



Augustiner Bräu

Stiftskeller

INNSBRUCK

Sp

Speisekarte



Aus unserem Suppentopf

701. **Klare Rindssuppe** ^L mit Frittaten ^{A, C, G} € 5,90
702. **Speckknödelsuppe** ^{A, C, G, L} € 7,30
703. **Kaspressknödel** ^{A, C, G} € 7,30
in einer klaren Rindssuppe ^L
704. **Kartoffelcremesuppe** ^{A, G, L} € 6,50
mit gebratenen Speckwürfeln
705. **Gulaschsuppe** ^A € 7,30
mit Schwarzbrot ^{A, C, F, G}

Vorspeisen & Tiroler Schmankerln

731. **Tiroler Jausenteller** € 14,90
Speck, Käse ^G, kalter Schweinebraten ^L,
Kren, Zwiebeln, Paprika, Verhackertes ^{G, L}
sowie Streichwurst ^L, serviert mit
Butter ^G und Gebäck ^{A, C, F, G, M, O}
733. **Marinierter Ochsenmaulsalat** € 12,80
in einer Madeira-Vinaigrette ^O, mit Zwiebeln,
Tomaten und Schnittlauch, dazu Weißbrot ^{A, G}
735. **Graukäse** ^{G, O} € 12,40
mit Zwiebelringen und Paprika, mariniert mit
Rotweindressing ^O, dazu Schwarzbrot ^{A, C, F, G}
736. **Hausgemachter Wurstsalat** ^{G, L, M, O} € 10,90
verfeinert mit Zwiebeln, Paprika und
Pfefferoni ^{M, O}, dazu Schwarzbrot ^{A, C, F, G}
738. **Obatzda** ^G € 7,30
mit Pfefferoni ^{M, O} und einer Breze ^A
739. **Dreierlei Aufstriche** ^G € 10,90
mit Pfefferoni ^{M, O} und zwei Brezen ^A
744. **Burrata** ^G € 12,90
mit getrockneten und frischen Tomaten
sowie Paprika, dazu Basilikumpesto ^H
und Weißbrot ^{A, G}
740. **Tris** € 11,90
Spinat-, Zwiebel- und Kasknödel ^{A, C, G}
an brauner Zwiebelbutter ^G, mit geriebenem
Parmesan ^G und Schnittlauch
741. **Kaspressknödel** ^{A, C, G} € 8,20
mit Krautsalat ^{G, L, O}
745. **Speckknödel** ^{A, C, G} € 8,20
mit Krautsalat ^{G, L, O}

Salatvariationen

781. **Blattsalat** € 5,80
mit Kräuterdressing ^{C, G, M, O}
782. **Gemischter Salat** ^M € 6,70
mit Kräuterdressing ^{C, G, M, O}
783. **Knusprig gebackene Hühnerstücke** ^{A, C} € 13,70
auf gemischtem Blattsalat mit Kräuterdressing ^{C, G, M, O},
verfeinert mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten
788. **„Stiftskeller Salat“** € 13,80
Gemischter Blattsalat mit Bergkäsedressing ^{C, G, M, O},
gebratenen Speckstreifen, Tomaten, Zwiebeln
und Brotcroutons ^{A, C, F, G}

Unsere Würstlküche

891. **Frankfurterwürstl** ^L € 6,90
mit Kren, Senf ^O und Schwarzbrot ^{A, C, F, G}
896. **Frankfurterwürstl** ^L im Gulaschsaft ^{A, L, O} € 9,40
mit Weißbrot ^{A, G}
892. **St. Johannerwürstl** ^L € 6,90
mit Kren, Senf ^O und Schwarzbrot ^{A, C, F, G}
894. **1 Paar Münchner Weißwürste** ^L € 8,40
mit süßem Senf ^O und einer Breze ^A
859. **Würstltopf** € 10,50
Dreierlei Würstl ^L mit süßem und scharfem
Senf ^O und einer Breze ^A

Verschiedene Ofenkartoffeln

801. **Ofenkartoffel „Natur“** € 8,80
mit einer Joghurt-Sauerrahmsauce ^{G, O}
802. **Ofenkartoffel „Rind“** € 19,20
mit einer Joghurt-Sauerrahmsauce ^{G, O},
darauf gebratene Rinderrückenstreifen ^L,
Paprika und Zwiebeln
803. **Ofenkartoffel „Speck“** € 12,40
mit einer Joghurt-Sauerrahmsauce ^{G, O}
und gebratenen Speckwürfeln
804. **Ofenkartoffel „Saibling“** € 16,60
mit einer Apfel-, Zwiebel-, Gurkerl-
Sauerrahmsauce ^{G, M, O} und geräuchertem
Saiblingsfilet ^D



Hauptspeisen

- * **831. Hausgemachte Käsespätzle** ^{A, C, G, L} € 13,40
mit gerösteten Zwiebeln^A
und gemischtem Blattsalat ^{C, G, M, O}
- * **835. Schweinebraten** € 16,80
in einer Zwiebel-, Karotten-, Biersauce ^{A, G, L},
dazu hausgemachtes Sauerkraut ^{A, L, O}
und Brezenknödel ^{A, C, G, L}
- * **846. Medium gebratener Rostbraten** € 26,60
mit Zwiebelsauce ^{A, L, O}, Röstzwiebeln^A,
Speckbohnen^L und Kartoffelspalten
- * **837. Striploin-Steak medium** € 31,20
vom Grain Fed Beef mit Kräuterbutter^G,
Grillgemüse^L und Pommes frites
- * **345. Naturschnitzel vom Schwein** € 16,60
mit einer feinen Rahmsauce ^{A, G, L, O}
und Butterreis ^{G, L}
- * **838. Rindsgulasch** ^{A, L, O} € 14,40
mit Essiggurkerl ^{M, O} und Brezenknödel ^{A, C, G, L}
- * **839. Wiener Schnitzel vom Schwein** ^{A, C} € 16,60
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln^G
- * **840. Wiener Schnitzel vom Kalb** ^{A, C} € 24,50
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln^G
- * **842. Geschmorte Hirschschulter** € 22,20
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} € 18,50
in einer Kürbiskernpanade, mit Sauce
Tartare ^{C, G, H, M, O} und Kartoffel-Gurkensalat ^{G, M, O}

