

MENÜVORSCHLÄGE

für Hochzeiten und Feierlichkeiten

stöfflalm 

SNACKS ZUM APERITIF

Diverse Tramezzini / Canapés je Stück	€ 3,50
Käse / Speck aufgeschnitten	€ 8,00

VORSPEISEN

Tatar vom mild geräucherten Lachs auf marinierten roten Rüben und Sauerrahm-Krensaucе	€ 11,00
Mit Balsamico marinierter Baby-Leaf dazu steirischer Vulcanoschinken und Parmesan	€ 11,00
Marinierte Scheiben von Tomate und Mozzarella mit Rucola, Pesto und Balsamessig	€ 9,00
Beef Tatar mit Kapernbeeren, roten Zwiebelringen und eingelegtem Essiggemüse	€ 14,00
Getrüffeltes Rucolasalat mit Parmesan und 5 Stück gebratenen Garnelen	€ 13,00
Anti-Pasti-Buffer als Vorspeise mit Kirschtomaten, Perlmozzarella, Pesto, Olivenöl, Balsamico, Parmesanstücke mit Trüffelöl, italienischem Rohschinken mit Honigmelone, Rucolasalat, eingelegten Oliven, Grissini und Ciabatta	€ 15,00

SUPPEN

Cremesuppe vom Kürbis mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	€ 5,00
Cremesuppe vom Steinpilz mit frischen Kräutern	€ 6,00
Cremesuppe vom Mieminger Erdäpfel mit Speck und Majoran	€ 5,00
Klare Rinderkraftsuppe mit Grießnockerl und Schnittlauch	€ 5,00
Klare Rinderkraftsuppe mit Frittaten und Schnittlauch	€ 5,00

ZWISCHENGERICHTE

Filet vom Zander auf Safranrisotto mit jungem grünen Spargel und Weißweinschaum	€ 10,00 Als Hauptspeise € 19,00
Filet von der heimischen Lachsforelle auf Weißweinrisotto mit Erbsenschoten und weißem Balsamicoschaum	€ 10,00 Als Hauptspeise € 19,00
Risotto von getrockneten Tomaten mit Basilikum, Burrata und gerösteten Pinienkernen	€ 9,00
Gemischter Salat	€ 4,50

HAUPTSPEISEN

Filet vom Kräuterferkel auf cremiger Erdäpfelmousseline, Speckbohnen und Rosmarinjus	€ 17,00
Filet vom Tiroler Grauvieh auf bunten Karotten, Kartoffelgratin und Jus vom grünen Pfeffer	€ 24,00
Rosa gebratenes Nüsschen vom Tiroler Milchkalb auf cremigen Gemüseweizen und Thymianglace	€ 22,00
Gebratenes Brüstchen vom Mieminger Plateauhendl auf mediterranem Gemüserisoni und Basilikumjus	€ 16,00
Grillbuffet Mit Tomaten-, Gurken- & Krautsalat, grünem Salat und Kartoffelsalat, Fleisch vom Grill (Rumpsteak, Bratwurst, Hühnerbrust, Spareribs, Bauchspeck), Beilagen (Folienkartoffel, Maiskolben, Paprika & Zucchini, Brot), Saucen (Senfragout, Sauerrahmsauce, Ketchup & BBQ Sauce) und als Dessert Vanilleeis mit frischen Beeren	€ 40,00

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Steinpilzschlutzkrapfen mit brauner Butter, Parmesan und Schnittlauch	€ 12,00
Spaghetti mit Chilli, Knoblauch, Olivenöl, getrockneten Tomaten und Basilikum	€ 10,00

DESSERTS

Schokolade-Himbeerterrine mit Himbeerragout und frischen Himbeeren	€ 10,00
Schokoladelasagne mit marinierten Waldbeeren und Heidelbeer-Joghurteis	€ 10,00
Exotischer Fruchtsalat im Mangosüppchen und Litschisorbet	€ 12,00

MITTERNACHTSSNACK

Gulaschsuppe mit Brot	€ 6,00
Diverse Brettljause lt. Jausenkarte (Stöttlalm Jause, Käseplatte, Südtiroler Jause, Beef Tatar)	

Wir bitten um Wahl eines einheitlichen Menüs.