

Abendkarte

täglich ab 18:00 Uhr

A deftige Brotzeit:

Bayerischer Wurstsalat	11,00 €
Schweizer Wurstsalat mit Käse	12,00 €
Allgäuer Brotzeitplatte nach Art des Hauses* * Jedes weitere Gedeck kostet 2,00 € Aufpreis	19,90 €
Saurer Käse – Romadur 50%	11,00 €

Salate:

Kleiner Beilagensalat	6,90 €
Salat „Scampi“ (Achtung Pikant) verschiedene Blattsalate mit Gurken, Karotten, Zwiebel, Tomaten, Mais und Knoblauchdip	18,90 €
Salat „Pute“ verschiedene Blattsalate mit Gurken, Karotten, Zwiebel, Tomaten, Mais und gebratener Putenbrust	18,90 €
Salat „Angus“ verschiedene Blattsalate mit Gurken, Karotten, Zwiebel, Tomaten, Mais und gegrillten Streifen vom Angusrind	18,90 €
Salat „Surf & Turf“ (Achtung Pikant) verschiedene Blattsalate mit Gurken, Karotten, Zwiebel, Tomaten, Mais und gegrillten Streifen vom Angusrind und einem Scampi-Spie	19,90 €

Klassiker:

Allgäuer Kasspatzen mit Röstzwiebeln	15,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes	17,90 €
Hauspezial: „Grillteller“ Steaks von Pute, Schwein, Rind vom Grill mit Speckbohnen und Pommes dazu Kräuterbutter	25,90 €
Allgäuer Zwiebelrostbraten Rumpsteak vom Argentinischen Angusrind mit Röstzwiebeln und Kasspatzen	29,90 €

Das Stadlalm-Team wünscht Ihnen einen schönen Abend und guten Appetit.

Falls Sie Informationen bzgl. der Zusatzstoffe & Allergene benötigen, so fragen Sie bitte unser Personal.

Abendkarte

täglich ab 18:00 Uhr

Unsere Steaks, Spezialitäten des Hauses:

Vom Rind:	ca. 250g
Steak „Fitness“ Rumpsteak vom Argentinischen Angusrind auf geröstetem Brot mit Salatumlage und Kräuterbutter	29,90 €
Steak „Power“ Rumpsteak vom Argentinischen Angusrind auf gebratenem Gemüse	29,90 €
Steak „Pepper“ Rumpsteak vom Argentinischen Angusrind an Pfefferrahmsole mit Pommes	29,90 €
Steak „Texas“ Rumpsteak vom Argentinischen Angusrind mit gegrilltem Maiskolben, Speckbohnen, Salsasole und Wedges	29,90 €
Steak „Holzfäller“ Rumpsteak vom Argentinischen Angusrind mit gegrilltem Speck, Röstzwiebel, Kräuterbutter und Wedges	29,90 €
Steak „Stinki“ Rumpsteak vom Argentinischen Angusrind mit Ofenkartoffel und viel Knoblauchsole	29,90 €
Steak „Stadlalm“ Rumpsteak vom Argentinischen Angusrind mit gebackenen Zwiebelringen, Sour-Cream-Dip und Wedges	29,90 €
Steak „Alpspitz“ Rumpsteak vom Argentinischen Angusrind mit gebratenen Steinpilzen und Kartoffelgratin	29,90 €

*Alle Steaks auch als **„Lady“-Steaks** (ca180g) 1,50 € günstiger erhältlich.*

Das Stadlalm-Team wünscht Ihnen einen schönen Abend und guten Appetit.

Falls Sie Informationen bzgl. der Zusatzstoffe & Allergene benötigen, so fragen Sie bitte unser Personal.

