

FRÜHSTÜCK BREAKFAST

SCHAUFELSPITZ GOURMET FRÜHSTÜCK | nach Wahl Kaffee, Tee oder Kakao 27,00
ein Glas Sekt 0,1l

Butter, Marmelade, Honig, Nutella, Karreespeck, Lachs, Bergkäse, Spiegeleier
oder Rühreier (nach Wunsch Natur, mit Speck, Schinken, Käse, Schnittlauch
oder Tomaten), Joghurt mit frischen Früchten, Gebäck

SCHAUFELSPITZ GOURMET BREAKFAST | coffee, tea or hot chocolate
one glas of sparkling wine 0,1l
butter, jam, honey, Nutella, loin speck, salmon, alpine cheese, fried eggs or
scrambled eggs (on request natural, with speck, ham, cheese, chives or tomatoes),
yoghurt with fresh fruits, bread

A, C, D, G, H, L, M, O, F

VORSPEISEN

STARTERS

LACHS CONIFIERT IN AVOCADOÖL gebrannte Avocado, Paprika, Pfefferoni CONFIT SALMON IN AVOCADO OIL burnt avocado, peppers A-D-G		15,00
BEEF TARTAR saures Gemüse, Dijon-Mayonnaise, Toastbrot	100g	21,00
BEEF TARTAR pickled vegetables, Dijon mayonnaise, toast A-C-D-F-G-L-M	150g	28,00
FRISCHKÄSE Trauben, Kürbis, Vogerl CREAM CHEESE grapes, pumpkin, field salad A-C-G-H		15,00

SUPPEN

SOUPS

HUMMERSCHAUM Bayrische Garnele, Nudelsalat LOBSTER FOAM Bavarian prawn, noodle salad A-B-C-L	15,00
GEFLÜGELCONSOMMÉ Hühnerleberreis, Wurzelgemüse, Gerstel, Speck POULTRY CONSOMMÉ liver rice, root vegetables, barley, bacon A-C-G-L-M	13,00
GEBACKENES EI Crème von der geräucherten Forelle, Brunnenkresse, Herbsttrüffel FRIED POACHED EGG smoked trout cream, water cress, autumn truffle A-C-D-L	15,00

UNSERE SPEZIALITÄT VOM KÜCHENCHEF DAVID KOSTNER
OUR SPECIALITY FROM CHEF DE CUISINE DAVID KOSTNER

DRY-AGED BEEF | heimischer Almoche ausgereift auf knapp 3.000 Höhenmetern

DRY-AGED BEEF | native ox aged on nearly 3.000 meter above the sea level

HAUPTSPEISEN

MAINS

HIRSCHRÜCKEN | Kastaniencreme, Vogelbeere, Kohlsprossen, geschmorter Zwiebel 38,00

VENISON LOIN | chestnut cream, rowan berry, Brussels sprouts, braised onions

G-L-M

KLEESCHWEIN | Kartoffelkrapfen, Haselnüsse, verbrannter Lauch, Jus Vinaigrette 33,00

CLOVER FEED PORK | pommes dauphine, hazelnuts, burnt leeks, vinaigrette

G-H-L-M-O

KALBSBACKERL | Topinambur-Schwarzwurzel-Püree mit Räucherbutter, 32,00

geschmortes Rotkraut, Jus

CALF CHEEKS | Jerusalem artichoke salsify puree with smoked butter, braised red cabbage, jus

G-L-M

SAIBLINGSFILET | schwarzer Quinoa, Kapuzinerkresse, Kerbelwurzel, Hanf 32,00

CHAR FILLET | black quinoa, nasturtium, chervil root, hemp

A-C-D-G-L

NACHSPEISEN

DESSERTS

DUNKLE SCHOKOLADE Malzeiscreme, Passionsfrucht, Honig DARK CHOCOLATE malt ice cream, passionfruit, honeycomb A-C-F-G	14,00
STUBAIER GRIEBSCHMARREN Glühweineis, karamellierte Zwetschken CAMELISED SEMOLINA PANCAKE mulled wine cream, caramelised plums A-C-G	11,00
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL mit Zimteis oder Vanilleschaum HOMEMADE APPLE STRUDEL with cinnamon ice cream or vanilla foam A-C-G-H	8,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

NON ALCOHOLIC DRINKS

	0,2 l	0,4 l
Pepsi Cola	2,90	5,00
7 Up Orange, 7 Up	2,90	5,00
Almdudler	2,90	5,00
Spezi	2,90	5,00
Eistee	2,90	5,00
Schiwasser	2,60	4,40
Soda	2,00	3,70
Soda Zitrone (mit frisch gepresstem Zitronensaft)	2,50	4,20
Pepsi Cola Light	0,33 Fl.	3,80
Thomas Henry Tonic Water	0,125 Fl.	4,00
Red Bull (diverse Sorten)	0,25 Dose	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