Für unsere kleinen Gäste

- 872. „Max und Moritz“** € 8,20
Grillwürstchen^L mit Pommes frites
- 873. „Pumuckl“** € 8,70
Kleines Wiener Schnitzel ^{A, C} vom Huhn
mit Pommes frites
- 874. „Käpt´n Hook“** € 8,70
5 Stk. Fischstäbchen ^{A, C, D} mit Kartoffelsalat ^{M, O}
- 875. „Calimero“** € 8,70
Chicken Nuggets ^{A, C, H} mit Pommes frites

Desserts

- * **922. Marillenpalatschinken** ^{A, C, G} (2 Stk.) € 7,50
- * **924. Preiselbeerpalatschinken** ^{A, C, G} (2 Stk.) € 7,50
- * **926. Eispalatschinken** ^{A, C, G} (2 Stk.) € 9,20
mit Schokosauce^G und Sahne^G
- * **933. Topfenpalatschinken** ^{A, C, G, O} (2 Stk.) € 9,20
mit Vanillesauce ^{C, G}
- 928. Schokoküchlein** ^{A, C, F, G, H} € 8,40
mit weichem Kern, auf Zwetschkenröster^O,
serviert mit Sahne^G
- 930. Apfelstrudel** ^{A, C} € 5,90
mit Sahne^G
- 935. Apfelstrudel** ^{A, C} € 7,60
mit Vanillesauce ^{C, G}
- 937. Gebackene Karamellwaffel** ^{A, C, F} € 9,60
mit einer Kugel Vanilleeis^G,
Zwetschkenröster^O und Sahne^G
- 706. Portion Schwarzbrot** ^{A, C, F, G} € 1,30
- 708. 1 Breze** ^A € 2,10
- 709. Portion Weißbrot** ^{A, G} € 1,30

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 € 0,80 · Beilagenänderung auf gemischtem Salat € 1,70

Kleine Portion möglich: * mit Stern gekennzeichnete Speisen

Warme Küche: von 11:00 bis 22:00 Uhr

Getränke-Empfehlung



Speisen-Empfehlung



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

Stiftskeller

Dalla zuppiera

- 701. Tagliolini di crepes** in brodo di manzo € 5,90
702. Canederlo allo speck in brodo di manzo € 7,30
703. Polpetta al formaggio in brodo di manzo € 7,30
704. Crema di patate con cubetti di speck arrostiti € 6,50
705. Zuppa di gulasch con pane nero € 7,30

Antipasti e specialità tirolesi

- 731. Merenda tirolese** € 14,90
Speck della casa, formaggio tirolese, arrosto freddo di maiale, rafano, cipolle, peperoni, tartara di speck e salume spalmabile, con burro e pane
- 733. Insalata di muso di bue** € 12,80
marinata con vinaigrette di Madeira, con cipolle, pomodori ed erba cipollina e pane bianco
- 735. „Graukäse“** € 12,40
Formaggio tipico austriaco con anelli di cipolla cruda, peperoni, marinato con aceto di vino rosso e pane nero
- 736. Salume tagliato a strisce** € 10,90
con cipolle, peperoni e peperone sott' aceto, marinato con aceto di vino rosso e pane nero
- 738. Paté di formaggio** € 7,30
con peperone sott' aceto ed un brezel
- 739. Variazione di paté** € 10,90
con peperone sott' aceto e due brezel
- 744. Burrata** € 12,90
con pomodori secchi e freschi, peperoni, pesto di basilico e pane bianco
- 740. Tris di canederli** € 11,90
(spinaci, cipolla e formaggio) con tartara di cipolline al burro, parmigiano grattugiato ed erba cipollina
- 741. Polpetta al formaggio** € 8,20
con insalata di cavoli (cappucci)
- 745. Canederlo allo speck** € 8,20
con insalata di cavoli (cappucci)

Insalate

- 781. Insalata mista a foglie** € 5,80
con condimento alle erbe
- 782. Insalata mista** con condimento alle erbe € 6,70
- 783. Bocconcini di pollo fritti** € 13,70
su insalata mista a foglie con condimento alle erbe, cipolle, peperoni e pomodori
- 788. „Insalata Stiftskeller“** € 13,80
Insalata mista a foglie con condimento al formaggio di montagna, speck abbrustolito, pomodori, cipolle e crostini di pane

Specialità Wurstel

- 891. Wurstel „Francoforte“** € 6,90
con rafano, senape e pane nero
- 896. Wurstel „Francoforte“ con succo di gulasch** € 9,40
e pane bianco
- 892. Wurstel „St. Johanner“ (speziati)** € 6,90
con rafano, senape e pane nero
- 894. Due salsicce bavarese** € 8,40
con senape dolce ed un brezel
- 859. Tris di wurstel** € 10,50
con senape dolce, senape piccante ed un brezel

Patate al forno

- 801. Patata al forno „Naturale“** € 8,80
con salsa di yogurt
- 802. Patata al forno „Manzo“** € 19,20
con salsa di yogurt, strisce arrostiti di sella di manzo, peperoni e cipolle
- 803. Patata al forno „Speck“** € 12,40
con salsa di yogurt e cubetti di speck arrostiti
- 804. Patata al forno „Salmerino“** € 16,60
con salsa di yogurt, mele, cipolle e cetriolini, con salmerino affumicato

