O} und Kartoffel-Gurkensalat ^{G, M, O}	€ 21,90

Für unsere kleinen Gäste

872.	„Max und Moritz“ Grillwürstchen ^L mit Pommes frites	€ 9,60
873.	„Pumuckl“ Kleines Wiener Schnitzel ^{A, C} vom Huhn mit Pommes frites	€ 9,90
874.	„Käpt´n Hook“ 5 Stk. Fischstäbchen ^{A, C, D} mit Kartoffelsalat ^{M, O}	€ 9,90
875.	„Calimero“ Chicken Nuggets ^{A, C, H} mit Pommes frites	€ 9,90

Desserts

* 922.	Marillenpalatschinken ^{A, C, G} (2 Stk.)	€ 8,80
* 924.	Preiselbeerpalatschinken ^{A, C, G} (2 Stk.)	€ 8,80
* 926.	Eispalatschinken ^{A, C, G} (2 Stk.) mit Schokosauce ^G und Sahne ^G	€ 11,40
933.	„Stiftskeller Zimtschnecke“ ^{A, C, G, H} mit Vanillesauce ^{C, G}	€ 9,50
928.	Schokoküchlein ^{A, C, F, G, H} mit weichem Kern, auf Zwetschkenröster ^O , serviert mit Sahne ^G	€ 10,90
930.	Apfelstrudel ^{A, C} mit Sahne ^G	€ 7,10
935.	Apfelstrudel ^{A, C} mit Vanillesauce ^{C, G}	€ 9,00
937.	Gebackene Karamellwaffel ^{A, C, F} mit einer Kugel Vanilleeis ^G , Zwetschkenröster ^O und Sahne ^G	€ 11,70
706.	Portion Schwarzbrot ^{A, C, F, G}	€ 1,50
708.	1 Breze ^A	€ 2,30
709.	Portion Weißbrot ^{A, G}	€ 1,50

Allergenkennzeichnung

A - Glutenhaltiges Getreide	H - Schalenfrüchte
B - Krebstiere	L - Sellerie
C - Eier	M - Senf
D - Fisch	N - Sesam
E - Erdnüsse	O - Sulfit
F - Soja	P - Lupine
G - Milch oder Laktose	R - Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

(EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011)

Beilagenänderung € 1,20 · Beilagenänderung auf gemischten Salat € 2,30

Kleine Portion möglich: * mit Stern gekennzeichnete Speisen

Warme Küche: von 11:00 bis 22:00 Uhr

 **Si prega di pagare
il conto alla tavola!**

Dalla zuppiera

701. Tagliolini di crepes <i>in brodo di manzo</i>	€ 7,10
702. Canederlo allo speck <i>in brodo di manzo</i>	€ 8,70
703. Polpetta al formaggio <i>in brodo di manzo</i>	€ 8,70
704. Crema di patate <i>con cubetti di speck arrostiti</i>	€ 7,70
705. Zuppa di gulasch <i>con pane nero</i>	€ 8,70

Antipasti e specialità tirolesi

731. Merenda tirolese <i>Speck della casa, formaggio tirolese, arrosto freddo di maiale, rafano, cipolle, tartara di speck, peperoni ripieni di crema di formaggio e salume spalmabile, con burro e pane</i>	€ 18,80
732. Arrosto freddo di maiale <i>con rafano, senape, cipolle, peperoni e pane nero</i>	€ 15,90
733. Insalata di muso di bue <i>marinata con vinaigrette di Madeira, con cipolle, pomodori, erba cipollina e pane bianco</i>	€ 16,20
735. „Graukäse“ <i>Formaggio tipico austriaco con anelli di cipolla cruda, peperoni, vinaigrette di balsamico e senape, con pane nero</i>	€ 15,90
736. Salume tagliato a strisce <i>con cipolle, cetriolini sott’aceto, peperoni ripieni di crema di formaggio, marinato con aceto di vino rosso e pane nero</i>	€ 14,30
737. Aspic di porchetta <i>marinata con olio di zuccha, con cipolle, peperoni e pane bianco</i>	€ 15,30
738. Paté di formaggio <i>con peperoni ripieni di crema di formaggio ed un brezel</i>	€ 9,50
739. Variazione di paté <i>con peperoni ripieni di crema di formaggio e due brezel</i>	€ 14,30
740. Tris di canederli <i>(spinaci, cipolla e formaggio) con tartara di cipollina al burro, parmigiano grattugiato ed erba cipollina</i>	€ 14,90
741. Polpetta al formaggio <i>con insalata di cavoli (cappucci)</i>	€ 10,90
745. Canederlo allo speck <i>con insalata di cavoli (cappucci)</i>	€ 10,90
781. Insalata mista a foglie <i>con condimento alle erbe</i>	€ 6,90
782. Insalata mista <i>con condimento alle erbe</i>	€ 8,20
783. Bocconcini di pollo fritti <i>su insalata mista a foglie con condimento alle erbe, cipolle, peperoni e pomodori</i>	€ 17,30
788. „Insalata Stiftskeller“ <i>Insalata mista a foglie con condimento al formaggio di montagna, speck abbrustolito, pomodori, cipolle e crostini di pane</i>	€ 17,30

