



Augustiner Bräu

# Stiftskeller

INNSBRUCK

# Sp

## Speisekarte



## Aus unserem Suppentopf

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

## Vorspeisen & Tiroler Schmankerln

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

## Salatvariationen

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

## Unsere Würstlküche

891. **Frankfurterwürstl** <sup>L</sup> € 6,90  
mit Kren, Senf <sup>O</sup> und Schwarzbrot <sup>A, C, F, G</sup>
896. **Frankfurterwürstl** <sup>L</sup> im Gulaschsaft <sup>A, L, O</sup> € 9,40  
mit Weißbrot <sup>A, G</sup>
892. **St. Johannerwürstl** <sup>L</sup> € 6,90  
mit Kren, Senf <sup>O</sup> und Schwarzbrot <sup>A, C, F, G</sup>
893. **2 Stück Käsegriller** <sup>G, L</sup> € 11,40  
mit Kren, Senf <sup>O</sup> und Kartoffelsalat <sup>M, O</sup>
894. **1 Paar Münchner Weißwürste** <sup>L</sup> € 8,40  
mit süßem Senf <sup>O</sup> und einer Breze <sup>A</sup>
859. **Würstltopf** € 10,50  
Dreierlei Würstl <sup>L</sup> mit süßem und scharfem  
Senf <sup>O</sup> und einer Breze <sup>A</sup>

## Verschiedene Ofenkartoffeln

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



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

## Hauptspeisen

- \* 831. **Hausgemachte Käsespätzle** <sup>A, C, G, L</sup> € 13,40  
mit gerösteten Zwiebeln<sup>A</sup>  
und gemischtem Blattsalat <sup>G, O</sup>
- \* 832. **„Bauern Gröstl“** <sup>L</sup> € 14,60  
Geröstete Kartoffeln, Bratenfleisch und  
ein Spiegelei, dazu Krautsalat <sup>G, L, O</sup>
836. **Hausgemachte Lasagne** <sup>A, C, G, L</sup> € 12,80  
in einer feinen Tomatensauce <sup>L</sup>
- \* 834. **Gekochter Tafelspitz** <sup>L</sup> € 21,90  
mit Kren, Blattspinat <sup>L</sup> und Röstkartoffeln
- \* 835. **Schweinebraten** € 16,80  
in einer Zwiebel-, Karotten-, Biersauce <sup>A, G, L</sup>,  
dazu hausgemachtes Sauerkraut <sup>A, L, O</sup>  
und Brezenknödel <sup>A, C, G, L</sup>
- \* 846. **Medium gebratener Rostbraten** € 26,60  
mit Zwiebelsauce <sup>A, L, O</sup>, Röstzwiebeln <sup>A</sup>,  
Speckbohnen <sup>L</sup> und Kartoffelspalten
- \* 837. **Striploin-Steak medium** € 31,20  
vom Grain Fed Beef mit Kräuterbutter <sup>G</sup>,  
Grillgemüse <sup>L</sup> und Pommes frites
- \* 345. **Naturschnitzel vom Schwein** € 16,60  
mit einer feinen Rahmsauce <sup>A, G, L, O</sup>  
und Butterreis <sup>G, L</sup>
- \* 838. **Rindsgulasch** <sup>A, L, O</sup> € 14,40  
mit Essiggurkerl <sup>M, O</sup> und Brezenknödel <sup>A, C, G, L</sup>
- \* 839. **Wiener Schnitzel vom Schwein** <sup>A, C</sup> € 16,60  
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln <sup>G</sup>
- \* 840. **Wiener Schnitzel vom Kalb** <sup>A, C</sup> € 24,50  
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln <sup>G</sup>
- \* 847. **Geschnetzelte Kalbsleber** <sup>A, G, L, O</sup> € 23,90  
in einer Speck-, Zwiebelsauce,  
dazu Speckbohnen <sup>L</sup> und Butterreis <sup>G, L</sup>
- \* 842. **Geschmorte Hirschschulter** € 22,20  
in einer Burgundersauce <sup>A, G, L, O</sup>,  
dazu Preiselbeeren, Apfelrotkraut <sup>A, G, L, O</sup>  
und Butterspätzle <sup>A, C, G</sup>
843. **Rosa gebratene Lammhuft** € 32,40  
in einer Rosmarin-Rotweinsauce <sup>L, O</sup>  
mit Grillgemüse <sup>L</sup> und Kartoffelspalten  
(Wartezeit ca. 15 Minuten)
- \* 844. **Gebackenes Schollenfilet** <sup>A, C, D</sup> € 18,50  
in einer Kürbiskernpanade, mit Sauce  
Tartare <sup>C, G, H, M, O</sup> und Kartoffel-Gurkensalat <sup>G, M, O</sup>
344. **Forelle** <sup>A, D</sup> **im Ganzen gebraten** € 25,20  
(praktisch grätenfrei), dazu zerlassene  
Butter <sup>G</sup>, Blattspinat <sup>L</sup> und Petersilienkartoffeln <sup>G</sup>