Secondi Piatti

- * 831. „Käsespätzle“** € 13,40
Gnocchetti della casa a base di farina con formaggi, cipolle arrostiti ed insalata mista a foglie
- * 835. Arrosto di maiale** € 16,80
in una salsa di cipolle, carote e birra con crauti fatti in casa ed un canederlo di brezel
- * 846. Arrosto a media cottura** € 26,60
con salsa di cipolle, cipolle fritte, fagiolini con speck e spicchi di patate
- * 837. Costata di manzo (Striploin)** € 31,20
alla griglia, con burro alle erbe, verdure grigliate e patatine fritte
- * 345. Scaloppina di maiale** € 16,60
in una salsa di panna con riso al burro
- * 838. Spezzatino di manzo („Gulasch“)** € 14,40
con cetriolini sott' aceto e canederlo di brezel
- * 839. „Wiener Schnitzel“ (Maiale)** € 16,60
Cotoletta milanese di maiale con mirtilli rossi e patate al prezzemolo
- * 840. „Wiener Schnitzel“ (Vitello)** € 24,50
Cotoletta milanese di vitello con mirtilli rossi e patate al prezzemolo
- * 842. Spalla di cervo brasata** € 22,20
in una salsa borgognona, con mirtilli rossi, cavalo rosso con mele e gnocchetti al burro
- * 844. Filetto di platessa** € 18,50
(impanato con seme di zucca) con salsa tartara ed insalata di patate e cetrioli

Stiftskeller

Per i piccoli

872. „Max und Moritz“ € 8,20
Wurstel grigliato con patatine fritte
873. „Pumuckl“ € 8,70
Cotoletta milanese (pollo) con patatine fritte
874. „Käpt´n Hook“ € 8,70
5 bastoncini di pesce con insalata di patate
875. „Calimero“ € 8,70
Chicken nuggets con patatine fritte

Dolci

- * 922. Due crepes € 7,50
ripiene di confettura di albicocche
- * 924. Due crepes € 7,50
ripiene di confettura di mirtilli rossi
- * 926. Due crepes € 9,20
ripiene di gelato alla vaniglia
con cioccolato fondente e panna
- * 933. Due crepes di ricotta € 9,20
con una salsa di vaniglia
928. Tortina calda al cioccolato e nocciole € 8,40
con una salsa di prugne e panna

930. Strudel di mele € 5,90
con panna
935. Strudel di mele € 7,60
con una salsa di vaniglia
937. Cialda calda € 9,60
con gelato alla vaniglia, salsa di
prugne e panna
706. Fette di pane nero € 1,30
708. Brezel € 2,10
709. Pane bianco € 1,30

Cambiamento di contorni € 0,80 • Cambiamento di contorni su insalata mista € 1,70
Porzioni piccole: * segnate con stella • Cucina: dalle 11:00 alle 22:00



840. Wiener Schnitzel



837. Striploin-Steak



874. Käpt´n Hook



859. Würstltopf



937. Gebackene Karamellwaffel



844. Gebackenes Schollenfilet



Out of our soup pot

- 701. Thin pancake strips in beef consommé € 5,90
- 702. Bacon dumpling in beef consommé € 7,30
- 703. Cheese dumpling in beef consommé € 7,30
- 704. Potato cream soup with grilled bacon bits € 6,50
- 705. Gulash soup served with bread € 7,30

Starters & Tirolean specialities

- 731. Tirolean snack platter € 14,90
Local smoked bacon, Tirolean cheese, cold roast pork, horseradish, onions, bell peppers, spread of lard and sausage spread, served with butter and bread
- 733. Marinated ox mouth salad € 12,80
in a Madeira vinaigrette, with onions, tomatoes and chive, served with white bread
- 735. Tirolean sour milk cheese € 12,40
with onion rings, bell peppers, marinated in red wine vinegar, served with bread
- 736. Home-made sausage salad € 10,90
marinated in red wine vinegar and olive oil, with onions, bell peppers and bread
- 738. Spread of cheese € 7,30
with chili pepper and one pretzel
- 739. Three different kinds of spreads € 10,90
served with chili pepper and two pretzels
- 744. Burrata € 12,90
with dried and fresh tomatoes, bell peppers, basil pesto and white bread
- 740. Variety of dumplings € 11,90
(spinach, onion, cheese) served with brown butter with onions, parmesan and chive
- 741. Grilled cheese dumpling € 8,20
with coleslaw
- 745. Bacon dumpling € 8,20
with coleslaw

Salads

- 781. Leaf salad with herb dressing € 5,80
- 782. Mixed salad with herb dressing € 6,70
- 783. Crispy baked chicken pieces € 13,70
on leaf salad with herb dressing, onions, bell peppers and tomatoes
- 788. "Stiftskeller salad" € 13,80
Leaf salad with mountain cheese dressing, grilled bacon, tomatoes, onions and bread croutons

Our sausage selection

- 891. Frankfurter sausages € 6,90
served with horseradish, mustard and bread
- 896. Frankfurter sausages with gulash juice € 9,40
and white bread

- 892. St. Johanner sausages (spicy) € 6,90
served with horseradish, mustard and bread
- 894. 1 Pair of Bavarian style sausages € 8,40
(veal & pork) served with sweet mustard and one pretzel
- 859. "Würstltopf" € 10,50
Three different kinds of sausages with sweet and spicy mustard and one pretzel

Various baked potatoes

- 801. Baked potato "Natural" € 8,80
with yoghurt and sour cream sauce
- 802. Baked potato "Beef" € 19,20
with yoghurt and sour cream sauce, grilled strips of loin fillet, bell peppers and onions
- 803. Baked potato "Bacon" € 12,40
with yoghurt and sour cream sauce and grilled bacon bits
- 804. Baked potato "Char" € 16,60
with a yoghurt, sour cream, onion, apple and gherkins sauce, with smoked fillet of char

