



Augustiner Bräu

Stiftskeller

INNSBRUCK

Sp

Speisekarte



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} € 8,70
in einer klaren Rindssuppe^L
704. **Kartoffelcremesuppe**^{A, G, L} € 7,70
mit gebratenen Speckwürfeln
705. **Gulaschsuppe**^A € 8,70
mit Schwarzbrot^{A, C, F, G}

Vorspeisen & Tiroler Schmankerln

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

Salatvariationen

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

Unsere Würstlküche

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

Verschiedene Ofenkartoffeln

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



Hauptspeisen

- * 831. **Hausgemachte Käsespätzle** ^{A, C, G, L} € 17,20
mit gerösteten Zwiebeln ^A
und gemischtem Blattsalat ^{M, O}
- * 832. **„Bauern Gröstl“** ^L € 18,50
Geröstete Kartoffeln, Bratenfleisch und
ein Spiegelei, dazu Krautsalat ^{G, L, O}
836. **Hausgemachte Lasagne** ^{A, C, G, L} € 16,30
in einer feinen Tomatensauce ^L
- * 834. **Gekochter Tafelspitz** ^L € 26,90
mit Kren, Blattspinat ^L und Röstkartoffeln
- * 835. **Schweinebraten** € 19,90
in einer Zwiebel-, Karotten-, Biersauce ^{A, G, L},
dazu hausgemachtes Sauerkraut ^{A, L, O}
und Brezenknödel ^{A, C, G, L}
- * 846. **Medium gebratener Rostbraten** € 32,40
mit Zwiebelsauce ^{A, L, O}, Röstzwiebeln ^A,
Speckbohnen ^L und Kartoffelspalten
- * 837. **Striploin-Steak medium** € 38,70
vom Grain Fed Beef mit Kräuterbutter ^G,
Grillgemüse ^L und Pommes frites
- * 345. **Naturschnitzel vom Schwein** € 19,90
mit einer feinen Rahmsauce ^{A, G, L, O}
und Butterreis ^{G, L}
- * 838. **Rindsgulasch** ^{A, L, O} € 18,30
mit Essiggurken ^{M, O} und Brezenknödel ^{A, C, G, L}
- * 839. **Wiener Schnitzel vom Schwein** ^{A, C} € 19,90
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln ^G
- * 840. **Wiener Schnitzel vom Kalb** ^{A, C} € 29,80
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln ^G
- * 847. **Geschnetzelte Kalbsleber** ^{A, G, L, O} € 29,30
in einer Speck-, Zwiebel-, Rotweinsauce,
dazu Speckbohnen ^L und Butterreis ^{G, L}
- * 842. **Geschmorte Hirschschulter** € 27,70
in einer Burgundersauce ^{A, G, L, O},
dazu Preiselbeeren, Apfelrotkraut ^{A, G, L, O}
und Butterspätzle ^{A, C, G}
- * 844. **Gebackenes Schollenfilet** ^{A, C, D} € 21,90
in einer Kürbiskernpanade, mit Sauce
Tartare ^{C, G, H, M, O} und Kartoffel-Gurkensalat ^{G, M, O}
344. **Forelle** ^{A, D} **im Ganzen gebraten** € 30,70
(praktisch grätenfrei), dazu zerlassene
Butter ^G, Blattspinat ^L, Cocktailltomate und
Petersilienkartoffeln ^G (Wartezeit ca. 15 Minuten)

Für unsere kleinen Gäste

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

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.) € 11,40
mit Schokosauce ^G und Sahne ^G
933. **„Stiftskeller Zimtschnecke“** ^{A, C, G, H} € 9,50
mit Vanillesauce ^{C, G}
928. **Schokoküchlein** ^{A, C, F, G, H} € 10,90
mit weichem Kern, auf Zwetschenröster ^O,
serviert mit Sahne ^G
930. **Apfelstrudel** ^{A, C} € 7,10
mit Sahne ^G
935. **Apfelstrudel** ^{A, C} € 9,00
mit Vanillesauce ^{C, G}
937. **Gebackene Karamellwaffel** ^{A, C, F} € 11,70
mit einer Kugel Vanilleeis ^G,
Zwetschenröster ^O und Sahne ^G
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 - Sulfid
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 gemischtem 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!**