Cambiamento di contorni € 1,20 · Cambiamento di contorni su insalata mista € 2,30
Porzioni piccole: * segnate con stella · **Cucina:** dalle 11:00 alle 22:00

Specialità Wurstel

891. Wurstel „Francoforte“ <i>con rafano, senape e pane nero</i>	€ 8,30
896. Wurstel „Francoforte“ con succo di gulasch <i>e pane bianco</i>	€ 11,80
892. Wurstel „St. Johanner“ (speziati) <i>con rafano, senape e pane nero</i>	€ 8,30
893. Due wurstel al formaggio (grigliati) <i>con rafano, senape ed insalata di patate</i>	€ 14,10
894. Due salsicce bavarese <i>con senape dolce ed un brezel</i>	€ 9,80
859. Tris di wurstel <i>con senape dolce, senape piccante ed un brezel</i>	€ 11,80

Patate al forno

801. Patata al forno „Naturale“ <i>con salsa di yogurt</i>	€ 10,90
802. Patata al forno „Manzo“ <i>con salsa di yogurt, strisce arrostite di sella di manzo, peperoni e cipolle</i>	€ 23,80
803. Patata al forno „Speck“ <i>con salsa di yogurt e cubetti di speck arrostiti</i>	€ 16,20
804. Patata al forno „Salmerino“ <i>con salsa di yogurt, mele, cipolle e cetriolini, con salmerino affumicato</i>	€ 20,90
805. Patata al forno „Verdure“ <i>con salsa di yogurt e verdure grigliate</i>	€ 16,60

Secondi Piatti

* 831. „Käsespätzle“ <i>Gnocchetti della casa a base di farina con formaggi, cipolle arrostite ed insalata mista a foglie</i>	€ 17,20
836. Lasagne al forno <i>con salsa di pomodoro</i>	€ 16,30
* 835. Arrosto di maiale <i>in una salsa di cipolle, carote e birra con crauti fatti in casa ed un canederlo di brezel</i>	€ 19,90
* 846. Arrosto a media cottura <i>con salsa di cipolle, cipolle fritte, fagiolini con speck e spicchi di patate</i>	€ 32,40
* 837. Costata di manzo (Striploin) <i>alla griglia, con burro alle erbe, verdure grigliate e patatine fritte</i>	€ 38,70
* 345. Scaloppina di maiale <i>in una salsa di panna con riso al burro</i>	€ 19,90
* 838. Spezzatino di manzo („Gulasch“) <i>con cetriolini sott’ aceto e canederlo di brezel</i>	€ 18,30
* 839. „Wiener Schnitzel“ (Maiale) <i>Cotoletta milanese di maiale con mirtilli rossi e patate al prezzemolo</i>	€ 19,90
* 840. „Wiener Schnitzel“ (Vitello) <i>Cotoletta milanese di vitello con mirtilli rossi e patate al prezzemolo</i>	€ 29,80

Stiftskeller

* 842. Spalla di cervo brasata <i>in una salsa borgognona, con mirtilli rossi, cavalo rosso con mele e gnocchetti al burro</i>	€ 27,70
* 844. Filetto di platessa <i>(impanato con seme di zucca) con salsa tartara ed insalata di patate e cetrioli</i>	€ 21,90

Per i piccoli

872. „Max und Moritz“ <i>Wurstel grigliato con patatine fritte</i>	€ 9,60
873. „Pumuckl“ <i>Cotoletta milanese (pollo) con patatine fritte</i>	€ 9,90
874. „Käpt´n Hook“ <i>5 bastoncini di pesce con insalata di patate</i>	€ 9,90
875. „Calimero“ <i>Chicken nuggets con patatine fritte</i>	€ 9,90

Dolci

* 922. Due crepes <i>ripiene di confettura di albicocche</i>	€ 8,80
* 924. Due crepes <i>ripiene di confettura di mirtilli rossi</i>	€ 8,80
* 926. Due crepes <i>ripiene di gelato alla vaniglia con cioccolato fondente e panna</i>	€ 11,40