Main courses

- * 831. "Käsespätzle" € 13,40
Home-made egg noodles with melted cheese, roasted onions and a leaf salad
- * 835. Roast pork € 16,80
with a sauce of onions, carrots and beer, served with home-made sauerkraut (pickled cabbage) and pretzel dumpling
- * 846. Medium roasted loin steak € 26,60
with onion sauce, roasted onions, green beans with bacon and potato wedges
- * 837. Striploin-steak medium € 31,20
from the Grain Fed Beef with herb butter, grilled vegetables and french fries
- * 345. Escalope from the pork € 16,60
with a cream sauce and butterrice
- * 838. Beef gulash € 14,40
served with gherkins (cucumber) and pretzel dumpling
- * 839. "Wiener Schnitzel" (Pork) € 16,60
Bread crumbed pork escalope with cranberry jam and parsley potatoes
- * 840. "Wiener Schnitzel" (Veal) € 24,50
Bread crumbed veal escalope with cranberry jam and parsley potatoes
- * 842. Braised venison shoulder € 22,20
in an exquisite burgundy sauce, served with cranberry jam, red cabbage with apple and egg noodles „Spätzle“
- * 844. Fried fillet of plaice (fish) € 18,50
in a pumpkin seed and bread crumb coating, served with sauce tartare and potato-cucumber salad

Children's menu

- | | |
|---|--------|
| 872. "Max und Moritz" | € 8,20 |
| <i>Grilled sausages with french fries</i> | |
| 873. "Pumuckl" | € 8,70 |
| <i>Small bread crumbed chicken escalope with french fries</i> | |
| 874. "Captain Hook" | € 8,70 |
| <i>5 fish fingers with potatoe salad</i> | |
| 875. "Calimero" | € 8,70 |
| <i>Chicken nuggets with french fries</i> | |

Desserts

- | | |
|--|--------|
| * 922. 2 pancakes | € 7,50 |
| <i>stuffed with apricot jam</i> | |
| * 924. 2 pancakes | € 7,50 |
| <i>stuffed with cranberry jam</i> | |
| * 926. 2 pancakes | € 9,20 |
| <i>stuffed with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i> | |
| * 933. 2 curd cheese pancakes | € 9,20 |
| <i>with custard</i> | |
| 928. Warm chocolate cake | € 8,40 |
| <i>with a compote of plums and whipped cream</i> | |

- | | |
|---|--------|
| 930. "Apfelstrudel" | € 5,90 |
| <i>with whipped cream</i> | |
| 935. "Apfelstrudel" | € 7,60 |
| <i>with custard</i> | |
| 937. Caramel waffle | € 9,60 |
| <i>with vanilla ice cream, a compote of plums and whipped cream</i> | |
| 706. Slices of brown bread | € 1,30 |
| 708. Pretzel | € 2,10 |
| 709. White bread | € 1,30 |

Exchange of a garnish € 0,80 · Exchange of a garnish into a mixed salad € 1,70
 Small portions: * are indicated on the menu with a star · Kitchen open: from 11:00 am until 10:00 pm



731. Tiroler Jausenteller



835. Schweinebraten



788. Stiftskeller Salat



735. Graukäse



831. Käsespätzle



842. Geschmorte Hirschschulter





Sopas

701.	Consomé de ternera „Frittaten“	€ 5,90
	con crepes a tiras	
702.	Consomé de ternera „Speckknödel“	€ 7,30
	con albóndigas de pan con panceta	
703.	Consomé de ternera „Kaspressknödel“	€ 7,30
	con albóndiga de pan y queso	
704.	Crema de patatas	€ 6,50
	con panceta tirolesa tostada en dados	
705.	Sopa de „gulasch“	€ 7,30
	con pan moreno	

Entrantes y especialidades tirolesas

731.	„Tiroler Jausenteller“	€ 14,90
	Plato de embutidos con panceta tirolesa, queso, asado de cerdo frío, cebollas y paprika, chicharrones, servido con mantequilla y pan	
733.	Ensalada de mula de buey	€ 12,80
	marinado en una vinaigrette de Madeira, con cebolla, tomate, cebollín con pan blanco	
735.	Queso gris tirolés	€ 12,40
	con cebolla, paprika, marinada de vino tinto y pan moreno	
736.	Ensalada casera de embutido	€ 10,90
	con paprika, cebolla y pimientos, acompañada de pan moreno	
738.	„Obatzda“	€ 7,30
	con pimientos y un „bretzel“	
739.	Tres cremas para untar	€ 10,90
	con pimientos y dos „bretzels“	
744.	Burrata	€ 12,90
	con tomates secos y frescos, paprika, aderezada con pesto de albahaca y pan blanco	
740.	Tris: Tres albóndigas de miga de pan	€ 11,90
	una con espinacas, una con cebolla y una con queso en mantequilla con cebolla, con parmesano rallado y cebollino	
741.	„Kaspressknödel“	€ 8,20
	albóndiga de pan y queso con ensalada de col	
745.	Albóndiga de pan con panceta	€ 8,20
	con ensalada de col	

Ensaladas

781.	Ensalada verde	€ 5,80
782.	Ensalada mixta	€ 6,70
783.	Trozos de pollo frito	€ 13,70
	Lechuga mixta con aderezo de hierbas refinado con cebolla, tomate y pimenton	
788.	„Ensalada Stiftskeller“	€ 13,80
	Lechuga mixta con aderezo de queso de montaña, tocino frito, tomate, cebolla y picatostes de pan	

Salchichas

891.	Frankfurts	€ 6,90
	con rábano picante, mostaza y pan moreno	
896.	Frankfurts con jugo de gulasch	€ 9,40
	y pan blanco	
892.	„St. Johannerwürstl“ (especiadas)	€ 6,90
	con rábano picante, mostaza y pan moreno	
894.	„Weisswurst“	€ 8,40
	1 par de salchichas blancas de Múnich con mostaza dulce y un „bretzel“	
859.	„Würstltopf“ combinado de salchichas	€ 10,50
	con mostaza dulce y picante y un „bretzel“	