Stiftskeller

Dalla zuppiera

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

Antipasti e specialità tirolesi

- 731. Merenda tirolese € 18,80
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
- 732. Arrosto freddo di maiale € 15,90
con rafano, senape, cipolle, peperoni e pane nero
- 733. Insalata di muso di bue € 16,20
marinata con vinaigrette di Madeira, con cipolle, pomodori, erba cipollina e pane bianco
- 735. „Graukäse“ € 15,90
Formaggio tipico austriaco con anelli di cipolla cruda, peperoni, vinaigrette di balsamico e senape, con pane nero
- 736. Salume tagliato a strisce € 14,30
con cipolle, cetriolini sott'aceto, peperoni ripieni di crema di formaggio, marinato con aceto di vino rosso e pane nero
- 737. Aspic di porchetta € 15,30
marinata con olio di zucca, con cipolle, peperoni e pane bianco
- 738. Paté di formaggio € 9,50
con peperoni ripieni di crema di formaggio ed un brezel
- 739. Variazione di paté € 14,30
con peperoni ripieni di crema di formaggio e due brezel
- 740. Tris di canederli € 14,90
(spinaci, cipolla e formaggio) con tartara di cipollina al burro, parmigiano grattugiato ed erba cipollina
- 741. Polpetta al formaggio € 10,90
con insalata di cavoli (cappucci)
- 745. Canederlo allo speck € 10,90
con insalata di cavoli (cappucci)

Insalate

- 781. Insalata mista a foglie € 6,90
con condimento alle erbe
- 782. Insalata mista con condimento alle erbe € 8,20
- 783. Bocconcini di pollo fritti € 17,30
su insalata mista a foglie con condimento alle erbe, cipolle, peperoni e pomodori
- 788. „Insalata Stiftskeller“ € 17,30
Insalata mista a foglie con condimento al formaggio di montagna, speck abbrustolito, pomodori, cipolle e crostini di pane

Specialità Wurstel

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

Patate al forno

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

Secondi Piatti

- * 831. „Käsespätzle“ € 17,20
Gnocchetti della casa a base di farina con formaggi, cipolle arrostiti ed insalata mista a foglie
- * 832. „Bauern Gröstl“ € 18,50
Patate arrostiti con pezzi di carne, uovo al tegamino ed insalata di cavoli (cappucci)
- 836. Lasagne al forno € 16,30
con salsa di pomodoro
- * 834. „Tafelspitz“ € 26,90
Bollito di manzo, rafano, spinaci in foglie, e patate arrostiti
- * 835. Arrosto di maiale € 19,90
in una salsa di cipolle, carote e birra con crauti fatti in casa ed un canederlo di brezel
- * 846. Arrosto a media cottura € 32,40
con salsa di cipolle, cipolle fritte, fagiolini con speck e spicchi di patate
- * 837. Costata di manzo (Striploin) € 38,70
alla griglia, con burro alle erbe, verdure grigliate e patatine fritte
- * 345. Scaloppina di maiale € 19,90
in una salsa di panna con riso al burro
- * 838. Spezzatino di manzo („Gulasch“) € 18,30
con cetriolini sott'aceto e canederlo di brezel

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

- * 839. „Wiener Schnitzel“ (Maiale) € 19,90
Cotoletta milanese di maiale
con mirtilli rossi e patate al prezzemolo
- * 840. „Wiener Schnitzel“ (Vitello) € 29,80
Cotoletta milanese di vitello
con mirtilli rossi e patate al prezzemolo
- * 847. Spezzatino di fegato di vitello € 29,30
in una salsa di speck, cipolle e vino rosso
con fagiolini con speck e riso al burro
- * 842. Spalla di cervo brasata € 27,70
in una salsa borgognona, con mirtilli rossi,
cavallo rosso con mele e gnocchetti al burro
- * 844. Filetto di platessa € 21,90
(impanato con seme di zucca)
con salsa tartara ed insalata di patate e cetrioli
- 344. Trota arrosta intera € 30,70
(praticamente spinato) con burro fuso,
spinaci in foglie, pomodoro ciliegino e
patate al prezzemolo (tempo di attesa: ~ 15 minuti)

Per i piccoli

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

Dolci

- * 922. Due crepes € 8,80
ripiene di confettura di albicocche
- * 924. Due crepes € 8,80
ripiene di confettura di mirtilli rossi
- * 926. Due crepes € 11,40
ripiene di gelato alla vaniglia
con cioccolato fondente e panna
- 933. „Stiftskeller girella alla cannella“ € 9,50
con una salsa di vaniglia
- 928. Tortina calda al cioccolato e nocciole € 10,90
con una salsa di prugne e panna
- 930. Strudel di mele € 7,10
con panna
- 935. Strudel di mele € 9,00
con una salsa di vaniglia
- 937. Cialda calda € 11,70
con gelato alla vaniglia, salsa di
prugne e panna
- 706. Fette di pane nero € 1,50
- 708. Brezel € 2,30
- 709. Pane bianco € 1,50





