

Genuss Schmied'n Stadlerhof

Restaurant & Café mit Sonnenterrasse

Herzlich Willkommen im Restaurant

„Genuss Schmied'n“ am Stadlerhof

wir wünschen Ihnen einen schönen und gemütlichen Aufenthalt in
unserem Restaurant.

We wish you a wonderful stay here at our restaurant!

Lassen Sie sich mit Ihren Sinnen genüsslich bei uns verwöhnen und
genießen Sie Ihr Essen in einer gemütlichen und familiären
Atmosphäre.

Enjoy the delicious food in a friendly atmosphere here at our restaurant Genuss Schmied'n!



Aperitifs

| | | |
|---|------|--------|
| Prosecco ^{(o)*} mit Hausgemachtem Holundersirup 0,1 Prosecco with elder syrup | | € 4,20 |
| Spritz mit Campari ^{(o)*} (Weißwein, Soda & Campari) "Spritz" with Campari (white wine, soda & Campari) | 0,25 | € 6,10 |
| Rosa Spritz ^{(o)*} (Gin Rosa, Pink Grapefruit, Sekt) Gin Rosa with Pink Grapefruit and Sekt | 0,25 | € 6,30 |
| Lilly Berry ^{(o)*} (Lillet rosé mit Schwepes wild berry) Lillet rosé with Schwepes wild berry | 0,25 | € 6,30 |

Suppen - Soups

| | | |
|--|--|--------|
| kräftige Rindssuppe mit Tiroler Speck od. Leberknödelchen * beef soup with Tirolian bacon dumplings or liver dumplings *(A,C,G,L,M,O) | | € 4,80 |
| kräftige Rindssuppe mit Tiroler Kaspressknödelchen (A,C,G,L,O)* beef soup with Tirolian cheese press dumplings | | € 4,90 |
| Tagessuppe je nach Saison seasonal cream soup with creamy hood | | € 5,30 |
| Fischsuppe a la Chef (A, D, F, H, L, O)* Fish Soup with Vegetables, Fish, Mussel, (spicy) | | € 9,50 |

Vorspeisen - Starters

| | | |
|---|--|--------|
| Tomaten & Büffelmozzarella mit frischem Basilikum, Aceto Balsamico und Olivenöl (H,C,G,O)* tomatos & buffalo mozzarella with fresh basil, aceto balsamico and olive oil | | € 7,90 |
| kleine Triade vom Rohren-, Käseknödel und Schlutzkrapfen (A,C,G)* small "Triade" (3 small different dumplings with chees, spinach and "Schlutzkrapfen") | | € 7,50 |
| Matjesfilet an Sauerrahm Dip, Kartoffeln & Äpfel (C,D,F,G)* Matjesfilet" (Sourcream Dip, Potatoes and Apple) | | € 9,80 |
| Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan & Balsamico Dressing beef carpaccio with white balsamico dressing (A, C, D, G, N, O)* | | € 9,80 |

* (A) glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (F) Soja, (G) Milch od. Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Sulfite

Hauptgerichte – main dishes

- Wienerschnitzel** (A,C,G)* € 13,60
vom Schwein mit Pommes frites (pork Wiener Schnitzel with French fries)
- Cordon Bleu** (A,C,G,M)* € 15,60
vom Schwein mit geräuchertem Landschinken
und Tiroler Goudakäse mit Pommes frites
pork with smoked ham and Tirolian Gouda cheese and French fries
- Smoky Hufsteak** (A,D,G,L,M,O)* € 17,90
medium gebratenes Rinder-Hufsteak an Pfeffersauce mit
Kartoffel wedges und sour cream dip
Steak medium with peppersauce and potatoe wedges with sour cream dip
- Lammfilet** (D,G,M,O)* € 18,50
mit einer Portweinreduktion an Bourbonvanille Polenta und Wirsing Gemüse
with a port wine reduction with bourbon vanilla polenta and savoy cabbage
- Beuf Stroganof** (A,C,G,M)* € 17,60
Rindfleisch mit Champignons und Spätzle
Beef with mushrooms and spätzle
- Tortilla -** (A,C,D,G)* € 13,30
Gefüllt mit Hühnerfilet, feinem Gemüse, Salat, Minzcreme & Käse
Filled with chicken fillet, fine vegetables, salad, mint cream & cheese
- Pasta a la Puttanesca -** (A,C,D,G,L,O)* € 12,80
Tomatensauce mit Oliven, Kapern
Tomato sauce with olives, anchovies, capers
- Hausgemachte Teigtascherl (self-made noodel pockets)** (A,C,D,G)* € 14,40
Füllung nach Saison, mit frischem Parmesan und brauner Butter
with seasonal filling, fresh parmesan and brown butter 
- Linguine Nudeln all' aglio, olio é peperoncino** (A,C,G)* € 9,80
garniert mit frischem Parmesan - with fresh parmesan 
- Ratatouile mit gegrilltem Tofu - **vegan**** (G,L,O)* € 11,90
oder mit Schafkäse € 14,60 