Patatas al horno

801.	Patata al horno „Natural“	€ 8,80
	con salsa de nata agria y yogur	
802.	Patata al horno „Ternera“	€ 19,20
	con salsa de nata agria y yogur, con tiras de lomo de ternera a la parrilla, pimientos y cebollas	
803.	Patata al horno „Panceta“	€ 12,40
	con salsa de nata agria y yogur y panceta tirolesa tostada en dados	
804.	Patata al horno „Salvelino“	€ 16,60
	con salsa de nata ácida y manzana, cebolla y pepinillo, con salvelino ahumado	

Platos fuertes

* 831.	„Käsespätzle“ pasta de huevo típica casera al queso con cebolla frita y ensalada verde	€ 13,40
* 835.	Asado de cerdo en salsa de cebolla, zanahoria y cerveza con chucrut casero y albóndiga de „bretzel“	€ 16,80
* 846.	Asado en su punto con salsa de cebollas, cebollas tostadas, judías verdes con tocino y láminas de patata	€ 26,60
* 837.	Filete de Striploin con mantequilla de hierbas, verdura de temporada y patatas fritas	€ 31,20
* 345.	Lomo de cerdo con salsa cremosa y arroz a la mantequilla	€ 16,60
* 838.	Gulasch de ternera con pepinillos y albóndigas de „bretzel“	€ 14,40
* 839.	„Wiener Schnitzel“ (Cerdo) Escalope empanado de cerdo con guarnición de arándanos y patatas al perejil	€ 16,60
* 840.	„Wiener Schnitzel“ (Ternera) Escalope empanado de ternera con guarnición de arándanos y patatas al perejil	€ 24,50
* 842.	Paleta de ciervo estofada en salsa de Borgoña, con guarnición de arándanos, lombarda y «spätzle» a la mantequilla	€ 22,20
* 844.	Filete de platija empanado en un empanado de pipas de calabaza, con salsa tártara y ensalada de patata y pepino	€ 18,50

Para los más pequeños

872. „Max und Moritz“ € 8,20
Salchichas asadas con patatas fritas
873. „Pumuckl“ € 8,70
Escalope de pollo empanado con patatas fritas
874. „Käpt'n Hook“ € 8,70
5 palitos de pescado con ensalada de patatas
875. „Calimero“ € 8,70
Nuggets de pollo con patatas fritas

Postres

- * 922. Dos crepes € 7,50
reellenos de mermelada de albaricoque
- * 924. Dos crepes € 7,50
reellenos de mermelada de arándanos
- * 926. Dos crepes € 9,20
reellenos de helado de vainilla con chocolate y nata
- * 933. Dos crepes con requesón € 9,20
con salsa de vainilla
928. Tarta de chocolate € 8,40
con núcleo blando, con compota de ciruela y nata

930. Strudel de manzana € 5,90
con nata
935. Strudel de manzana € 7,60
con salsa de vainilla
937. Gofre € 9,60
con helado de vainilla, con compota de ciruela y nata

706. Rebanada de pan moreno € 1,30
708. „Bretzel“ € 2,10
709. Pan blanco € 1,30

Cambio de la guarnición € 0,80 · Ensalada mixta en vez de guarnición € 1,70
Los platos marcados con: * están a disposición en porciones pequeñas **Cocina caliente:** 11:00 – 22:00



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.



Первые блюда.

701. **Прозрачный суп из говядины** € 5,90
с блинной стружкой.
702. **Говяжий бульон** с клецками с беконом. € 7,30
703. **Прозрачный суп из говядины** € 7,30
с сырными клецками.
704. **Картофельный суп-пюре** € 6,50
с обжаренными кусочками свиного шпика.
705. **Суп-гуляш** € 7,30
с черным хлебом.

Традиционные тирольские закуски.

731. **«Тирольская закуска»** € 14,90
Свиной шпик, горный сыр, холодная свинная отбивная и паштет из мелко нарубленного шпика с луком, сервированные со сливочным маслом и выпечкой.
733. **Салат из маринованной говяжьей головы** € 12,80
в винегретесоусе с красным вином Мадейры, с луком, помидорами, молодым луком, подается с белым хлебом
735. **Тирольский сыр с серой плесенью** € 12,40
с луковыми кольцами, маринованный в соусе из красного вина, с черным хлебом.
736. **Колбасный салат по-домашнему** € 10,90
с болгарским, чилийским перцем и луком, с черным хлебом.
738. **Сырный паштет «Обацда»** € 7,30
с чилийским перцем и брецелем.
739. **Три вида бутербродных масс** € 10,90
с чилийским перцем и двумя брецелями.
744. **Буррата** € 12,90
с вялеными и свежими помидорами, подается с базиликовым песто и белым хлебом и Шнитт-лук.
740. **«Трис»** € 11,90
Три разных клецки из шпината, лука и сыра в горячем луковом масле с тёртым пармезаном и Шнитт-лук.
741. **Сырные клецки** € 8,20
с капустным салатом.
745. **Кнедли с беконом** € 8,20
с капустным салатом.

Салаты.

781. **Зеленый салат** € 5,80
782. **смешанный салат** € 6,70
783. **Хрустящие запеченные кусочки курицы** € 13,70
на смешанных салатных листьях с травяной заправкой, дополненной луком, болгарским перцем и помидорами.
788. **«Stiftskeller» Салат** € 13,80
Микс листового салата с заправкой из горного сыра, жареными кубиками бекона, помидорами, луком и гренками из белого хлеба.

Тирольские колбасные закуски.

