



ABENDMENÜ EVENING MENU

**Gourmetrestaurant
Alte Stube
im Schwarzen Adler**

Öffnungszeiten

täglich
18:30 bis 21.00
(Mittwoch Ruhetag)

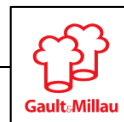
Opening hours

daily
6:30 pm until 9.00 pm
(Wednesday day of rest)

Reservierungen

Reservations

Tel. 0043 5446 2244





Vorspeisen

Carpaccio und Tatar vom österreichischen Rinderfilet mit Knoblauchcreme, Wachtelei und Pilzen

Carpaccio and tartar
of Austrian beef
with garlic cream, quail egg
and mushrooms

€ 26,00

Marinierte Tiroler-Bergforelle mit Gurke, Zitronencreme und Kren

Marinated local mountain trout
with cucumber, lemon cream
and horse radish

€ 24,00

Vegane Spargelschnitte mit Bodensee-Bärlauch und Roter Rübe

Vegan asparagus slice
with local-wild garlic and beetroot

€ 22,50

Dreierlei von der Gänseleber mit Himbeere

Goose liver served in three ways
with raspberry

€ 28,00

Bunte Tomaten mit Burrata, Pesto und Balsamico

Colourful tomatoes
with burrata, pesto and balsamic vinegar

€ 20,00

Kleiner gemischter Salatteller

Small mixed salad

€ 9,50





Suppen

Rindsconsommé mit dreierlei Einlagen

Consommé of beef
with three different garnishes

€ 11,50

Klare Safransuppe mit heimischen Fischen und Tiroler Alpengarnele

Clear saffron soup
with local fish and local Alpine prawn

€ 12,50

Bärlauchschaumsuppe mit Entenravioli

Wild garlic foam soup
with duck ravioli

€ 11,50

Warme Vorspeisen

Zweierlei von Wachtel und Kaninchen mit getrüffelter Bärlauchcreme, mini Gemüse und Rotweinglace

Quail and rabbit served in two ways
with truffled wild garlic cream, baby vegetables and red wine glaze

€ 24,00

Tiroler Alpengarnelen mit Jakobsmuschel, Blumenkohl und Erbse

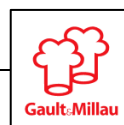
Alpine king prawns
with scallop, cauliflower and peas

€ 24,00

Dreierlei Tiroler Knödel mit Pilzen, Gemüse und Parmesanschaum

Dumplings served in three ways
with mushrooms, vegetables and parmesan foam

€ 18,50





Pasta

Hausgemachte vegane Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Erbse und Trüffelschaum

Homemade vegan gnocchi
with dried tomatoes, pea and truffle foam

€ 26,00

Aus dem Wasser

Österreichisches Zanderfilet mit Safranschnitte, Blattspinat und Hummerschaum

Austrian pikeperch
with saffron slice, leaf spinach
and lobster foam

€ 38,00

Tiroler Lachsforellenfilet mit heimischem Gerstlrisotto, frischem Gemüse und Weißweinschaum

Filet of local salmon trout
with local barley risotto, fresh vegetables
and white wine foam

€ 35,00

Von der Wiese

Wiener Schnitzel vom Tiroler Milchkalb in der Pfanne gebacken, mit Petersilienerdäpfel

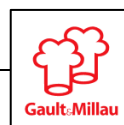
„Wiener Schnitzel“ of local veal,
pan-fried and served with parsley potatoes

€ 34,00

Tiroler Hirschrücken mit Selleriepüree, Walnuss-Schupfnudeln und Wacholdersauce

Local saddle of venison
with celery puree, walnut finger shaped potato dumplings
and junipers sauce

€ 44,00





**Rosa Tiroler Berglammrücken
mit Polentaschnitte, Ratatouille
und Rosmarinsauce**

Medium roasted saddle of local mountain lamb
with polenta slice, ratatouille
and rosemary sauce

€ 44,00

**Steak vom österreichischem „Select Rind“
mit Süßkartoffelpüree, Minigemüse
und Pfeffersauce**

Steak of Austrian select beef
with sweet potato puree, mini vegetables
and pepper sauce

€ 54,00

**Zweierlei vom Perlhuhn
mit Spargelrisotto, Gemüse und Basilikumglace**

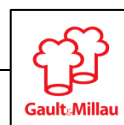
Guineafowl served in two ways
with asparagus risotto, vegetables
and basil glace

€ 38,00

**Entenbrust und Keule
mit Apfelrotkraut, hausgemachte Gnocchi
und Portweinsauce**

Duck breast and knuckle
with apple red cabbage, homemade gnocchi
and port wine sauce

€ 38,00





Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanilleeis

Homemade "Kaiserschmarrn"
with apple sauce and vanilla ice cream

€ 16,00

Cassistarte mit Vanille, weißer Schokoladencreme und Ribiselbaiser

Cassis tart
with vanilla, white chocolate cream
and currant meringue

€ 15,00

"Original Beans" Schokoladentörtchen mit Rhabarbereis

"Original Beans" chocolate cake
with rhubarb ice cream

€ 15.50

„Financier“ Apfel-Biskuit Schnitte mit Karamell-Ganache

"Financier"
Apple-biscuit slice
with caramel-ganache

€ 15,50

Kleiner Käseteller

Small cheese plate

€ 15,50

Gedeck im Preis inkludiert!
Cover is included in the price!

Für Kinderportionen der Speisen bitten wir Sie mit unserem Servicemitarbeiter/in Rücksprache zu halten.
For children's portions of the dishes, please consult with our service staff.

Guten Appetit!