## Für unsere kleinen Gäste

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

## Desserts

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

## Allergenkennzeichnung

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| A - Glutenhaltiges Getreide | H - Schalenfrüchte |
| B - Krebstiere              | L - Sellerie       |
| C - Eier                    | M - Senf           |
| D - Fisch                   | N - Sesam          |
| E - Erdnüsse                | O - Sulfite        |
| 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)



**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
- 732. Arrosto freddo di maiale € 12,40  
con rafano, senape, cipolle, peperoni e pane nero
- 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
- 737. Aspic di porchetta € 11,90  
marinata con olio di zuccha, con cipolle, peperoni e pane bianco
- 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
- 893. 2 wurstel al formaggio (grigliati) € 11,40  
con rafano, senape ed insalata di patate
- 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
- \* 832. „Bauern Gröstl“ € 14,60  
Patate arrostiti con pezzi di carne, uovo al tegamino ed insalata di cavoli (cappucci)
- 836. Lasagne al forno € 12,80  
con salsa di pomodoro
- \* 834. „Tafelspitz“ € 21,90  
Bollito di manzo, rafano, spinaci in foglie, e patate arrostiti
- \* 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 mirtili rossi e patate al prezzemolo

**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“ (Vitello) € 24,50  
Cotoletta milanese di vitello  
con mirtilli rossi e patate al prezzemolo
- \* 847. Spezzatino di fegato di vitello € 23,90  
in una salsa di speck e cipolle con  
fagiolini con speck e riso al burro
- \* 842. Spalla di cervo brasata € 22,20  
in una salsa borgognona, con mirtilli rossi,  
cavallo rosso con mele e gnocchetti al burro
- 843. Scamone di agnello arrosto rosa € 32,40  
in una salsa di vino rosso al rosmarino  
con verdure grigliate e spicchi di patate  
(tempo di attesa: ~ 15 minuti)
- \* 844. Filetto di platessa € 18,50  
(impanato con seme di zucca)  
con salsa tartara ed insalata di patate e cetrioli
- 344. Trota arrosta intera € 25,20  
(praticamente spinato) con burro fuso,  
spinaci in foglie e patate al prezzemolo