891. **Колбаски «Франкфуртер»** € 6,90
с хреном, горчицей и черным хлебом.
896. **Колбаски «Франкфуртер»** € 9,40
с соусом от гуляша и белым хлебом.
892. **Колбаски «Санкт-Йоханнер»** € 6,90
с хреном, горчицей и черным хлебом.
894. **Мюнхенские белые колбаски (2 шт.)** € 8,40
со сладкой горчицей и брецелем.
859. **3 вида колбасок с рагу из горчицы** € 10,50
в горшочке с кренделем.

Запеченный картофель.

801. **Запеченный картофель** € 8,80
со сметанно-йогуртовым соусом.
802. **Запеченный картофель** € 19,20
в мундире с соусом из йогурта и сметаны, подается с обжаренными полосками говяжьего филе, паприкой и луком.
803. **Запеченный картофель** € 12,40
со сметанно-йогуртовым соусом и обжаренными кусочками свиного шпика.
804. **Запеченный картофель по-домашнему** € 16,60
с соусом из яблок, лука, маринованных огурцов и сметаны, с копченым филе гольца.

Главные блюда.

- * 831. **«Кезешпецле» (сырные клецки)** € 13,40
по-домашнему с жареным луком и зеленым салатом.
- * 835. **Свинная отбивная** € 16,80
с брецелем, квашеной капустой в пивном соусе с морковью и луком.
- * 846. **Ростбиф прожарки «медиум»** € 26,60
в луковом соусе, с жареным луком, спаржевой фасолью и картофельные дольки.
- * 837. **Стейк «Стриплойн» прожарки «медиум»** € 31,20
из говядины зернового откорма, с зеленым маслом, фермерскими овощами и картофелем фри.
- * 345. **Свиной шницель** € 16,60
в сливочном соусе с рисом.
- * 838. **Говяжий гуляш** € 14,40
с брецелем, квашеной капустой и солёными огурцами.
- * 839. **Шницель по-венски из свинины и** € 16,60
с брусникой и отварным картофелем с петрушкой.
- * 840. **Шницель по-венски из телятины** € 24,50
с брусникой и отварным картофелем с петрушкой.
- * 842. **Тушеная оленья лопатка** € 22,20
в бургундском соусе, подается с клюквой, красной капустой с яблоками и мучными клецками.
- * 844. **Запанированное в тыквенных зёрнах филе камбалы** € 18,50
запеченное с соусом тартар и картофелем-огуречным салатом.

Детское меню.

- | | |
|---|--------|
| 872. «Макс и Мориц» | € 8,20 |
| колбаски на гриле с картофелем фри. | |
| 873. «Пумукль» | € 8,70 |
| небольшой шницель по-венски из курицы с картофелем фри. | |
| 874. «Капитан Хук» | € 8,70 |
| 5 рыбных палочек в панировке с картофельным салатом. | |
| 875. «Калимеро» | € 8,70 |
| куриные наггетсы с картофелем фри. | |

Десерт.

- | | |
|---|--------|
| * 922. Блины (2 шт.) | € 7,50 |
| с начинкой из абрикосового варенья. | |
| * 924. Блины (2 шт.) | € 7,50 |
| с начинкой из брусничного варенья. | |
| * 926. Блины (2 шт.) | € 9,20 |
| с начинкой из мороженого со сливками и шоколадным соусом. | |
| * 933. Блинчики с творожной начинкой (2 шт.) | € 9,20 |
| с ванильным соусом. | |
| 928. Горячий шоколадный пирог | € 8,40 |
| мягкий внутри, со сливовым соусом, подается со сливками. | |

- | | |
|---|--------|
| 930. Яблочный штрудель | € 5,90 |
| со сливками. | |
| 935. Яблочный штрудель | € 7,60 |
| с ванильным соусом. | |
| 937. Горячая карамельная вафля | € 9,60 |
| с шариком ванильного мороженого, сливовым соусом и взбитыми сливками. | |
| 706. Порция черного хлеба. | € 1,30 |
| 708. Брецель. | € 2,10 |
| 709. Порция белого хлеба. | € 1,30 |

Изменение гарнира € 0,80 • Замена гарнира на смешанные салаты € 1,70
 Маленькая порция: блюда, отмеченные звездочкой (*) • Горячая кухня: с 11:00 до 22:00

783. Knusprig gebackene Hühnerstücke



846. Rostbraten



740. Tris



733. Ochsenmaulsalat



802. Ofenkartoffel „Rind“



703. Kaspressknödelsuppe



Nos soupes

701. **Lamelles de crêpe** dans un bouillon de bœuf € 5,90
702. **Boulette de pain au lard „Speckknödel“** € 7,30
dans un bouillon de bœuf
703. **Boulette de pain au fromage „Pressknödel“** € 7,30
dans un bouillon de bœuf
704. **Velouté de pommes de terre** € 6,50
avec petits lardons
705. **Soupe de goulache** accompagné du pain noir € 7,30

Entrées et amuse-gueules tyroliens

731. **Casse-croûte tyrolien** € 14,90
Lard, fromage, rôti de porc froid, raifort, oignons et poivrons, „Verhackertes“ (sorte de rillettes de lard fumé), saucisse à tartiner, servis avec du beurre et du pain
733. **Salade de bouche de bœuf marinée** € 12,80
dans une vinaigrette au Madère, avec oignons, tomates, ciboulette en plus pain blanc
735. **Fromage gris tyrolien mariné** € 12,40
avec rondelles d'oignons et poivrons, vinaigrette au vin rouge et pain noir
736. **Salade de saucisse fait maison** € 10,90
affinée avec l'oignons, poivrons et piment en plus pain noir
738. **„Obatzda“** € 7,30
Tartinade de fromage avec piment et un bretzel
739. **Trio de tartinades** € 10,90
avec piment et deux bretzels
744. **Burrata** € 12,90
aux tomates séchées et fraîches et poivrons, avec pesto de basilic et au pain blanc
740. **Trio de „Knödel“ (Boulettes)** € 11,90
Boulette de pain aux épinards, aux oignons et au fromage, accompagnées de beurre brun aux oignons, de parmesan râpé et ciboulette
741. **„Kaspressknödel“** € 8,20
Boulette de pain au fromage accompagnée d'une salade de chou
745. **„Speckknödel“** € 8,20
Boulette de pain au lard accompagnée d'une salade de chou

