



ABENDMENÜ EVENING MENU

**Gourmetrestaurant
Alte Stube
im Schwarzen Adler**

Öffnungszeiten

täglich
18:30 bis 21.00
(Dienstag Ruhetag)

Opening hours

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

Reservierungen

Reservations

Tel. 0043 5446 2244





Vorspeisen

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

Carpaccio and tartare
of Austrian beef
with garlic cream, quail egg
and mushrooms A|C|I|G|M|O

€ 26,50

**Geräucherte Vorarlberger Forelle
mit heimischem Kalbsfiletscheiben,
Kapern, Kirschtomaten und Kerbel**

Smoked local trout
with local veal fillet slices, capers,
cherry tomatoes and chervil A|C|I|G|M|O

€ 25,00

**Dreierlei von der Bio-Ente
(als Terrine, gebraten und geräuchert)
mit mini Orangen und Cassis**

Organic duck served in three ways
(as terrine, roasted, and smoked)
with baby orange and blackcurrant A|I|G|O

€ 28,00

**Spargel Panna cotta
mit veganem Mozzarella, Bärlauchpesto,
Pinienkernen, Balsamico
und Kräutersalat**

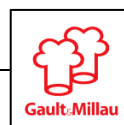
Asparagus panna cotta
with vegan mozzarella, wild garlic pesto,
pine nuts, balsamic vinegar
and herb salad F|H|L|O

€ 20,00

Kleiner gemischter Salatteller

Small mixed salad M

€ 10,20





Suppen

Rindsconsommé mit dreierlei Einlagen

Consommé of beef
with three different garnishes AICIGIL

€ 11,50

Klare Safransuppe mit heimischen Fischen und Tiroler Alpengarnele

Clear saffron soup
with local fish and local Alpine prawn DIGILIO

€ 13,00

Spargelcremesuppe mit Kartoffelkrapfen und Bärlauch

Asparagus cream soup
with potato cruller and wild garlic AIGILIO

€ 12,00

Warme Vorspeisen

Tiroler Alpengarnelen mit Jakobsmuschel, Blumenkohl und mini Gemüse

Local Alpine prawns
with scallop, cauliflower and baby vegetables BIGIR

€ 26,00

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Pilzen, mini Gemüse und Bergkäseschaum

Homemade ravioli
with mushrooms, baby vegetables and mountain cheese foam AICIGILIO

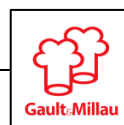
€ 18,50

Pasta

Hausgemachte vegane Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Rucola und Trüffelschaum

Homemade vegan gnocchi
with dried tomatoes, rucola and truffle foam ALLIO

€ 26,00





Aus dem Wasser

Tiroler Alpenwels confiert
mit Kürbis-Gerstlrisotto, Flusskrebse, Blattspinat
und Lardoschaum

Local Alpine catfish confit
with pumpkin-barley risotto, crayfish, leafspinach
and Lardo foam AIBIDIGIL

€ 38,00

Tiroler Bergforellenfilet
mit Spargelpüree, Wurzelgemüse
und Bärlauchsauce

Local mountain trout fillet
with asparagus puree, root vegetables
and wild garlic sauce DIGLIO

€ 36,00

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 AICIG

€ 34,50

Tiroler Hirschrücken
mit Selleriepüree, Walnuss-Schupfnudeln
und Wacholdersauce

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

€ 46,00

Rosa Tiroler Berglammrücken
mit Polentaschnitte, Ratatouille
und Rosmarinsauce

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

€ 46,00





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

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

€ 54,00

**Perlhuhnbrüstchen
mit Spargelrisotto, Frühlingsgemüse
und Basilikumglace**

Guinea fowl served in two ways
with asparagus risotto, spring vegetables
and basil glaze GILJO

€ 40,00

**Entenbrust und Keule
mit Rotkrautknödel, Gnocchi
und Portweinsauce**

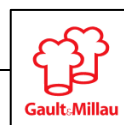
Duck breast and haunch
with red cabbage dumpling, gnocchi
and port wine sauce ALCIGJO

€ 39,00

**Duroc Alp Schwein
mit Mandelrisotto, Brüssler Spitzen
und Feigenglace**

Duroc alp pork
with almond risotto, Brussel sprouts
and fig glaze HIL

€ 39,00





Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanilleeis

Homemade "Kaiserschmarrn"
with apple sauce and vanilla ice cream A|G

€ 18,50

Weißer Schokoladen Cheesecake mit Karamellcreme und Zimteis

White chocolate cheese cake
with caramel cream and cinnamon ice cream A|G|H

€ 16,50

Kokos-Vanillemousse mit Mandelkrokant und Orangenragout

Coconut-vanilla mousse
with almond brittle and orange ragout G|H

€ 16,50

Pistazientörtchen mit weißer „Original Beans“ Schokolade und Himbeere

Pistachio tartlet
with white "Original Beans" chocolate
and raspberry A|C|G|H

€ 16,50

Kleiner Käseteller

Small cheese plate G

€ 16,50

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

Guten Appetit!

Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung
Allergen Information according to Codex Recommendation

A | Glutenhaltiges Getreide – Cereals containing gluten **B** | Krebstiere – Crustaceans
C | Ei – Eggs **D** | Fisch – Fish **E** | Erdnuss – Peanuts **F** | Soja – Soybeans **G** | Milch/Laktose – Milk/Lactose
H | Schalenfrüchte – Nuts **L** | Sellerie – Celery **M** | Senf – Mustard **N** | Sesam – Sesame seeds
O | Sulfite – Sulphur dioxide and sulphites **P** | Lupinen – Lupin **R** | Weichtiere – Molluscs

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe
enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden. Weine können Sulfite enthalten.
*Despite the careful preparation of our dishes, traces of other substances that are used in the production process may also be present, alongside the
indicated ingredients. Wines may contain sulfites.*