## 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





## 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. <b>Tirolean snack platter</b>                                                                                                                              | € 14,90 |
| <i>Local smoked bacon, Tirolean cheese, cold roast pork, horseradish, onions, bell peppers, spread of lard and sausage spread, served with butter and bread</i> |         |
| 732. <b>Cold roast pork</b>                                                                                                                                     | € 12,40 |
| <i>with horseradish, mustard, onions and bell peppers, served with bread</i>                                                                                    |         |
| 733. <b>Marinated ox mouth salad</b>                                                                                                                            | € 12,80 |
| <i>in a Madeira vinaigrette, with onions, tomatoes and chive, served with white bread</i>                                                                       |         |
| 735. <b>Tirolean sour milk cheese</b>                                                                                                                           | € 12,40 |
| <i>with onion rings, bell peppers, marinated in red wine vinegar, served with bread</i>                                                                         |         |
| 736. <b>Home-made sausage salad</b>                                                                                                                             | € 10,90 |
| <i>marinated in red wine vinegar and olive oil, with onions, bell peppers and bread</i>                                                                         |         |
| 737. <b>Aspic of suckling pig</b>                                                                                                                               | € 11,90 |
| <i>finely sliced, with onions and bell peppers, pumpkin oil and white bread</i>                                                                                 |         |
| 738. <b>Spread of cheese</b>                                                                                                                                    | € 7,30  |
| <i>with chili pepper and one pretzel</i>                                                                                                                        |         |
| 739. <b>Three different kinds of spreads</b>                                                                                                                    | € 10,90 |
| <i>served with chili pepper and two pretzels</i>                                                                                                                |         |
| 744. <b>Burrata</b>                                                                                                                                             | € 12,90 |
| <i>with dried and fresh tomatoes, bell peppers, basil pesto and white bread</i>                                                                                 |         |
| 740. <b>Variety of dumplings</b>                                                                                                                                | € 11,90 |
| <i>(spinach, onion, cheese) served with brown butter with onions, parmesan and chive</i>                                                                        |         |
| 741. <b>Grilled cheese dumpling</b>                                                                                                                             | € 8,20  |
| <i>with coleslaw</i>                                                                                                                                            |         |
| 745. <b>Bacon dumpling</b>                                                                                                                                      | € 8,20  |
| <i>with coleslaw</i>                                                                                                                                            |         |

## Salads

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

## Our sausage selection

|                                                                                       |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 891. <b>Frankfurter sausages</b>                                                      | € 6,90  |
| <i>served with horseradish, mustard and bread</i>                                     |         |
| 896. <b>Frankfurter sausages with gulash juice</b>                                    | € 9,40  |
| <i>and white bread</i>                                                                |         |
| 892. <b>St. Johanner sausages (spicy)</b>                                             | € 6,90  |
| <i>served with horseradish, mustard and bread</i>                                     |         |
| 893. <b>2 grilled cheese sausages</b>                                                 | € 11,40 |
| <i>served with horseradish, mustard and potatoe salad</i>                             |         |
| 894. <b>1 Pair of Bavarian style sausages</b>                                         | € 8,40  |
| <i>(veal &amp; pork) served with sweet mustard and one pretzel</i>                    |         |
| 859. <b>"Würstltopf"</b>                                                              | € 10,50 |
| <i>Three different kinds of sausages with sweet and spicy mustard and one pretzel</i> |         |

## Various baked potatoes

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

## Main courses

|                                                                                                                          |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| * 831. <b>"Käsespätzle"</b>                                                                                              | € 13,40 |
| <i>Home-made egg noodles with melted cheese, roasted onions and a leaf salad</i>                                         |         |
| * 832. <b>"Bauern Gröstl"</b>                                                                                            | € 14,60 |
| <i>Roasted potatoes, roast meat, a fried egg and coleslaw</i>                                                            |         |
| 836. <b>Home-made Lasagne</b> with tomato sauce                                                                          | € 12,80 |
| * 834. <b>Boiled beef</b>                                                                                                | € 21,90 |
| <i>served with horseradish, leaf spinach and roast potatoes</i>                                                          |         |
| * 835. <b>Roast pork</b>                                                                                                 | € 16,80 |
| <i>with a sauce of onions, carrots and beer, served with home-made sauerkraut (pickled cabbage) and pretzel dumpling</i> |         |
| * 846. <b>Medium roasted loin steak</b>                                                                                  | € 26,60 |
| <i>with onion sauce, roasted onions, green beans with bacon and potato wedges</i>                                        |         |
| * 837. <b>Striploin-steak medium</b>                                                                                     | € 31,20 |
| <i>from the Grain Fed Beef with herb butter, grilled vegetables and french fries</i>                                     |         |
| * 345. <b>Escalope from the pork</b>                                                                                     | € 16,60 |
| <i>with a cream sauce and butterrice</i>                                                                                 |         |