NON ALCOHOLIC DRINKS

"Montes" perlend oder still	0,33 Fl.	3,70
"Montes" perlend oder still	0,75 Fl.	5,30
Gletscherquellwasser	0,4 l	1,60
Gletscherquellwasser	1,0 l	3,10
	0,2 l	0,4l
Apfelsaft	2,90	5,00
Apfelsaft gespritzt / still	2,90	5,00
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	3,10
Bio Säfte "Altenriederer"		
Apfel naturtrüb	0,25 l	3,80
Traube-Hollunder	0,25 l	3,80
Marillennektar	0,25 l	3,80
Johannisbeernektar	0,25 l	3,80
Bio-Saft gespritzt / still	0,4	5,60

BIER ^A

BEER

	0,2l	0,3l
Stiegl Bier vom Fass	2,90	3,80
Stiegl Grapefruit Radler		3,80
Radler Sprite		3,80
Radler Cola		3,80
Saurer Radler		3,80
Paulaner Weißbier vom Fass	3,20	4,10
Weizen Cola		4,10
Weizen Radler / 7 Up		4,10

KAFFEESPEZIALITÄTEN

COFFEE SPECIALTIES

Julius Meinl Kaffee in Perfektion 1862 PREMIUM

Ein exquisiter Blend aus sorgfältig ausgewählten Arabica-Bohnen aus den weltbesten Anbaugeländen Brasiliens und Ostafrikas. Er besticht durch die dunkle und langsame Röstung, die diesen Kaffee zu einem kräftigen und vollmundigen Genuss veredelt.

Poesia

Eine einzigartig elegante Mischung aus ausgewählten Arabica-Bohnen aus Brasilien, Mittelamerika und Afrika, verfeinert mit feinstem indischen Robusta. Das Ergebnis: ein aromatischer Kaffee mit vollem Körper und langanhaltender Crema.

Espresso	3,20
Espresso Macchiato ^G	3,50
Großer Espresso	4,70
Cappuccino ^G	4,20
Latte Macchiato ^G	4,40
Cappuccino Grande ^G	5,30
Franziskaner (Espresso mit warmer Milch und Schlagobers-Häubchen) ^G	4,20
Corretto Kaffee (mit Amaretto und Sahne) ^{G,H}	6,80
Pflümli Kaffee (mit Pflaumenlikör und Sahne) ^G	7,80
Fiaker Kaffee (mit Rum und Sahne) ^G	7,80
Zimtzauber (Espresso, Milch, Zimtpulver, dunkler Schokoladenschaum) ^G	7,40
Nussknacker (Espresso, Milch, Haselnusslikör, Vanilleschaum, Krokant) ^G	7,40

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. / Prices in Euro incl. VAT

KAFFEESPEZIALITÄTEN

COFFEE SPECIALTIES

Caffe del Moro

Südamerikanische Hochland Arabica- und ausgewählte Robusta-Bohnen, die diesem Kaffee seine typisch italienische Note geben, werden in dieser Mischung harmonisch zusammengestellt und espresso-typisch etwas dunkler geröstet.

Verlängerter	3,20
Milchkaffee (Verlängerter mit heißer Milch aufgegossen) ^G	4,10

The Originals: N°1 Vienna XVI Blend Arabica

Eine klassisch-delikate Mischung aus 100% Arabica mit starkem, reichhaltigen Wiener Geschmack.

Espresso	3,20
Espresso Macchiato	3,50
Großer Espresso	4,70

The Originals: N°2 Red Door Blend Arabica

Eine einzigartige, starke, moderne Mischung mit ausgewogenem, erfrischenden Geschmack mit einem Hauch von Gewürzen.

Espresso	3,20
Espresso Macchiato	3,50
Großer Espresso	4,70

TEESPEZIALITÄTEN

TEA SPECIALTIES

Assam Harmutti, Indien Assam Region vollmundig und kräftig, gerne auch mit Milch genossen	5,00
Darjeeling Monteviot, Indien, Darjeeling Region blumiges und feines Aroma	5,00
Earl Grey, Sri Lanka, Ceylon erfrischender Klassiker mit feiner Zitrusnote	5,00
Namaste, Indien mit Noten von Zimt, Ingwer, Pfeffer und Nelken	5,00
Sencha, China erfrischend fein und herb	5,00
Blue Sky intensiv fruchtig	5,00
Milky Oolong, Taiwan süß und cremig	5,00
Beerencocktail angenehm süß mit vollem Beerengeschmack	5,00
Pfefferminz erfrischend und spritzig	5,00
Kamille frisch und aromatisch	5,00
Kräutercocktail mit Verbene, Zitronenmelisse und Brombeerblättern	5,00