Sélection de salades

781. **Salade verte** € 5,80
782. **Salade mixte** € 6,70
783. **Morceaux de poulet pané** € 13,70
sur une salade verte mélangée avec une vinaigrette aux herbes, agrémentée d'oignons, de poivrons et de tomates
788. **„Salade Stiftskeller“** € 13,80
Salade verte mélangée avec vinaigrette au fromage de montagne, lardons poêlés, tomates, oignons et croûtons de pain

Saucisses

891. **Saucisse de Francfort** € 6,90
avec raifort, moutarde et pain noir
896. **Saucisse de Francfort avec jus de goulache** € 9,40
et pain blanc
892. **Saucisse de St. Johann** € 6,90
avec raifort, moutarde et pain noir
894. **Paire de boudins blancs de Munich** € 8,40
avec moutarde douce et un bretzel
859. **Casserole de saucisses** € 10,50
assortiment de trois saucisses, avec moutarde douce et forte et un bretzel

Pommes de terre au four

801. **Pomme de terre au four „nature“** € 8,80
avec une sauce au yaourt et à la crème fraîche
802. **Pomme de terre au four „bœuf“** € 19,20
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“** € 12,40
avec une sauce au yaourt et à la crème fraîche, accompagnée de lardons poêlés
804. **Pomme de terre au four „poisson“** € 16,60
avec une sauce à la crème fraîche, aux pommes, aux oignons et aux cornichons et avec un filet d'omble chevalier fumé

Plats principaux

- * 831. **„Käsespätzle“** € 13,40
Poêlon de pâtes avec fromage fondu et oignons grillés, accompagné d'une salade verte
- * 835. **Rôti de porc** € 16,80
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** € 26,60
avec une sauce aux oignons, oignons frits, haricots verts lardons et quartiers de pommes de terre
- * 837. **Striploin-Steak à point** € 31,20
Viande de bœuf, avec beurre maître d'hôtel, légumes grillés et frites
- * 345. **Escalope de porc nature** € 16,60
accompagnée d'une délicieuse sauce à la crème et de riz blanc
- * 838. **Goulache de boeuf** € 14,40
avec cornichon et „Knödel“ (boulette) de bretzel
- * 839. **„Wiener Schnitzel“ (de porc)** € 16,60
Escalope de porc panée à la viennoise accompagnée de confiture d'airelles et de pommes de terre persillées
- * 840. **„Wiener Schnitzel“ (de veau)** € 24,50
Escalope de veau panée à la viennoise accompagnée de confiture d'airelles et de pommes de terre persillées

Stiftskeller

- * 842. **Èpaule de cerf braisée** € 22,20
dans une sauce bourguignonne, avec des
airelles rouges, du chou rouge aux pommes
et des spätzle au beurre
- * 844. **Filet de carrelet pané** € 18,50
dans une panure aux graines de courge, avec
sauce tartare et salade de pommes de terre
avec concombre

Pour les enfants

872. **„Max und Moritz“** € 8,20
Saucisse grillée accompagnée de frites
873. **„Pumuckl“** € 8,70
Petite escalope de poulet à la viennoise
accompagnée de frites
874. **„Käpt'n Hook“** € 8,70
5 bâtonnets de poisson pané accompagnés
d'une salade de pommes de terre
875. **„Calimero“** € 8,70
Nuggets de poulet accompagnés de frites

Desserts

- * 922. **Duo de crêpes (abricot)** € 7,50
fourrées à la confiture d'abricot
- * 924. **Duo de crêpes (airelles)** € 7,50
fourrées à la confiture d'airelles
- * 926. **Duo de crêpes avec glace à la vanille** € 9,20
avec sauce chocolat et crème chantilly

- * 933. **Duo de crêpes au fromage blanc** € 9,20
avec sauce à la vanille
928. **Fondant au chocolat** € 8,40
avec compote de prunes et crème chantilly
930. **Strudel aux pommes** € 5,90
avec crème chantilly
935. **Strudel aux pommes** € 7,60
avec sauce à la vanille
937. **Gaufre au caramel** € 9,60
avec une boule de glace à la vanille,
compote de prunes et crème chantilly
706. **Tranche de pain noir** € 1,30
708. **Bretzel** € 2,10
709. **Pain blanc** € 1,30

Changement de garniture € 0,80 • Changement de garniture à la salade mixte € 1,70
Petite portion possible: uniquement les plats portant une * • Plats chauds: de 11h00 à 22h00



Augustiner Bräu

Stiftskeller Shop
IM HOFZWERG HAUS



Biergläser
Bicchieri diversi
Beer glasses

6er-Träger
Portabottiglie
Sixpack

**Steinkrug
mit Tiefdruck**
Boccale in pietra
Beer mug (stone)

Die Augustiner Biergläser und Bierkrüge gibt es
bei unserem Nachbarn, dem „Hofzwerg“ zu kaufen!

I nostri souvenir si può comprare nel nostro vicino il „Hofzwerg“!
You get our souvenirs in the neighbourhood, at the „Hofzwerg“!