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

- \* 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
- \* 847. **Sauteed calf's liver** € 23,90  
in a bacon and onion sauce, served with green beans with bacon and butterrice
- \* 842. **Braised venison shoulder** € 22,20  
in an exquisite burgundy sauce, served with cranberry jam, red cabbage with apple and egg noodles „Spätzle“
- 843. **Pink roasted lamb loin** € 32,40  
in a rosemary red wine sauce with grilled vegetables and potato wedges (waiting period ~ 15 min)
- \* 844. **Fried fillet of plaice (fish)** € 18,50  
in a pumpkin seed and bread crumb coating, served with sauce tartare and potato-cucumber salad
- 344. **Roasted trout** € 25,20  
(essentially boneless) with melted butter, leaf spinach and parsley potatoes

## Children's menu

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

## Desserts

- \* 922. **2 pancakes** € 7,50  
stuffed with apricot jam
- \* 924. **2 pancakes** € 7,50  
stuffed with cranberry jam
- \* 926. **2 pancakes** € 9,20  
stuffed with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream
- \* 933. **2 curd cheese pancakes** € 9,20  
with custard
- 928. **Warm chocolate cake** € 8,40  
with a compote of plums and whipped cream
- 930. **"Apfelstrudel"** € 5,90  
with whipped cream
- 935. **"Apfelstrudel"** € 7,60  
with custard
- 937. **Caramel waffle** € 9,60  
with vanilla ice cream, a compote of plums and whipped cream
- 706. **Slices of brown bread** € 1,30
- 708. **Pretzel** € 2,10
- 709. **White bread** € 1,30





## 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 |         |
| 732. Asado de cerdo frío                                                                                                             | € 12,40 |
| con rábano picante, mostaza, cebollas y paprika, pan moreno                                                                          |         |
| 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                                                                           |         |
| 737. Carne de cochinillo (frío)                                                                                                      | € 11,90 |
| cortada fina, con cebollas y paprika, aderezada con aceite de semillas de calabaza y pan blanco                                      |         |
| 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 pimentón                     |         |
| 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                               |         |
| 893. 2 salchichas con queso a la parrilla                              | € 11,40 |
| con rábano picante, mostaza y ensalada de patatas                      |         |
| 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                                      | € 13,40 |
| al queso con cebolla frita y ensalada verde                                            |         |
| * 832. „Bauern Gröstl“ (Sartenada del campesino)                                       | € 14,60 |
| Patatas asadas, carne a la parrilla y huevo frito, con ensalada de col                 |         |
| 836. Lasaña casera                                                                     | € 12,80 |
| con una delicada salsa de tomate                                                       |         |
| * 834. „Tafelspitz“ de ternera hervida                                                 | € 21,90 |
| con rábano picante, espinaca y patatas salteadas                                       |         |
| * 835. Asado de cerdo                                                                  | € 16,80 |
| en salsa de cebolla, zanahoria y cerveza con chucrut casero y albóndiga de „bretzel“   |         |
| * 846. Asado en su punto                                                               | € 26,60 |
| con salsa de cebollas, cebollas tostadas, judías verdes con tocino y láminas de patata |         |
| * 837. Filete de Striploin                                                             | € 31,20 |
| con mantequilla de hierbas, verdura de temporada y patatas fritas                      |         |
| * 345. Lomo de cerdo                                                                   | € 16,60 |
| con salsa cremosa y arroz a la mantequilla                                             |         |
| * 838. Gulasch de ternera                                                              | € 14,40 |
| con pepinillos y albóndigas de „bretzel“                                               |         |
| * 839. „Wiener Schnitzel“ (Cerdo)                                                      | € 16,60 |
| Escalope empanado de cerdo con guarnición de arándanos y patatas al perejil            |         |
| * 840. „Wiener Schnitzel“ (Ternera)                                                    | € 24,50 |
| Escalope empanado de ternera con guarnición de arándanos y patatas al perejil          |         |