 - vegetarische Gerichte

* (A) glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (F) Soja, (G) Milch od. Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Sulfite

Salate – salads

kleiner Genuss-Salat (C,D,F,G,L,M,N,O)* € 5,90
small mixed salad

grober gemischter Salatteller (C,D,F,G,L,M,N,O)* € 7,70
big mixed salad

Sauna Toast (A,C,D,G,M,N,O)* € 14,80
mit gebratenem Schweine- und Hühnerfleisch auf Toastbrot,
Cocktailsauce und gemischtem Salatbukett
grilled pork and chicken with batch bread, cocktail sauce and a small salad bouquet

Backhendl-Salat (A,C,F,G,L,M,O)* € 15,40
in Kürbiskernen & Pankomehl gehüllte Hühnerfilet auf
Salatvariation mit Hausdressing & Kernöl
crispy salad – breaded chicken with pumpkin seeds and pankoflour
and different kind of mixed salad with housemade dressing and pumpkinoil

Thunfisch - Salat (A,C,D,F,G,L,M,N,O)* € 14,80
bunter Blattsalat, Tomate, Büffelmozzarella, Mais, Zwiebel und Thunfisch
different kind of leaf lettuces, Tomato buffalo mozzarella, onions, corn and Tuna

Ceasarsalat (A,C,D,F,G,L,M,N,O)* € 15,40
mit Parmasan, Oliven & zart angebratenem Hühnerfilet,
mixed salad with parmesan, olives & fried chicken

gegrillte Garnelen oder Steakstreifen (A,B,C,D,F,G,L,M,N,O)* € 17,90
auf gemischtem Salatteller
grilled gambas or Huftsteak with mixed salad

verschiedene Brote – different breads

feines Knoblauchbaguette (Panecillo Toscano) (A,B,C,D,G,M,N,O)* € 3,10
garlic bread

gebratenes Weißbrot mit Olivenöl (A,N)* € 2,20
fried white bread with olive oil

* (A) glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (F) Soja, (G) Milch od. Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Sulfite

Kinderspeisen – dishes for children

| | |
|---|--------|
| Spaghetti Bolognese mit Sugo und Parmesan Käse (A,C,D,M,O)* linguini noodles with bolognese sauce and Parmesan Cheese | € 7,10 |
| Kinderwiener mit Pommes frites (A,C,G)* und Ketchup (O)* oder Mayo (C,M,O)* small Wienerschnitzel with French fries and ketchup | € 7,90 |
| gegrilltes Frankfurter Würstel mit Pommes frites (M)* und Ketchup (O)* oder Mayo (C,M,O)* grilled sausages with French fries and ketchup | € 7,50 |
| Hühnerruggets mit Pommes frites und Ketchup oder Mayo (A,C,G)* Chickennuggets with French fries and ketchup | € 7,90 |
| Portion Pommes frites mit Ketchup (O)* oder Mayo (C,M,O)* French fries with ketchup | € 4,30 |

Desserts

| | |
|--|------------------------------|
| Kaiserschmarrn mit Tiroler Preiselbeeren (A,C,G,H,O)* mit einer Kugel Vanilleeis (A,C,E,G)* - Dauer ~ ca. 20 min Portion Apfelmus | € 11,80 € 12,90 € 3,50 |
| Apfelkiachl mit Bourbon-Vanilleeis & Beerenragout (A,C,G)* | € 5,90 |
| Eispalatschinken mit Bourbon-Vanilleeis, Schokosauce u. Sahne (A,C,G,O)* | € 6,40 |
| Powidltascherl mit süßen Gewürzbrösel (A,C,E,G,H)* | € 6,50 |
| Mohr im Hemd mit vanilleeis, Schokosofe u. Sahnehaube (A,C,E,G,H)* | € 6,50 |
| Eisbecher Bitte wählen Sie aus unserer aktuellen Eiskarte – ice cream Please choose from our current ice cream menu | |



MÖVENPICK
PREMIUM ICE CREAM



* (A) glutenhaltiges Getreide, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch od. Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Sulfite, (P) Lupinen

Nachmittag – little afternoon menu

| | |
|---|--------|
| Schinken-Käse-Toast mit Cocktail-Dip (A,C,G,M,O)* toast with ham and cheese and cocktail dip | € 5,90 |
| Würstel mit Brot und Senf (A,H,M,N)* sausages with bread and mustard | € 5,50 |
| Bruschetta mit Speck, Kräuter und Sauerrahm | € 6,10 |
| Pizza Salami & Pfefferoni (A,G,O)* | € 7,20 |
| Gulaschsuppe mit Brot (A,H,N,O)* Goulash soup with bread | € 5,50 |