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

Salads

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

Our sausage selection

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

Various baked potatoes

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

Main courses

* 831. "Käsespätzle"	€ 17,20
<i>Home-made egg noodles with melted cheese, roasted onions and a leaf salad</i>	
* 832. "Bauern Gröstl"	€ 18,50
<i>Roasted potatoes, roast meat, a fried egg and coleslaw</i>	
836. Home-made Lasagne with tomato sauce	€ 16,30
* 834. Boiled beef	€ 26,90
<i>served with horseradish, leaf spinach and roast potatoes</i>	
* 835. Roast pork	€ 19,90
<i>with a sauce of onions, carrots and beer, served with home-made sauerkraut (pickled cabbage) and pretzel dumpling</i>	
* 846. Medium roasted loin steak	€ 32,40
<i>with onion sauce, roasted onions, green beans with bacon and potato wedges</i>	
* 837. Striploin-steak medium	€ 38,70
<i>from the Grain Fed Beef with herb butter, grilled vegetables and french fries</i>	

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

Stiftskeller

- * 345. **Escalope from the pork** € 19,90
with a cream sauce and butterrice
- * 838. **Beef gulash** € 18,30
served with gherkins (cucumber) and pretzel dumpling
- * 839. **"Wiener Schnitzel" (Pork)** € 19,90
Bread crumbed pork escalope with cranberry jam and parsley potatoes
- * 840. **"Wiener Schnitzel" (Veal)** € 29,80
Bread crumbed veal escalope with cranberry jam and parsley potatoes
- * 847. **Sauteed calf's liver** € 29,30
in a bacon, onion and red wine sauce, served with green beans with bacon and butterrice
- * 842. **Braised venison shoulder** € 27,70
in an exquisite burgundy sauce, served with cranberry jam, red cabbage with apple and egg noodles „Spätzle“
- * 844. **Fried fillet of plaice (fish)** € 21,90
in a pumpkin seed and bread crumb coating, served with sauce tartare and potato-cucumber salad
- 344. **Roasted trout** € 30,70
(essentielly boneless) with melted butter, leaf spinach, cherry tomato and parsley potatoes (waiting period ~ 15 min)

Children's menu

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

Desserts

- * 922. **2 pancakes** € 8,80
stuffed with apricot jam
- * 924. **2 pancakes** € 8,80
stuffed with cranberry jam
- * 926. **2 pancakes** € 11,40
stuffed with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream
- 933. **„Stiftskeller cinnamon roll“** € 9,50
with custard
- 928. **Warm chocolate cake** € 10,90
with a compote of plums and whipped cream
- 930. **"Apfelstrudel"** € 7,10
with whipped cream
- 935. **"Apfelstrudel"** € 9,00
with custard
- 937. **Caramel waffle** € 11,70
with vanilla ice cream, a compote of plums and whipped cream
- 706. **Slices of brown bread** € 1,50
- 708. **Pretzel** € 2,30
- 709. **White bread** € 1,50





Nos soupes

701. **Lamelles de crêpe** dans un bouillon de bœuf € 7,10
702. **Boulette de pain au lard „Speckknödel“** € 8,70
dans un bouillon de bœuf
703. **Boulette de pain au fromage „Pressknödel“** € 8,70
dans un bouillon de bœuf
704. **Velouté de pommes de terre** € 7,70
avec petits lardons
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 râpé 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
* 832. **„Bauern Gröstl“** € 18,50
Poêlon de pommes de terre rissolées et de morceaux de bœuf braisés, accompagné d'un œuf au plat et d'une salade de chou
836. **Lasagne maison** € 16,30
dans une sauce tomate délicieuse
* 834. **Pot-au-feu autrichien** € 26,90
avec raifort, épinards en branches et pommes de terre rissolées
* 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 bl

Changement de garniture € 1,20 • Changement de garniture à la salade mixte € 2,30

Petite portion possible: uniquement les plats portant une * • Plats chauds: de 11h00 à 22h00