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

- \* 847. **Hígado de ternera en tiras** € 23,90  
en una salsa de tocino y cebolla, con  
guarnición de judías verdes con tocino y  
arroz a la mantequilla
- \* 842. **Paleta de ciervo estofada** € 22,20  
en salsa de Borgoña, con guarnición de  
arándanos, lombarda y «spätzle» a la mantequilla
- 843. **Pierna de cordero, frito rosa** € 32,40  
en una salsa de vino tinto y romero  
acompañada de verdura a la plancha y gajos de patata  
(Tiempo de elaboración 15 min.)
- \* 844. **Filete de platija empanado** € 18,50  
en un empanado de pipas de calabaza,  
con salsa tártara y ensalada de patata y pepino
- 344. **Trucha entera asada** € 25,20  
(prácticamente sin espinas),  
con mantequilla derretida, espinacas  
frescas y patatas al perejil

## 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  
rellenos de mermelada de albaricoque
- \* 924. **Dos crepes** € 7,50  
rellenos de mermelada de arándanos
- \* 926. **Dos crepes** € 9,20  
rellenos 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



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 кнедликами.
- 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 свиная отбивная и паштет из мелко нарубленного шпика с луком, сервированные со сливочным маслом и выпечкой.
- 732. **Холодная свиная отбивная** € 12,40  
с хреном, горчицей и черным хлебом.
- 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.
- 737. **Тонко нарезанный свиной студень** € 11,90  
с маслом из тыквенных семечек и белым 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 кнедлика из шпината, лука и сыра в горячем луковом масле с тёртым пармезаном и Шнитт-лук.
- 741. **Сырные кнедли** € 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.
- 893. **2 колбаски с сыром с гриля** € 11,40  
с хреном, горчицей и картофельным салатом.
- 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.
- \* 832. **„Бауэрн Грестль“** € 14,60  
Жареный картофель, жареное мясо и жареное яйцо, подается с капустным салатом.
- 836. **Лазанья по-домашнему** € 12,80  
в нежном томатном соусе.
- \* 834. **Томленая говядина** € 21,90  
с листовым шпинатом, хреном и жареным картофелем.
- \* 835. **Свиная отбивная** € 16,80  
с брецелем, кнедлями, 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, кнедлями и солеными огурцами.
- \* 839. **Шницель по-венски из свинины и** € 16,60  
с брусникой и отварным картофелем с петрушкой.

Изменение гарнира € 0,80 · Замена гарнира на смешанные салаты € 1,70

Маленькая порция: блюда, отмеченные звездочкой (\*) · Горячая кухня: с 11:00 до 22:00

- \* 840. **Шницель по-венски из телятины** € 24,50  
с брусничкой и отварным картофелем с петрушкой.
- \* 847. **Нарезанная телячья печень** € 23,90  
в соусе из бекона и лука, подается со спаржевой фасолью и рисом со сливочным маслом.
- \* 842. **Тушеная оленья лопатка** € 22,20  
в бургундском соусе, подается с клюквой, красной капустой с яблоками и мучными клецками.
843. **Розовая запеченная корейка ягненка** € 32,40  
в розмариново-красном винном соусе с овощами гриль и картофельными дольками (время ожидания ~ 15 мин).
- \* 844. **Запанированное в тыквенных зёрнах филе камбалы** € 18,50  
запеченное с соусом тартар и картофельно-огуречным салатом.
344. **Форель, запеченная целиком** € 25,20  
(практически без костей)  
подается с растопленным сливочным маслом, листовым шпинатом и картофелем с петрушкой.