933. „Stiftskeller girella alla cannella“ <i>con una salsa di vaniglia</i>	€ 9,50
928. Tortina calda al cioccolato e nocciole <i>con una salsa di prugne e panna</i>	€ 10,90
930. Strudel di mele <i>con panna</i>	€ 7,10
935. Strudel di mele <i>con una salsa di vaniglia</i>	€ 9,00
937. Cialda calda <i>con gelato alla vaniglia, salsa di prugne e panna</i>	€ 11,70
706. Fette di pane nero	€ 1,50
708. Brezel	€ 2,30
709. Pane bianco	€ 1,50





Stiftskeller

Out of our soup pot

701.	Thin pancake strips in beef consommé	€ 7,10
702.	Bacon dumpling in beef consommé	€ 8,70
703.	Cheese dumpling in beef consommé	€ 8,70
704.	Potato cream soup with grilled bacon bits	€ 7,70
705.	Gulash soup served with bread	€ 8,70

Starters & Tirolean specialities

731.	Tirolean snack platter Local smoked bacon, Tirolean cheese, cold roast pork, horseradish, onions, spread of lard, cherry pepper stuffed with cream cheese and sausage spread, served with butter and bread	€ 18,80
732.	Cold roast pork with horseradish, mustard, onions and bell peppers, served with bread	€ 15,90
733.	Marinated ox mouth salad in a Madeira vinaigrette, with onions, tomatoes and chive, served with white bread	€ 16,20
735.	Tirolean sour milk cheese with onion rings, bell peppers, marinated with balsamico-mustard vinegraitte, served with bread	€ 15,90
736.	Home-made sausage salad marinated in red wine vinegar and olive oil, with gherkins, onions, cherry pepper stuffed with cream cheese and bread	€ 14,30
737.	Aspic of suckling pig finely sliced, with onions and bell peppers, pumpkin oil and white bread	€ 15,30
738.	Spread of cheese with cherry pepper stuffed with cream cheese and one pretzel	€ 9,50
739.	Three different kinds of spreads served with cherry pepper stuffed with cream cheese and two pretzels	€ 14,30
740.	Variety of dumplings (spinach, onion, cheese) served with brown butter with onions, parmesan and chive	€ 14,90
741.	Grilled cheese dumpling with coleslaw	€ 10,90
745.	Bacon dumpling with coleslaw	€ 10,90

Salads

781.	Leaf salad with herb dressing	€ 6,90
782.	Mixed salad with herb dressing	€ 8,20
783.	Crispy baked chicken pieces on leaf salad with herb dressing, onions, bell peppers and tomatoes	€ 17,30
788.	”Stiftskeller salad“ Leaf salad with mountain cheese dressing, grilled bacon, tomatoes, onions and bread croutons	€ 17,30

Our sausage selection

891.	Frankfurter sausages served with horseradish, mustard and bread	€ 8,30
896.	Frankfurter sausages with gulash juice and white bread	€ 11,80
892.	St. Johanner sausages (spicy) served with horseradish, mustard and bread	€ 8,30
893.	Two grilled cheese sausages served with horseradish, mustard and potatoe salad	€ 14,10
894.	1 Pair of Bavarian style sausages (veal & pork) served with sweet mustard and one pretzel	€ 9,80
859.	”Würstltopf“ Three different kinds of sausages with sweet and spicy mustard and one pretzel	€ 11,80

Various baked potatoes

801.	Baked potato ”Natural“ with yoghurt and sour cream sauce	€ 10,90
802.	Baked potato ”Beef“ with yoghurt and sour cream sauce, grilled strips of loin fillet, bell peppers and onions	€ 23,80
803.	Baked potato ”Bacon“ with yoghurt and sour cream sauce and grilled bacon bits	€ 16,20
804.	Baked potato ”Char“ with a yoghurt, sour cream, onion, apple and gherkins sauce, with smoked fillet of char	€ 20,90
805.	Baked potato ”Vegetables“ with yoghurt and sour cream sauce and grilled vegetables	€ 16,60

Main courses

* 831.	”Käsespätzle“ Home-made egg noodles with melted cheese, roasted onions and a leaf salad	€ 17,20
836.	Home-made Lasagne with tomato sauce	€ 16,30
* 835.	Roast pork with a sauce of onions, carrots and beer, served with home-made sauerkraut (pickled cabbage) and pretzel dumpling	€ 19,90
* 846.	Medium roasted loin steak with onion sauce, roasted onions, green beans with bacon and potato wedges	€ 32,40
* 837.	Striploin-steak medium from the Grain Fed Beef with herb butter, grilled vegetables and french fries	€ 38,70
* 345.	Escalope from the pork with a cream sauce and butterrice	€ 19,90
* 838.	Beef gulash served with gherkins (cucumber) and pretzel dumpling	€ 18,30
* 839.	”Wiener Schnitzel” (Pork) Bread crumbed pork escalope with cranberry jam and parsley potatoes	€ 19,90