Abendkarte

täglich ab 18:00 Uhr

Immer wieder gern gegessen:

Putensteak vom Grill auf gebratenem Gemüse	21,90 €
Putenmedaillons auf Kasspatzen an Champignonrahmsoe	22,90 €
Schweinefiletmedaillons auf Kasspatzen an Champignonrahmsoe	22,90 €

Vegetarisches Gericht:

Ofenkartoffel mit Sour-Cream-Dip dazu gebratenes Gemüse	16,90 €
--	---------

Für unsere kleinen Gäste:

Portion Pommes mit Ketchup und Majo	5,50 €
Spätzle mit Soe	5,50 €
Kinder -Currywurst mit Pommes*	9,50 €
* für Erwachsene	13,90 €
Kinder -Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes*	9,50 €
* für Erwachsene	13,90 €
Kinder -Chicken Nuggets mit Pommes*	9,50 €
* für Erwachsene	13,90 €

Desserts:

Dreierlei Sues im Glas	8,90 €
Lauwarmer Schokokuchen	8,90 €

Das Stadlalm-Team wünscht Ihnen einen schonen Abend und guten Appetit.

Falls Sie Informationen bzgl. der Zusatzstoffe & Allergene benotigen, so fragen Sie bitte unser Personal.

Getränke:

Biere vom Fass:

Zötler Bayerisch Hell, Radler	0,50 L	4,50 €
Hefe Weizen, Russ, Mohren	0,50 L	4,80 €
Zötler Pils	0,30 L	4,00 €
Hefe Weizen alkoholfrei	0,50 L	4,80 €

Alkoholfreie Getränke

Cola, Zitronenlimo, Orangenlimo, Apfelschorle	0,30 L	3,50 €
Tafelwasser, stilles Wasser	0,30 L	3,00 €
Adelholzener Gastro Classic/Naturell (spritzig/still)	0,75 L	6,90 €
Orangensaft, Johannisbeersaft, Apfelfruchtsaft	0,30 L	4,20 €
Orangensaft-/Johannisbeersaft Schorle	0,30 L	3,50 €
Red Bull zuzügl. 0,25€ Pfand	0,25 L	4,00 €

Warme Getränke

Haferl Kaffee, Milchkaffee, Cappuccino		3,80 €
Latte Macchiato		4,20 €
Espresso		2,50 €
Doppelter Espresso		4,00 €
Heiße Schokolade mit Milch & Sahne / Heißer Ingwer-Limetten Spritz		4,00 €
Schwarztee, Früchtetee, Pfefferminztee, Heißer Kinderpunsch		3,00 €
Jägertee		5,50 €
Glühwein		5,00 €

Offene Weine, Prosecco (Weinbeschreibung & Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte)

Weißwein, Grüner Veltliner Kremser	0,10 L	3,50 €
Weißwein, Knipser Chardonnay & Weißburgunder	0,10 L	5,50 €
Weißwein, Schloss Vollrads Riesling Kabinett	0,10 L	5,50 €
Weißwein, Grüner Veltliner Haiden DAC Pfaffl	0,10 L	4,50 €
Weißwein, Lugana 010 Bulgarini (TIPP von der Chefin)	0,10 L	5,00 €
Roséwein, Garda Classico Chiaretto DOC Bulgarini	0,10 L	4,50 €
Rotwein, Haberschlachter Trollinger	0,10 L	3,50 €
Rotwein, Merlot DOC Aquileia Ca Bolani	0,10 L	4,00 €
Rotwein, Blauer Zweigelt Sandstein Pfaffl	0,10 L	4,50 €
Rotwein, Lenotti Bardolino Classico DOC	0,10 L	3,00 €
Rotwein, Rosso Bruno Bulgarini (TIPP vom Chef)	0,10 L	5,00 €
Wein-Schorle klein	0,25 L	4,50 €
Wein-Schorle groß	0,50 L	7,50 €
Spritz Aperol	0,25 L	6,00 €
Prosecco Piccolo	0,20 L	6,50 €
Prosecco Glas	0,10 L	3,50 €
Prosecco Ca'Maleni	0,75 L	29,90 €

Spirituosen (Weitere Spirituosen finden Sie an unserer Bar)

Willi mit Birne / Haselnuss Schnaps	2cl	4,00 €
Hauschnapps Marille	2cl	4,00 €
Ramazotti, Aversa	2cl	4,00 €
Wodka-/Jägermeister Red Bull		6,00 €
Jacky Cola		6,00 €
Bacardi/Jim Beam Cola, Wodka Orange		5,50 €
Gin Tonic		8,00 €

Falls Sie Informationen bzgl. der Zusatzstoffe & Allergene benötigen, so fragen Sie bitte unser Personal.