### 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

783. Knusprig gebackene Hühnerstücke



846. Rostbraten



740. Tris



344. Forelle



733. Ochsenmaulsalat



802. Ofenkartoffel „Rind“



843. Lammhuft





## 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  
732. **Rôti de porc froid** € 12,40  
accompagné de raifort, moutarde, oignons, poivron et pain noir  
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  
737. **Aspic de cochon de lait** € 11,90  
finement tranché, avec oignons et poivrons, vinaigrette à l'huile de graines de courge et pain blanc  
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  
893. **Deux grilles à fromage** € 11,40  
avec raifort, moutarde et salade de pommes de terre  
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  
\* 832. **„Bauern Gröstl“** € 14,60  
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** € 12,80  
dans une sauce tomate délicieuse  
\* 834. **Pot-au-feu autrichien** € 21,90  
avec raifort, épinards en branches et pommes de terre rissolées  
\* 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

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

## Stiftskeller

- \* 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
- \* 847. Foie de veau emincé € 23,90  
dans une sauce au lard et aux oignons, accompagnée de haricots verts au lardons et de riz blanc
- \* 842. Épaule de cerf braisée € 22,20  
dans une sauce bourguignonne, avec des airelles rouges, du chou rouge aux pommes et des spätzle au beurre
843. Jarret d'agneau rôti rose € 32,40  
dans une sauce au romarin et au vin rouge, avec légumes grillés et quartiers de pommes de terre (environ 15 minutes d'attente)
- \* 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
344. Truite entière rôtie € 25,20  
(pratiquement sans arêtes)  
avec du beurre fondu, épinards en branches et pommes de terre persillées

### 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



Augustiner Bräu  
**Stiftskeller Shop**  
IM HOFZWERG HAUS

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 <sup>A</sup>

|                                            |             |        |
|--------------------------------------------|-------------|--------|
| 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 <sup>A</sup> | Fl. 0,50 l  | € 4,90 |
| Stiegl alkoholfrei <sup>A</sup>            | Fl. 0,50 l  | € 4,80 |

## Alkoholfreie Getränke

|                                                             |            |        |
|-------------------------------------------------------------|------------|--------|
| Mineral Montes <i>prickelnd/still</i>                       | Fl. 0,33 l | € 3,40 |
| Mineral Montes <i>prickelnd/still</i>                       | Fl. 0,75 l | € 5,80 |
| Mineral Montes <i>prickelnd mit fl. Zitrone</i>             | Fl. 0,33 l | € 3,90 |
| Limo (Cola, Orange, Zitrone, Spezi)                         | 0,30 l     | € 3,80 |
| Limo (Cola, Orange, Zitrone, 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<br><i>mit Wasser</i> | 0,30 l     | € 3,50 |
| Apfel- oder Johannisbeersaft gespritzt<br><i>mit Wasser</i> | 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<br><i>Mango, Multi Vitamin, Orange, Marille</i> | 0,20 l | € 3,40 |
| Fruchtsaft gespritzt                                        | 0,30 l | € 3,90 |
| Fruchtsaft gespritzt                                        | 0,50 l | € 4,70 |
| Fruchtsaft gespritzt <i>mit Wasser</i>                      | 0,30 l | € 3,70 |
| Fruchtsaft gespritzt <i>mit Wasser</i>                      | 0,50 l | € 4,50 |

## Schnapserl & Likör

|                                          |      |        |
|------------------------------------------|------|--------|
| Marille, Williams oder Nuss <sup>H</sup> | 2 cl | € 3,90 |
| Osttiroler Bauernpregler                 | 2 cl | € 3,90 |
| Zirbenschnaps                            | 2 cl | € 3,90 |
| Holler- oder Haselnusslikör <sup>H</sup> | 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, Tequilla | 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 <sup>G</sup>               | 2 cl | € 4,20 |

## Weine offen <sup>O</sup>

|                                                                                    |        |        |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| 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 <i>Weiss sauer, Aperol, Zitronen- und Orangenscheibe sowie Eis</i> | 1/4 l  | € 6,90 |
| Sommerspritzer<br><i>mit Zitronenscheibe und Eis</i>                               | 1/4 l  | € 3,80 |
| Sommerspritzer im Limoglas<br><i>mit Zitronenscheibe und Eis</i>                   | 0,50 l | € 4,80 |

## Sekt & Champagner <sup>O</sup>

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

## Warme Getränke

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

### Allergenkezeichnung

A - Glutenhaltiges Getreide  
G - Milch oder Laktose

H - Schalenfrüchte  
O - Sulfid

www.stiftskeller.eu