Stiftskeller

* 840.	”Wiener Schnitzel” (Veal) Bread crumbed veal escalope with cranberry jam and parsley potatoes	€ 29,80
* 842.	Braised venison shoulder in an exquisite burgundy sauce, served with cranberry jam, red cabbage with apple and egg noodles „Spätzle“	€ 27,70
* 844.	Fried fillet of plaice (fish) in a pumpkin seed and bread crumb coating, served with sauce tartare and potato-cucumber salad	€ 21,90

928.	Warm chocolate cake with a compote of plums and whipped cream	€ 10,90
930.	”Apfelstrudel“ with whipped cream	€ 7,10
935.	”Apfelstrudel“ with custard	€ 9,00
937.	Caramel waffle with vanilla ice cream, a compote of plums and whipped cream	€ 11,70

Children’s menu

872.	”Max und Moritz“ Grilled sausages with french fries	€ 9,60
873.	”Pumuckl“ Small bread crumbed chicken escalope with french fries	€ 9,90
874.	”Captain Hook“ 5 fish fingers with potatoe salad	€ 9,90
875.	”Calimero“ Chicken nuggets with french fries	€ 9,90

Desserts

* 922.	2 pancakes stuffed with apricot jam	€ 8,80
* 924.	2 pancakes stuffed with cranberry jam	€ 8,80
* 926.	2 pancakes stuffed with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream	€ 11,40
933.	„Stiftskeller cinnamon roll“ with custard	€ 9,50

706.	Slices of brown bread	€ 1,50
708.	Pretzel	€ 2,30
709.	White bread	€ 1,50

Prices inclusive of all taxes and fees.

Exchange of a garnish € 1,20 · Exchange of a garnish into a mixed salad € 2,30
Small portions: * are indicated on the menu with a star · Kitchen open: from 11:00 am until 10:00 pm





Nos soupes

701.

Lamelles de crêpe dans un bouillon de bœuf

€ 7,10
702.

Boulette de pain au lard „Speckknödel“ dans un bouillon de bœuf

€ 8,70
703.

Boulette de pain au fromage „Pressknödel“ dans un bouillon de bœuf

€ 8,70
704.

Velouté de pommes de terre avec petits lardons

€ 7,70
705.

Soupe de goulache accompagné du pain noir

€ 8,70

Entrées et amuse-gueules tyroliens

731.

Casse-croûte tyrolien

€ 18,80
- Lard, fromage, rôti de porc froid, raifort, oignons, „Verhackertes“ (sorte de rillettes de lard fumé), poivrons farcis au fromage à la crème, saucisse à tartiner, servis avec du beurre et du pain
732.

Rôti de porc froid

€ 15,90
- accompagné de raifort, moutarde, oignons, poivron et pain noir
733.

Salade de bouche de bœuf marinée

€ 16,20
- dans une vinaigrette au Madère, avec oignons, tomates, ciboulette en plus pain blanc
735.

Fromage gris tyrolien mariné

€ 15,90
- avec rondelles d'oignons et poivrons, vinaigrette balsamique à la moutarde et pain noir
736.

Salade de saucisse fait maison

€ 14,30
- affinée avec l'oignons, cornichons, poivrons farcis au fromage à la crème, en plus pain noir
737.

Aspic de cochon de lait

€ 15,30
- finement tranché, avec oignons et poivrons, vinaigrette à l'huile de graines de courge et pain blanc
738.

„Obatzda“

€ 9,50
- Tartinade de fromage avec poivrons farcis au fromage à la crème, et un bretzel
739.

Trio de tartinades

€ 14,30
- avec poivrons farcis au fromage à la crème, et deux bretzels
740.

Trio de „Knödel“ (Boulettes)

€ 14,90
- Boulette de pain aux épinards, aux oignons et au fromage, accompagnées de beurre brun aux oignons, de parmesan râpe et ciboulette
741.

„Kaspressknödel“

€ 10,90
- Boulette de pain au fromage accompagnée d'une salade de chou
745.

„Speckknödel“

€ 10,90
- Boulette de pain au lard accompagnée d'une salade de chou

Sélection de salades

781.

Salade verte

€ 6,90
782.

Salade mixte

€ 8,20
783.

Morceaux de poulet pané

€ 17,30
- sur une salade verte mélangée avec une vinaigrette aux herbes, agrémentée d'oignons, de poivrons et de tomates
788.

„Salade Stiftskeller“

€ 17,30
- Salade verte mélangée avec vinaigrette au fromage de montagne, lardons poêlés, tomates, oignons et croûtons de pain

Saucisses

891.

