

stöfflalm<sup>®</sup>

# Abendveranstaltungen

---



# stöfflalm<sup>®</sup>

## Die Eventlocation

---

Schön, dass ihr da seid!  
So können sich 360° auch anfühlen.

Das Panorama atemberaubend, zum Verlieben schön.  
Gemütlich, herzlich und ziemlich lässig sind wir auch.

Feiert mit uns. Lacht mit uns. Genießt mit uns.  
Lasst euch von uns umsorgen. Authentisch. Liebevoll. Flexibel.

Heiraten am See, ein genussvolles Almfrühstück oder ein geselliges Abendevent.  
Mit der Familie und den Freunden feiern.  
Wir machen es möglich.

*Wir freuen uns,  
dass ihr bei uns feiert!*



# Grillbuffet

---

## **SALATE**

Tomaten-, Gurken- und Krautsalat, Kartoffelsalat, grüner Salat, verschiedene Dressings, Kresse



## **VOM GRILL**

Rostbratwurst, Hühnerbrust, Spareribs, Rumpsteak, Garnelen



## **BEILAGEN**

Folienkartoffel, gegrillter Maiskolben, Paprika, Zucchini, Brotkorb



## **SAUCEN**

Senfragout, Sauerrahmsauce, Ketchup, BBQ-Sauce, Kräuterbutter



## **DESSERT**

Vanilleeis mit frischen Beeren

Menüpreis € 52,00 pro Person

mit Fisch (Öztaler Lachsforellen Filet oder Lachsfilet)  
auf Anfrage

Menüpreis mit Fisch € 56,00 pro Person



# Menüs

---

## APERITIFPAKETE

Diverse Tramezzini oder Canapés je Stück	€ 4,00
Fleischkäseemmel je Stück	€ 4,90
Speck, Bergkäse, Kaminwürzen, Trauben, mit Schüttelbrot und Wurzelbrot, Senf & Kren	€ 11,50
Parmesan, Oliven, Vulcanoschinken mit Trauben und Schüttelbrot pro Person	€ 14,00
Eingelegtes Gemüse, Prosciutto, Tomate-Mozzarella am Spieß, Parmesan mit Schüttelbrot und Wurzelbrot pro Person	€ 16,50
Obst zum Aufspießen Erdbeeren, Trauben, Ananas, Melone pro Person	€ 9,00

## VORSPEISEN

Vorspeisenbuffet ( <i>auch vegetarisch möglich</i> ) Tomate-Mozzarella, Prosciutto mit Melone, Blattsalate, Gurkensalat, Krautsalat Tomatensalat, Kresse, Speck, Käse, Kaminwürzen, Aufstriche, Butter, Oliven, Wurzelbrot	€ 22,00
Beef Tatar 80g mit Kapernbeeren, roten Zwiebelringen und eingelegtem Essiggemüse	€ 20,50
Tranchen vom steirischen Vulcanoschinken mit Grana Padano, Oliven, Schüttelbrot	€ 16,00
Mit Balsamico marinierter Baby-Leaf dazu steirischer Vulcanoschinken und Parmesan	€ 16,00
Geräucherter Hirschschinken mit Vogelsalat und Preiselbeervinaigrette	€ 16,00
Getrübelter Rucolasalat mit Parmesan und 3 Stück gebratenen Garnelen	€ 17,00
Tatar vom gebeizten Lachs 80g mit roter Beete, Kren und bunter Kresse	€ 20,50
Caprese Tomate-Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und Pesto	€ 11,00
Blattsalate mit gebratenem Steinchampignons mit Balsamico und Olivenöl mariniert, dazu getrocknete Tomaten, Avocado, bunte Kresse und geröstete Pinienkerne	€ 13,00



# Menüs

---

## SUPPEN

<b>Cremesuppe vom Kürbis</b> mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	€ 7,00
<b>Cremesuppe vom Steinpilz</b> mit frischen Kräutern	€ 7,00
<b>Cremesuppe vom Mieminger Erdapfel</b> mit Speck und Majoran	€ 7,00
<b>Bergwiesenkräutersuppe</b>	€ 7,00
<b>Rindsuppe</b> mit Grießnockerl und Schnittlauch	€ 6,00
mit Frittaten und Schnittlauch	€ 6,00
mit Leberknödel	€ 6,50
mit Kaspressknödel	€ 7,50