- * 838. **Goulache de boeuf** € 18,30
avec cornichon et „Knödel“ (boulette) de bretzel
- * 839. **„Wiener Schnitzel“ (de porc)** € 19,90
Escalope de porc panée à la viennoise accompagnée de confiture d'airelles et de pommes de terre persillées
- * 840. **„Wiener Schnitzel“ (de veau)** € 29,80
Escalope de veau panée à la viennoise accompagnée de confiture d'airelles et de pommes de terre persillées
- * 847. **Foie de veau emincé** € 29,30
dans une sauce au lard, aux oignons et au vin rouge, accompagnée de haricots verts au lardons et de riz blanc
- * 842. **Épaule de cerf braisée** € 27,70
dans une sauce bourguignonne, avec des airelles rouges, du chou rouge aux pommes et des spätzle au beurre
- * 844. **Filet de carrelet pané** € 21,90
dans une panure aux graines de courge, avec sauce tartare et salade de pommes de terre avec concombre
- 344. **Truite entière rôtie** € 30,70
(pratiquement sans arêtes)
avec du beurre fondu, épinards en branches, tomate cerise et pommes de terre persillées (environ 15 minutes d'attente)

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

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 à 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
- 706. **Tranche de pain noir** € 1,50
- 708. **Bretzel** € 2,30
- 709. **Pain blanc** € 1,50



783. Knusprig gebackene Hühnersstücke



846. Rostbraten



740. Tris

344. Forelle



733. Ochsenmaulsalat



802. Ofenkartoffel „Rind“





Sopas

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

Entrantes y especialidades tirolesas

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

Ensaladas

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

Salchichas

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

Patatas al horno

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

Platos fuertes

- * 831. **„Käsespätzle“** pasta de huevo típica casera € 17,20
al queso con cebolla frita y ensalada verde
- * 832. **„Bauern Gröstl“** (Sartenada del campesino) € 18,50
Patatas asadas, carne a la parrilla y huevo frito, con ensalada de col
836. **Lasaña casera** € 16,30
con una delicada salsa de tomate
- * 834. **„Tafelspitz“** de ternera hervida € 26,90
con rábano picante, espinaca y patatas salteadas
- * 835. **Asado de cerdo** € 19,90
en salsa de cebolla, zanahoria y cerveza con chucrut casero y albóndiga de „bretzel“
- * 846. **Asado en su punto** € 32,40
con salsa de cebollas, cebollas tostadas, judías verdes con tocino y láminas de patata
- * 837. **Filete de Striploin** € 38,70
con mantequilla de hierbas, verduras asadas y patatas fritas
- * 345. **Lomo de cerdo** € 19,90
con salsa cremosa y arroz a la mantequilla
- * 838. **Gulasch de ternera** € 18,30
con pepinillos y albóndigas de „bretzel“
- * 839. **„Wiener Schnitzel“ (Cerdo)** € 19,90
Escalope empanado de cerdo con guarnición de arándanos y patatas al perejil

Cambio de la guarnición € 1,20 · Ensalada mixta en vez de guarnición € 2,30

Los platos marcados con: * están a disposición en porciones pequeñas **Cocina caliente:** 11:00 – 22:00

- * 840. „Wiener Schnitzel“ (Ternera) € 29,80
Escalope empanado de ternera con guarnición de arándanos y patatas al perejil
- * 847. Hígado de ternera en tiras € 29,30
en una salsa de tocino, cebolla y vino tinto, con guarnición de judías verdes con tocino y arroz a la mantequilla
- * 842. Paleta de ciervo estofada € 27,70
en salsa de Borgoña, con guarnición de arándanos, lombarda y «spätzle» a la mantequilla
- * 844. Filete de platija empanado € 21,90
en un empanado de pipas de calabaza, con salsa tártara y ensalada de patata y pepino
- 344. Trucha entera asada € 30,70
(prácticamente sin espinas), con mantequilla derretida, espinacas frescas, tomate cherry y patatas al perejil (Tiempo de elaboración 15 min.)

Para los más pequeños

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

Postres

- * 922. Dos crepes € 8,80
rellenos de mermelada de albaricoque
- * 924. Dos crepes € 8,80
rellenos de mermelada de arándanos
- * 926. Dos crepes € 11,40
rellenos de helado de vainilla con chocolate y nata
- 933. „Stiftskeller rollo de canela“ € 9,50
con salsa de vainilla
- 928. Tarta de chocolate € 10,90
con núcleo blando, con compota de ciruela y nata
- 930. Strudel de manzana € 7,10
con nata
- 935. Strudel de manzana € 9,00
con salsa de vainilla
- 937. Gofre € 11,70
con helado de vainilla, con compota de ciruela y nata
- 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