Saucisse de Francfort

€ 8,30
- avec raifort, moutarde et pain noir
896.

Saucisse de Francfort avec jus de goulache

€ 11,80
- et pain blanc
892.

Saucisse de St. Johann

€ 8,30
- avec raifort, moutarde et pain noir
893.

Deux grilles à fromage

€ 14,10
- avec raifort, moutarde et salade de pommes de terre
894.

Paire de boudins blancs de Munich

€ 9,80
- avec moutarde douce et un bretzel
859.

Casserole de saucisses

€ 11,80
- assortiment de trois saucisses, avec moutarde douce et forte et un bretzel

Pommes de terre au four

801.

Pomme de terre au four „nature“

€ 10,90
- avec une sauce au yaourt et à la crème fraîche
802.

Pomme de terre au four „bœuf“

€ 23,80
- avec une sauce au yaourt et à la crème fraîche, dessous lamelles de bœuf rôti, poivrons et oignons
803.

Pomme de terre au four „lardon“

€ 16,20
- avec une sauce au yaourt et à la crème fraîche, accompagnée de lardons poêlés
804.

Pomme de terre au four „poisson“

€ 20,90
- avec une sauce à la crème fraîche, aux pommes, aux oignons et aux cornichons et avec un filet d'omble chevalier fumé
805.

Pomme de terre au four „légumes“

€ 16,60
- avec une sauce au yaourt et à la crème fraîche, accompagnée de légumes grillés

Plats principaux

- * 831.

„Käsespätzle“

€ 17,20
- Poêlon de pâtes avec fromage fondu et oignons grillés, accompagné d'une salade verte
836.

Lasagne maison

€ 16,30
- dans une sauce tomate délicieuse
- * 835.

Rôti de porc

€ 19,90
- dans une sauce aux oignons, aux carottes et à la bière, accompagnée d'une choucroute maison et d'une „Knödel“ (boulette) de bretzel
- * 846.

Rosbif à point

€ 32,40
- avec une sauce aux oignons, oignons frits, haricots verts lardons et quartiers de pommes de terre
- * 837.

Striploin-Steak à point

€ 38,70
- Viande de bœuf, avec beurre maître d'hôtel, légumes grillés et frites
- * 345.

Escalope de porc nature

€ 19,90
- accompagnée d'une délicieuse sauce à la crème et de riz blanc
- * 838.

Goulache de boeuf

€ 18,30
- avec cornichon et „Knödel“ (boulette) de bretzel



Desserts

- * 922.

Duo de crêpes (abricot)

€ 8,80
- fourrées à la confiture d'abricot
- * 924.

Duo de crêpes (airelles)

€ 8,80
- fourrées à la confiture d'airelles
- * 926.

Duo de crêpes avec glace à la vanille

€ 11,40
- avec sauce chocolat et crème chantilly
933.

„Stiftskeller brioche a la cannelle“

€ 9,50
- avec sauce à la vanille
928.

Fondant au chocolat

€ 10,90
- avec compote de prunes et crème chantilly
930.

Strudel aux pommes

€ 7,10
- avec crème chantilly
935.

Strudel aux pommes

€ 9,00
- avec sauce à la vanille
937.

Gaufre au caramel

€ 11,70
- avec une boule de glace à la vanille, compote de prunes et crème chantilly

Pour les enfants

872.

„Max und Moritz“

€ 9,60
- Saucisse grillée accompagnée de frites
873.

„Pumuckl“

€ 9,90
- Petite escalope de poulet à la viennoise accompagnée de frites
874.

„Käpt'n Hook“

€ 9,90
- 5 bâtonnets de poisson pané accompagnés d'une salade de pommes de terre
875.

„Calimero“

€ 9,90
- Nuggets de poulet accompagnés de frites





Stiftskeller

Sopas

701.	Consomé de ternera „Frittaten“ <i>con crepes a tiras</i>	€ 7,10
702.	Consomé de ternera „Speckknödel“ <i>con albóndigas de pan con panceta</i>	€ 8,70
703.	Consomé de ternera „Kaspressknödel“ <i>con albóndiga de pan y queso</i>	€ 8,70
704.	Crema de patatas <i>con panceta tirolesa tostada en dados</i>	€ 7,70
705.	Sopa de “gulasch” <i>con pan moreno</i>	€ 8,70

