

STÖTTLALM 2019

Die traumhafte Lage am höchstgelegenen Aussichtspunkt des 18-Loch Championcourse und Golfplatz-Rundwanderweges, der herrliche Panoramablick über das Mieminger Plateau bis hinunter nach Innsbruck und hinauf ins Inntal, umgeben von einer herrlichen Bergkulisse machen unsere „**Stöttlalm**“ wohl zu einem der schönsten Ruheplätze in Mieming und Umgebung.

Als Labestation des neuen 18-Loch Golfplatzes servieren wir unseren Gästen täglich von 09:30 – 18.00 Uhr kühle Getränke, köstliche Imbisse und süße Leckereien.

Ein wahrer Geheimtipp ist die „**Stöttlalm**“ – sie bietet für jeden Anlass eine außergewöhnliche Event-Location. Die urige Almhütte bietet Platz für 28 Personen und ist das ideale Umfeld für Ihre Firmenevents, Familienfeiern oder auch für ein Candle-Light Dinner zu zweit.

Spezielle Veranstaltungen sind auf Anfrage möglich.

Die exquisite Ausstattung reicht vom urigen Holzherd bis zur Profi-Grillstation im Freien.

Mit unserem Shuttleservice bringen wir Sie direkt mit unserem Hotelbus zur Stöttlalm oder lassen den Abend mit einer Fackelwanderung im Sommer oder Schneeschuhwanderung im Winter beginnen.

Der Aperitifempfang auf der kleinen Terrasse vor der Alm bleibt durch die herrliche Naturkulisse sicher unvergesslich. Kulinarisch verwöhnen wir Sie ganz individuell nach Ihren Wünschen. Sei es mit einem rustikalen Almmenü mit regionalen Spezialitäten oder mit einem erlesenen Galadinner.

Unsere Eventabteilung übermittelt Ihnen gerne unsere Menüvorschläge.

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an das Event-Team, Alpenresort Schwarz, Obermieming 141, A-6414 Mieming, Tel Nr. 0043-5264-5212-546, events@schwarz.at

www.stoettlalm.at

PAUSCHALPREISE

bis zu 10 Personen	Euro 1.350,00 pauschal
jede weitere Person	Euro 110,00 pauschal
Kinder bis 15 Jahren	Euro 50,00 pauschal
Kinder bis 3 Jahren	kostenlos

Die Pauschalpreise gelten ab 18:30 Uhr. Im Rahmen der Pauschale ist die Almhütte bis 2:00 Uhr für Sie geöffnet. Gerne feiern wir auch nach 2.00 Uhr mit Ihnen und erlauben uns, pro angefangene Stunde € 150,00 als Verlängerungspauschale zu verrechnen. Konsumationen nach 2:00 Uhr werden dann nach Verbrauch abgerechnet.

Im Pauschalpreis inklusive

Miete „Stöttlalm“
Transfer mit Hotelbus
Organisation
Mitarbeiter vor Ort
Menü | Buffet | Getränke lt. Vorschläge
Menükarten

Verpflegung für gebuchte Musiker: € 50,00 pro Person

Zusatzpakete

- **Fackelwanderung** oder **Schneeschuhwanderung** über den 18-Loch Championcourse zur Stöttlalm und retour mit unserem Guide .

Guide	Euro 60,00 pro Stunde
1 Fackel pro Person	Euro 4,50 pro Fackel

- **Pferdekutschenfahrt** vom Hotel zur Stöttlalm

Preis auf Anferage

- **Musikant** auf Anfrage

Gerne realisieren wir für Sie Ihr ganz individuell gewünschtes Programm!

MENÜ

Tartar vom gebeizten Lachs
auf marinierten roten Rüben, Sauerrahm-Krensaucе mit frischem Dill

Cremesuppe vom „Mieminger Erdäpfel“
mit gebratenen Steinchampions

Gebratener Zander auf Tomatenrisotto
mit Erbsenschoten, Rieslingschaum und bunter Kresse

Geeiste Zitrone mit Prosecco

Rosa gebratenes Filet vom Tiroler Jungschwein
auf cremigem Kräutermousseline, gedämpften Rübengemüse und Rosmaringlace

Schokoladen-Himbeerterrine
mit zweierlei Himbeeren „Ragout & Sorbet“

MENÜ INDIVIDUELL

VORSPEISEN

Steinpilzschlutzkrapfen
mit brauner Butter und Bergkäse

Geräucherter Hirschschenkel
mit Vogerlsalat und Preiselbeervinaigrette

Gebeizter Wildlachs
mit Kräutersalat und Sahnekren

SUPPEN

Rindsuppe mit Fritatten

Bergwiesenkräutersuppe

Erdäpfelsuppe mit gebratenem Steinchampignon

HAUPTSPEISEN

Rücken und Bauch vom Spanferkel
mit Bockbiersauce, gebratenem Rosmarinkipferl und Schlamperkraut

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit Rübengemüse und cremigem Kräuterweizen

Gebratene Maishendlbrust
auf cremigem Kräutermousseline, Brokkoligemüse und Rosmarinjus

Wildragout mit Spätzle, Preiselbeeren und Rosmarinkarotten

Gebratenes Filet vom Zander
auf Tomaten Risotto, Erbsenschoten und Weißweinschaum

DESSERT

Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster

Verschiedene Fruchtsorbets mit exotischen Früchten

GRILLBUFFET

Tomatensalat | Gurkensalat | Krautsalat

Marinierter Schweineschopf | Bratwürste | Gegrillte Hühnerbrust | Spare-Ribs

Folienkartoffel | Gegrillte Maiskolben |

Senfragout | Ketchupragout | Sauerrahmsauce

Streuselkuchen „Marille oder Zwetschke“

TÖRGGELEMENÜ (ab September buchbar)

Gerstlsuppe mit Selchfleisch

Spinatschlutzkrapfen

mit brauner Butter, Parmesan, Schnittlauch und grünen Kopfsalat

Törggeleteller

(mit Braten und Selchfleisch vom Spanferkel, Blutwurst,
Schlamperkraut und gebratenen Rosmarinkartoffeln

Schokoladenmousse-Terrine

mit Vanille-Zimteis und frischen Waldbeeren

Kirchtagskrapfen mit Fruchtröster

Nüsse, Kastanien und Trauben

GETRÄNKE

Alkoholfrei

Apfelsaft
Orangensaft
div. Limos
Mineralwasser

Aperitif

Prosecco mit Holunder/Aperol

Bier

Stiegl Goldbräu
Weizenbier

Rotwein

Blauer Zweigelt , Weingut Gager
Big John, Weingut Scheiblhofer

Weißwein

Sauvignon Blanc, Weingut Frauwallner,
Südsteiermark
Chardonnay New Style, Weingut Salzl
Burgenland

Kaffee/Tee

Wir bitten um Wahl von jeweils 1 Weißwein und 1 Rotwein.