## ALS ZWISCHENGERICHT

<b>Filet vom Zander auf Safranrisotto</b> mit grünem Spargel und Weißweinschaum	€ 17,00
<b>Filet von der heimischen Lachsforelle</b> auf Weißweinrisotto mit Erbsenschoten und weißem Balsamicoschaum	€ 19,00
<b>Risotto von getrockneten Tomaten</b> mit Basilikum, Burrata und gerösteten Pinienkernen	€ 17,00
<b>Gemischter Salat klein</b>	€ 6,00



# Menüs

---

## HAUPTSPEISEN

<b>Heimisches Rindsfilet</b> auf bunten Karotten mit Erdäpfelmousseline und Jus vom grünen Pfeffer	€ 37,00
<b>Rosa gebratenes Nüsschen vom Tiroler Milchkalb</b> auf cremigem Gemüseweizen und Thymianglace	€ 34,00
<b>Rosa gebratener Kalbstafelspitz</b> auf Rübengemüse und cremigen Kräuterweizen	€ 32,00
<b>Rücken und Bauch vom Spanferkel</b> mit Bockbiersauce, gebratenem Rosmarinkipflern und Schlamperkraut	€ 24,00
<b>Maishendlbrust vom Mieminger Plateauhendl</b> auf mediterranem Gemüserisoni und Basilikumjus	€ 22,00
<b>Gebratene Garnelen auf Tomatenrisotto</b> mit Erbsenschoten, Rieslingschaum und bunter Kresse	€ 24,00
<b>Faschierte Laibchen</b> mit Kartoffelpuree, Gemüse und Jus	€ 21,00
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Kartoffelsalat (Pommes auf Anfrage)	€ 27,50

## VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Tiroler Schlutzkrapfen</b> mit Kürbis-, Spinat- oder Steinpilzfülle mit brauner Butter, Bergkäse und Schnittlauch	€ 16,00
<b>Spaghetti</b> nach Wunsch mit Tomatensauce, Sauce Bolognese oder Chili, Knoblauch und getrockneten Tomaten	€ 12,00
auf Wunsch mit zwei Garnelen	€ 17,00
saisonales Risotto oder Tagliatelle auf Anfrage	
glutenfreie Nudeln	€ +1,00



# Menüs

---

## DESSERT

<b>Schokoladen-Himbeerterrine</b> mit Himbeerragout und frischen Beeren	€ 13,00
<b>Schokoladelasagne</b> mit marinierten Waldbeeren und Heidelbeer-Joghurteis	€ 13,00
<b>Verschiedene Fruchtsorbets</b> mit Zwetschkenröster	€ 10,00
<b>Topfen-Vanillecreme</b> mit Heidelbeer-Joghurteis und frischen Beeren	€ 12,00
<b>Kaiserschmarrn-Buffer</b> wahlweise mit Zwetschkenröster, Apfelmus, Vanilleeis	€ 13,00
<b>Schokoladenkuchen</b> mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Beerenragout	€ 11,50
<b>Zweierlei Schokomousse im Glas</b> mit Vanilleeis und Beerenragout	€ 12,00

## MITTERNACHTSSNACKS

<b>Gulaschsuppe</b> mit Brot	€ 7,00
<b>Chili con Carne</b> mit Brot	€ 6,50
<b>Chili sin Carne</b> mit Brot	€ 6,50
<b>Stöttlalm Jause   für 1 Person</b> Speck, Kaminwürzen, Käse, Senf, Kren und Brot	€ 14,00
<b>Südtiroler Jause   für 1 Person</b> Spianata Salami, Dolcelatte, Krustenschinken, Antipasti-Spieße, Schüttelbrot und Brot	€ 14,00
<b>Käseplatte   für 1 Person</b> Zillertaler Bergkäse, Dolcelatte, Tiroler Biocamembert, Feigensenf und Brot	€ 14,00
<b>Fleischkässemmel</b>	€ 4,90
<b>Stöttlalm Bosna</b>	€ 7,50



# stöttlalm<sup>®</sup>

## *Exklusives Eventpackage*

---

Dank unserem Event Package  
feiern wir gemeinsam unvergessliche Hüttenevents  
ab 10 Personen auf unserer Stöttlalm.