Entrantes y especialidades tirolesas

731.	„Tiroler Jausenteller“ <i>Plato de embutidos con panceta tirolesa, queso, asado de cerdo frío, cebollas, chicharrones, paprika rellenos de queso crema, servido con mantequilla y pan</i>	€ 18,80
732.	Asado de cerdo frío <i>con rábano picante, mostaza, cebollas y paprika, pan moreno</i>	€ 15,90
733.	Ensalada de mula de buey <i>marinado en una vinaigrette de Madeira, con cebolla, tomate, cebollín con pan blanco</i>	€ 16,20
735.	Queso gris tirolés <i>con cebolla, paprika, marinado en una vinaigrette de balsamico y mostaza, con pan moreno</i>	€ 15,90
736.	Ensalada casera de embutido <i>con pepinillos, cebolla, paprika rellenos de queso crema, acompañada de pan moreno</i>	€ 14,30
737.	Carne de cochinillo (frío) <i>cortada fina, con cebollas y paprika, aderezada con aceite de semillas de calabaza y pan blanco</i>	€ 15,30
738.	„Obatzda“ <i>con paprika rellenos de queso crema y un „bretzel“</i>	€ 9,50
739.	Tres cremas para untar <i>con paprika rellenos de queso crema y dos „bretzels“</i>	€ 14,30
740.	Tris: Tres albóndigas de miga de pan <i>una con espinacas, una con cebolla y una con queso en mantequilla con cebolla, con parmesano rallado y cebollino</i>	€ 14,90
741.	„Kaspressknödel“ <i>albóndiga de pan y queso con ensalada de col</i>	€ 10,90
745.	Albóndiga de pan con panceta <i>con ensalada de col</i>	€ 10,90

Ensaladas

781.	Ensalada verde	€ 6,90
782.	Ensalada mixta	€ 8,20
783.	Trozos de pollo frito <i>Lechuga mixta con aderezo de hierbas refinado con cebolla, tomate y pimenton</i>	€ 17,30
788.	„Ensalada Stiftskeller“ <i>Lechuga mixta con aderezo de queso de montaña, tocino frito, tomate, cebolla y picatostes de pan</i>	€ 17,30

Salchichas

891.	Frankfurts <i>con rábano picante, mostaza y pan moreno</i>	€ 8,30
896.	Frankfurts con jugo de gulasch <i>y pan blanco</i>	€ 11,80
892.	„St. Johannerwürstl“ (especiadas) <i>con rábano picante, mostaza y pan moreno</i>	€ 8,30
893.	2 salchichas con queso a la parrilla <i>con rábano picante, mostaza y ensalada de patatas</i>	€ 14,10
894.	„Weisswurst“ <i>1 par de salchichas blancas de Múnich con mostaza dulce y un „bretzel“</i>	€ 9,80
859.	„Würstltopf“ combinado de salchichas con mostaza dulce y picante y un „bretzel“	€ 11,80

Patatas al horno

801.	Patata al horno „Natural“ <i>con salsa de nata agria y yogur</i>	€ 10,90
802.	Patata al horno „Ternera“ <i>con salsa de nata agria y yogur, con tiras de lomo de ternera a la parrilla, pimientos y cebollas</i>	€ 23,80
803.	Patata al horno „Panceta“ <i>con salsa de nata agria y yogur y panceta tirolesa tostada en dados</i>	€ 16,20
804.	Patata al horno „Salvelino“ <i>con salsa de nata ácida y manzana, cebolla y pepinillo, con salvelino ahumado</i>	€ 20,90
805.	Patata al horno „Verduras“ <i>con salsa de nata agria y yogur y verduras asadas</i>	€ 16,60

Platos fuertes

* 831.	„Käsespätzle“ pasta de huevo típica casera al queso con cebolla frita y ensalada verde	€ 17,20
836.	Lasaña casera <i>con una delicada salsa de tomate</i>	€ 16,30
* 835.	Asado de cerdo <i>en salsa de cebolla, zanahoria y cerveza con chucrut casero y albóndiga de „bretzel“</i>	€ 19,90
* 846.	Asado en su punto <i>con salsa de cebollas, cebollas tostadas, judías verdes con tocino y láminas de patata</i>	€ 32,40
* 837.	Filete de Striploin <i>con mantequilla de hierbas, verduras asadas y patatas fritas</i>	€ 38,70
* 345.	Lomo de cerdo <i>con salsa cremosa y arroz a la mantequilla</i>	€ 19,90
* 838.	Gulasch de ternera <i>con pepinillos y albóndigas de „bretzel“</i>	€ 18,30
* 839.	„Wiener Schnitzel“ (Cerdo) <i>Escalope empanado de cerdo con guarnición de arándanos y patatas al perejil</i>	€ 19,90
* 840.	„Wiener Schnitzel“ (Ternera) <i>Escalope empanado de ternera con guarnición de arándanos y patatas al perejil</i>	€ 29,80
* 842.	Paleta de ciervo estofada <i>en salsa de Borgoña, con guarnición de arándanos, lombarda y «spätzle» a la mantequilla</i>	€ 27,70