HEISSE GETRÄNKE

HOT DRINKS

Heiße Zitrone	3,60
Heiße Zitrone mit Ingwerhonig	4,60
Frische Pfefferminze	3,30
Frische Pfefferminze mit Limette und Ingwerhonig	4,60
Hausgemachter Orangenpunsch	4,70
Hausgemachter Orangenpunsch mit Rum	7,00
Jagatee	5,30
Glühwein	5,10

HAUSGEMACHTE TRINKSCHOKOLADE

HOMEMADE DRINKING CHOCOLATE

Edelbitterschokolade mit Tonkabohnenschaum ^{G, F}	5,60
Milkschokolade mit Haselnuss und Orangenschaum ^{F, G, H}	
Weißer Schokolade mit Kakaoschaum ^{F, G, H}	
mit Baileys ^{C, G}	8,50
mit Haselnussschnaps ^H	7,30
mit Ron Zacapa	12,70
Milkschokolade mit Haselnuss, Orangenschaum und Espresso	9,10

EDELBRÄNDE 2 cl

FINE LIQUORS

Schwarzer Holunder "Rochelt"	12,70
Weichsel "Rochelt"	11,20
Wachauer Marille "Rochelt"	10,70
Gravensteiner "Rochelt"	9,20
Quitte "Rochelt"	10,00
Gewürztraminer "Rochelt"	9,20
Enzian "Steinlechner Friedl"	4,70
Vogelbeer "Steinlechner Friedl"	6,90
Williams Birne "Steinlechner Friedl"	4,70
Bauern-Obstler "Steinlechner Friedl"	3,90
Marille "Steinlechner Friedl"	4,70
Zirbenschknaps "Steinlechner Friedl"	4,70
Blutorange "Herzog"	6,10
Nusserl "Herzog"	6,60
Vogelbeere "Herzog"	7,60
Ingwer "Herzog"	7,10
Bergheuschnaps "Herzog"	5,60
Schoko-Chili "Herzog"	5,60
Waldhimmbeer "Herzog"	8,10

GRAPPA 2 cl

Roccanivo 2000 - Grappa Barbera d'Asti	8,10
Tre Soli Tre 2000 - Grappa Nebbiolo da Barolo	8,10
Bric del Gaian 2000 - Grappa Moscato d'Asti	8,10
Elise - Grappa die tre uve - Bebera/Nebbiolo/CS	7,30
Grappa di Sante	4,60
Nonino Imperiale GRA	8,10

VODKA 2 cl

Vodka Kauffman Soft	7,40
---------------------	------

GIN 2 cl

Gin Hagmoar, Herzog	6,10
Gin Hendrick's	6,00

RUM, WHISKY & COGNAC 2 cl / 4 cl / 2 cl

		2 cl
R.U.M. "Limited Edition" Herzog		6,10
Ron Zacapa Guatemala	23 Jahre	7,00
El Dorado Special Reserve Rum	15 Jahre	7,00
		4 cl
Talisker Skye Island Single Malt	10 Jahre	8,00
Whisky Jack Daniels Single Barrel	10 Jahre	8,00
Jameson Special Reserve	12 Jahre	8,00
Dalwhinnie Highlands	15 Jahre	7,00
Highland Park Orkney Island	18 Jahre	8,00
Chivas Regal Royal Salute	21 Jahre	9,00
		2 cl
Corvoisier VSOP Fine Champagner Cognac		6,60
Coure de Cognac		8,40

**ALLERGENINFORMATION GEMÄß CODEX-EMPFEHLUNG /
ALLERGY INFORMATION ACCORDING TO CODEX RECOMMENDATION**

Kurzbezeichnung / short description	Buchstabencode / letter code
Glutenhaltiges Getreide / grains containing gluten	A
Krebstiere / crustaceans	B
Ei / egg	C
Fisch / fish	D
Erdnuss / peanuts	E
Soja / soy	F
Milch oder Laktose / milk or lactose	G
Schalenfrüchte / edible nuts	H
Sellerie / celery	L
Senf / mustard	M
Sesam / sesame	N
Sulfite / sulphites	O
Lupinen / lupines	P
Weichtiere / molluscs	R

**INFORMATION ÜBER SÜBUNGSMITTEL /
INFORMATION ABOUT SWEETENERS**

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)
(in accordance with FMH [Federal Ministry of Health] regulation from 10/07/2014, Federal Law Gazette No. II/175/2014)

*) enthält eine Phenylalaninquelle

**) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken

1) Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

2) Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

3) Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



reservierung.eisgrat@stubaier-gletscher.com