Augustiner Bierspezialitäten ^A

Vollbier hell	0,30 l	€ 3,50
Vollbier hell	0,50 l	€ 4,40
Vollbier hell	Mass 1,00 l	€ 8,80
Dunkel	0,50 l	€ 4,80
Edelstoff hell	0,30 l	€ 3,70
Edelstoff hell	0,50 l	€ 4,80
Edelstoff hell	Mass 1,00 l	€ 9,60
Pils	Fl. 0,30 l	€ 4,10
Weißbier	Fl. 0,50 l	€ 4,90
Radler	0,30 l	€ 3,50
Radler	0,50 l	€ 4,40
Radler	Mass 1,00 l	€ 8,80
Erdinger Weißbier alkoholfrei ^A	Fl. 0,50 l	€ 4,90
Stiegl alkoholfrei ^A	Fl. 0,50 l	€ 4,80

Alkoholfreie Getränke

Mineral Montes prickelnd/still	Fl. 0,33 l	€ 3,40
Mineral Montes prickelnd/still	Fl. 0,75 l	€ 5,80
Mineral Montes prickelnd mit fl. Zitrone	Fl. 0,33 l	€ 3,90
Limo (Cola, Orange, Zitronen, Spezi)	0,30 l	€ 3,80
Limo (Cola, Orange, Zitronen, Spezi)	0,50 l	€ 4,80
Almdudler	Fl. 0,33 l	€ 3,80
Coca Cola light	Fl. 0,33 l	€ 3,80
Soda	0,30 l	€ 2,70
Soda	0,50 l	€ 3,50
Soda Zitrone	0,30 l	€ 3,10
Soda Zitrone	0,50 l	€ 3,70
Holler gespritzt	0,30 l	€ 3,70
Holler gespritzt	0,50 l	€ 4,50
Tafelwasser	0,50 l	€ 1,20
Apfel- oder Johannisbeersaft	0,30 l	€ 3,60
Apfel- oder Johannisbeersaft	0,50 l	€ 4,80
Apfel- oder Johannisbeersaft gespritzt	0,30 l	€ 3,70
Apfel- oder Johannisbeersaft gespritzt	0,50 l	€ 4,50
Apfel- oder Johannisbeersaft gespritzt mit Wasser	0,30 l	€ 3,50
Apfel- oder Johannisbeersaft gespritzt mit Wasser	0,50 l	€ 4,30
Eistee Pfirsich	0,30 l	€ 3,80
Eistee Pfirsich	0,50 l	€ 4,80
Red Bull	Fl. 0,25 l	€ 4,80
Tonic Water, Bitter Lemon	Fl. 0,20 l	€ 3,90

Fruchtsäfte

Fruchtsäfte	0,20 l	€ 3,40
Mango, Multi Vitamin, Orange, Marille		
Fruchtsaft gespritzt	0,30 l	€ 3,90
Fruchtsaft gespritzt	0,50 l	€ 4,70
Fruchtsaft gespritzt mit Wasser	0,30 l	€ 3,70
Fruchtsaft gespritzt mit Wasser	0,50 l	€ 4,50

Schnapslerl & Likör

Marille, Williams oder Nuss ^H	2 cl	€ 3,90
Osttiroler Bauernpregler	2 cl	€ 3,90
Zirbenschnaps	2 cl	€ 3,90
Holler- oder Haselnusslikör ^H	2 cl	€ 4,10
Heidelbeerlikör	2 cl	€ 4,10

Edelbrände

Grappa	2 cl	€ 5,20
Himbeere, Zwetschke oder Kirsche	2 cl	€ 5,10
Alte Hausbirne, Edler Apfel <i>Leismüller</i>	2 cl	€ 7,10
Tiroler Marille, Quitte <i>Leismüller</i>	2 cl	€ 7,50
Wildvogelbeere <i>Leismüller</i>	2 cl	€ 10,90

Spirituosen

Ramazzotti, Averna, Fernet Branca	2 cl	€ 4,20
Montenegro, Jägermeister, Tequila	2 cl	€ 4,20
Metaxa	2 cl	€ 4,50
Remy Martin	2 cl	€ 5,50
Flügerl	4 cl	€ 4,60
Flying Hirsch	4 cl	€ 4,90
Baileys ^G	2 cl	€ 4,20

Weine offen ^O

Hauswein weiß/rot	1/8 l	€ 3,30
Hauswein weiß/rot	1/4 l	€ 6,60
Kalterer See	1/8 l	€ 3,30
Kalterer See	1/4 l	€ 6,60
Spritzer sauer weiss/rot	1/4 l	€ 3,60
Spritzer süß weiss/rot	1/4 l	€ 3,80
Aperol Spritzer Weiss sauer, Aperol, Zitronen- und Orangenscheibe sowie Eis	1/4 l	€ 6,90
Sommerspritzer mit Zitronenscheibe und Eis	1/4 l	€ 3,80
Sommerspritzer im Limoglas mit Zitronenscheibe und Eis	0,50 l	€ 4,80

Sekt & Champagner ^O

Prosecco DOC Spumante Bacio della Luna, Venetien	0,10 l	€ 4,40
Prosecco DOC Spumante Bacio della Luna, Venetien	Fl. 0,75 l	€ 29,80
Prosecco-Orange	0,10 l	€ 4,40
Veneziano Prosecco, Soda, Aperol und Eis	0,25 l	€ 7,80
Champagner, Charles Heidsieck Reims, Champagne, Frankreich	0,75 l	€ 85,00

Warme Getränke

Espresso	€ 2,70
Macchiato ^G	€ 2,90
Café Corretto 1 cl Grappa	€ 4,70
Tasse Kaffee	€ 3,30
Cappuccino ^G	€ 3,60
Doppelter Espresso	€ 4,30
Café latte ^G	€ 3,90
Heiße Schokolade ^G	€ 3,50
Heiße Schokolade ^G mit Sahne ^G	€ 4,10
Heiße Schokolade ^G mit 2 cl Rum und Sahne ^G	€ 5,90
Tee Kräuter-, Grüner-, Kamillen-, Früchte-, Pfefferminz- oder Schwarztee	€ 3,20
Tee mit Milch ^G oder Zitrone	€ 3,40
Tee mit 2 cl Rum	€ 4,90

Allergenkennzeichnung

A - Glutenhaltiges Getreide
G - Milch oder Laktose

H - Schalenfrüchte
O - Sulfite

www.stiftskeller.eu