Stiftskeller

* 844.	Filete de platija empanado <i>en un empanado de pipas de calabaza, con salsa tártara y ensalada de patata y pepino</i>	€ 21,90
--------	--	---------

Para los más pequeños

872.	„Max und Moritz“ <i>Salchichas asadas con patatas fritas</i>	€ 9,60
873.	„Pumuckl“ <i>Escalope de pollo empanado con patatas fritas</i>	€ 9,90
874.	„Käpt´n Hook“ <i>5 palitos de pescado con ensalada de patatas</i>	€ 9,90
875.	„Calimero“ <i>Nuggets de pollo con patatas fritas</i>	€ 9,90

Postres

* 922.	Dos crepes <i>rellenos de mermelada de albaricoque</i>	€ 8,80
* 924.	Dos crepes <i>rellenos de mermelada de arándanos</i>	€ 8,80
* 926.	Dos crepes <i>rellenos de helado de vainilla con chocolate y nata</i>	€ 11,40
933.	„Stiftskeller rollo de canela“ <i>con salsa de vainilla</i>	€ 9,50
928.	Tarta de chocolate <i>con núcleo blando, con compota de ciruela y nata</i>	€ 10,90

930.	Strudel de manzana <i>con nata</i>	€ 7,10
935.	Strudel de manzana <i>con salsa de vainilla</i>	€ 9,00
937.	Gofre <i>con helado de vainilla, con compota de ciruela y nata</i>	€ 11,70

706.	Rebanada de pan moreno	€ 1,50
708.	„Bretzel“	€ 2,30
709.	Pan blanco	€ 1,50



Culinarium
Pfarrgasse 1 · 6020 Innsbruck
+43 (0)512 89 05 89
culinarium@stiftskeller.eu
www.culinarium.tirol



VINOTHEK WEINBAR
SPEZIALITÄTEN CAFÉ

Genuss im Culinarium

In unserer Weinbar, in unmittelbarer Nähe vom Goldenen Dachl, werden neben erlesenen Weinen und frisch gezapftem Augustiner Bier auch kulinarische Spezialitäten angeboten.

Genießen Sie das Flair der Altstadt bei einem Glas Wein oder nehmen Sie sich die köstlichen Schätze mit nach Hause. Wir freuen uns über Ihren Besuch.

Augustiner Bierspezialitäten ^A

Vollbier hell	0,30 l	€ 3,90
Vollbier hell	0,50 l	€ 4,90
Vollbier hell	Mass 1,00 l	€ 9,80
Dunkel	0,30 l	€ 4,10
Dunkel	0,50 l	€ 5,40
Dunkel	Mass 1,00 l	€ 10,80
Edelstoff hell	0,30 l	€ 4,10
Edelstoff hell	0,50 l	€ 5,40
Edelstoff hell	Mass 1,00 l	€ 10,80
Radler	0,30 l	€ 4,10
Radler	0,50 l	€ 5,40
Radler	Mass 1,00 l	€ 10,80
Pils	Fl. 0,30 l	€ 4,50
Weißbier	Fl. 0,50 l	€ 5,40
Helles alkoholfrei Alk. <0,5% vol	Fl. 0,50 l	€ 5,40
Erdinger Weißbier alkoholfrei ^A	Fl. 0,50 l	€ 5,40

Alkoholfreie Getränke

Mineral Montes prickelnd/still	Fl. 0,33 l	€ 3,60
Mineral Montes prickelnd/still	Fl. 0,75 l	€ 6,10
Mineral Montes prickelnd mit fl. Zitrone	Fl. 0,33 l	€ 4,10
Limo (Cola, Orange, Zitrone, Spezi)	0,30 l	€ 4,10
Limo (Cola, Orange, Zitrone, Spezi)	0,50 l	€ 5,40
Tirola Almrausch	Fl. 0,33 l	€ 4,10
Coca Cola Zero	Fl. 0,33 l	€ 4,10
Soda	0,30 l	€ 2,80
Soda	0,50 l	€ 3,60
Soda Zitrone	0,30 l	€ 3,30
Soda Zitrone	0,50 l	€ 4,10
Holundersaft mit Soda	0,30 l	€ 4,00
Holundersaft mit Soda	0,50 l	€ 5,00
Tafelwasser	0,50 l	€ 1,70
Apfel- oder Johannisbeersaft	0,30 l	€ 4,10
Apfel- oder Johannisbeersaft	0,50 l	€ 5,40
Apfel- oder Johannisbeersaft mit Soda	0,30 l	€ 4,00
Apfel- oder Johannisbeersaft mit Soda	0,50 l	€ 5,00
Apfel- oder Johannisbeersaft mit Wasser	0,30 l	€ 3,80
Apfel- oder Johannisbeersaft mit Wasser	0,50 l	€ 4,80
Eistee Pfirsich	0,30 l	€ 4,10
Eistee Pfirsich	0,50 l	€ 5,40
Red Bull	Fl. 0,25 l	€ 5,30
Tonic Water, Bitter Lemon	Fl. 0,20 l	€ 4,10