## Pauschalpreise

---

bis zu 10 Personen pauschal)	€ 1.600,00
jede weitere Person (pauschal)	€ 130,00
Kinder bis 15 Jahre	€ 55,00

## Im Pauschalpreis inklusive

---

Stöttlalm-Miete von 18.00 bis 2.00 Uhr

Danach € 210,00 pro angefangener Verlängerungsstunde

Transfer mit Hotelbus (Alpenresort Schwarz - Stöttlalm - Alpenresort Schwarz)

Mitarbeiter vor Ort

4-Gang Menü oder Grillbuffet | Getränke - It Angebot

Menükarten

## Zusatzpakete

---

Pferdekutschenfahrt vom Hotel zur Stöttlalm (einfache Fahrt) | Preis auf Anfrage.

Musik bzw. DJ auf Anfrage

Verpflegung für gebuchte Dienstleister: € 55,00 pro Person

Aperitif

Mitternachtssnack

Gerne gestalten wir für Sie auch Ihr persönliches Wunschprogramm.



# Exklusives Menü

---

## BEEF TATAR

mit Kapernbeeren, roten Zwiebelringen und  
eingelegtem Essiggemüse

ODER

## TATAR VOM GEBEIZTEN LACHS

auf marinierten roten Rüben, Sauerrahm-Kremsauce  
und frischem Dill

ODER

## CAPRESE

mit Tomate-Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und Pesto

◆ ◆ ◆

## GEBRATENE GARNELEN

auf Tomatenrisotto mit Erbsenschoten, Rieslingschaum und bunter Kresse

◆ ◆ ◆

## GEBRATENES HEIMISCHES RINDER-FILET

auf cremiger Kräutermousseline, Karottengemüse und Rosmaringlace

◆ ◆ ◆

## ZWEIERLEI SCHOKOMOUSSE IM GLAS

mit einer Kugel Vanilleeis und Beerenragout



# Vegetarisches Menü

---

## BLATTSALATE MIT GEBRATENEN STEINCHAMPIGNONS

mit Balsamico und Olivenöl mariniert, dazu getrocknete Tomaten, Avocado, bunte Kresse und geröstete Pinienkerne



## BURRATA

auf Tomatenrisotto mit Erbsenschoten, Rieslingschaum und bunter Kresse



## TAGLIATELLE

mit saisonalem Gemüse



## ZWEIERLEI SCHOKOMOUSSE IM GLAS

mit einer Kugel Vanilleeis und Beerenragout



# Veganes Menü

---

## VEGANE MOZZARELLA

in Tomatenmarinade, bunte Tomberries, Rucola und Basilikum Pesto



## POLENTA

mit frischen Pfifferlingen und Kresse



## RISOTTO VON DER ROTEN BEETE

mit veganen Frischkäsenockerln, frischem Kren  
und marinierten Wildkräutern



## SCHOKOMOUSSE

mit Nüssen und Zwetschkenröster



# Grillbuffet

---

## SALATE

Tomaten-, Gurken- und Krautsalat, Kartoffelsalat, grüner Salat, Dressing-Auswahl, frische Kresse



## VOM GRILL

Rostbratwurst, Hühnerbrust, Spareribs, Rumpsteak, Garnelen, Öztaler Lachsforellen Filet oder Lachsfilet



## BEILAGEN

Folienkartoffel, gegrillter Maiskolben, Paprika & Zucchini, Brotkorb



## SAUCEN

Senfragout, Sauerrahmsauce, Ketchup, BBQ-Sauce, Kräuterbutter



## DESSERT

Vanilleeis mit frischen Beeren



# Getränke inklusive

---

Prosecco

Hugo

Aperol Spritz

Lillet Wild Berry

Stiegl Goldbräu

Weizenbier

Tegernseer Hell

Weine laut Stöttlalm-Angebot

Apfelsaft

Orangensaft

div. Limonaden

Mineralwasser

Kaffee

Tee

## Kontakt

---

EVENT-ABTEILUNG

Alpenresort Schwarz

events@schwarz.at

+43 5264 5212 308

Terminvereinbarung von Montag bis Freitag möglich  
individuelle Änderungen vorbehalten



IM MÄRZ 2024