Fruchtsäfte

Fruchtsäfte Mango, Multi Vitamin, Orange, Marille	0,20 l	€ 3,80
Fruchtsaft mit Soda	0,30 l	€ 4,30
Fruchtsaft mit Soda	0,50 l	€ 5,20
Fruchtsaft mit Wasser	0,30 l	€ 4,10
Fruchtsaft mit Wasser	0,50 l	€ 5,00

Schnapslerl & Likör

Osttiroler Bauernpregler	2 cl	€ 4,10
Tiroler Nusseler Likör	2 cl	€ 4,40
Zirbenschnaps	2 cl	€ 4,10
Marille, Williams oder Nuss ^H	2 cl	€ 3,90
Holler- oder Heidelbeerlikör ^H	2 cl	€ 4,10
Baileys ^G	2 cl	€ 4,40

Edelbrände

Grappa <i>Lo Chardonnay di NONINO</i>	2 cl	€ 5,90
Himbeere, Zwetschke oder Kirsche	2 cl	€ 5,90
Tiroler Vogelbeere	2 cl	€ 12,90
Alte Hausbirne, Edler Apfel <i>Leismüller</i>	2 cl	€ 8,10
Tiroler Marille, Quitte <i>Leismüller</i>	2 cl	€ 8,50

Spirituosen

Ramazzotti, Averna, Fernet Branca	2 cl	€ 4,40
Montenegro, Jägermeister, Tequilla	2 cl	€ 4,40
Diplomatico Reserva	2 cl	€ 6,60
Remy Martin	2 cl	€ 5,80
Jameson Irish Whiskey	4 cl	€ 8,90
Lagavulin Scotch Whisky	4 cl	€ 10,10

Weine offen ^O

Hauswein weiß/rot	1/8 l	€ 3,70
Hauswein weiß/rot	1/4 l	€ 7,40
Kalterer See	1/8 l	€ 3,70
Kalterer See	1/4 l	€ 7,40
Spritzer sauer weiss/rot	1/4 l	€ 4,10
Spritzer süß weiss/rot	1/4 l	€ 4,30
Aperol Spritzer <i>Weiss sauer, Aperol, Zitronen- und Orangenscheibe sowie Eis</i>	1/4 l	€ 7,50
Sommerspritzer mit Zitronenscheibe und Eis	1/4 l	€ 4,30
Sommerspritzer im Limoglas mit Zitronenscheibe und Eis	0,50 l	€ 5,40

Sekt & Champagner ^O

Prosecco DOC Spumante <i>Bacio della Luna, Venetien</i>	0,10 l	€ 4,80
Prosecco DOC Spumante <i>Bacio della Luna, Venetien</i>	Fl. 0,75 l	€ 33,90
Prosecco-Orange	0,10 l	€ 4,80
Veneziano <i>Prosecco, Soda, Aperol und Eis</i>	0,25 l	€ 8,10
Champagner, Charles Heidsieck <i>Reims, Champagne, Frankreich</i>	0,75 l	€ 97,00
Champagner, Egly-Ouriet Grand Cru <i>Ambonnay, Champagne, Frankreich</i>	0,75 l	€ 167,00

Warme Getränke

Espresso	€ 2,80
Macchiato ^G	€ 3,10
Café Corretto 1 cl Grappa	€ 5,30
Tasse Kaffee	€ 3,80
Cappuccino ^G	€ 4,30
Doppelter Espresso	€ 4,90
Café latte ^G	€ 4,50
Heiße Schokolade ^G	€ 4,10
Heiße Schokolade ^G mit Sahne ^G	€ 4,70
Heiße Schokolade ^G mit 2 cl Rum und Sahne ^G	€ 6,60
Tee Kräuter-, Grüner-, Kamillen-, Früchte-, Pfefferminz- oder Schwarztee	€ 3,60
Tee mit Milch ^G oder Zitrone	€ 3,90
Tee mit 2 cl Rum	€ 5,50

Allergenkennzeichnung

A - Glutenhaltiges Getreide
G - Milch oder Laktose

H - Schalenfrüchte
O - Sulfid

www.stiftskeller.eu