Herzlich Willkommen & Griaß enk bei uns auf der Stieralm

Die Stieralm ~ Es ist gelebte Tradition & Moderne ~

Es ist die herrliche Panoramalage, der Blick auf eine fantastische Drei-Länder-Berglandschaft
Österreich - Italien - Schweiz

Es ist die Tiroler Gastlichkeit mit der wir Sie bewirten.

Es ist unser Motto:
„Nachhaltiger Genuss".
Wir verwenden vorwiegend regionale und heimische Produkte,
die wir so frisch wie möglich in liebevoller Handarbeit zubereiten.

Genießen Sie das Ambiente & lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und einen Guten Appetit!

Ihr Stieralm - Team

STIER ALM
Berg.Genuss.Nauders

Preisänderungen vorbehalten / Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. & in €uro / Satz & Druckfehler vorbehalten

Vorspeisen
& kleine Tiroler Spezialitäten

"Beef Tartare" vom Jungstier _A·F·G·M·O € 18,90
mit Toastscheiben & Tiroler Butter
Rohes, fein gehacktes Filet vom Jungstier, herzhaft zubereitet
VORSPEISENGRÖSSE - 120g
Beef tartare (raw meat) with toast & butter

Carpaccio vom Tiroler-Jungstier _E·F € 16,00
serviert mit Parmesanhobeln, hausgemachtem Basilikumpesto und Rucola
Carpaccio from the young Tyrolean bull

Nauderer Kasbrettl _ A·F·G·O € 14,50
3 verschiedene Sorten Käse:
Kuhmilch-, Schaf-& Ziegenkäse
Three kinds of cheese with bread

Nauderer Marendteller _A·F·G·L·M·C·O € 15,10
Salami, Speck, Kaminwurze, Bergkäse, Schmalz,
Essiggemüse, gekochtes Ei, Butter, Vinschgerl & Schwarzbrot
Local cold cuts and cheese with bread and butter

Portion Butter _G € 0,80
Butter

2 Scheiben Schwarzbrot _A·F·G € 1,10
Bread

1/2 Vinschgerle _A·F·G € 1,40
Local Bread

STIER ALM
Berg.Genuss.Nauders

Preisänderungen vorbehalten / Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. & in €uro / Satz & Druckfehler vorbehalten

Gutes aus der Suppenküche

Gerstensuppe "Stieralm" _A·F·G·L € 9,80
Hausgemachte Gerstensuppe mit Selchfleisch,
dazu ein 1/2 Vinschgerl
Homemade barleysoup with cured pork and local bread

Kräuterfrittaten in einer kräftigen Rindersuppe _A·C·G·L € 6,30
Beef broth with sliced pancakes

Feine Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen_A·F·G·O € 6,70
Pumpkin cream soup

Consommé mit hausgemachtem Speck- oder Käseknödel _A·C·F·G·N
• mit einem Knödel € 6,70
• • mit zwei Knödel € 8,90
Clear broth with cheese or bacon dumpling

Tafelspitzsuppe mit Knödelduo _A·C·F·G·N € 8,90
Ein Speckknödel & ein Kaspressknödel mit Suppe & frischem Schnittlauch
Clear broth with one bacon and one cheese dumpling

STIER ALM
Berg.Genuss.Nauders

Preisänderungen vorbehalten / Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. & in €uro / Satz & Druckfehler vorbehalten

Salate - Frisch & Knackig

Gemischter Salat _M·O € 6,20
mit Hausdressing angemacht
Mixed salad

Hütten Salat mit Almkäse_A·C·F·G·M·O·N € 15,90
gebackener Almkäse auf gemischtem Salat dazu gebratener Speck
Leaf lettuce with fried cheese and bacon

Blattsalate mit 3 Kaspressknödel _A·C·F·G·M·O·N € 13,90
bunter Blattsalat, verfeinert mit Hausdressing
Leaf lettuce with 3 cheese dumplings

Knackiger Salat mit Entenbrust _A·G·M·O € 16,90
Tranchen von der Barbarieente,
auf gemischtem Salat mit Mangowürfeln und Himbeersauce
Mixed salad with strips of barbarie duck and mango

Tofu Salat _A·F·M € 15,90
auf gemischten Salat mit gegrilltem Tofu
Tofu Salad

Garnelen Salat_A·B·F·G € 15,90
Blattsalate, Tomate, Mais, Paprika verfeinert mit Chilli-Knoblauch Garnelen
Mixed Salad with shrimps

Ofenfrisches Kräuter-Knoblauchbrot _A·F·G € 6,10
2 Stück Nauderer Weissbrotstangen mit feiner Knoblauchbutter
Garlic bread with herbs

STIER ALM
Berg.Genuss.Nauders

Preisänderungen vorbehalten / Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. & in €uro / Satz & Druckfehler vorbehalten

* Nudeln - Kartoffel - Knödel *

Tirols kulinarische Grundlage bildet der Berg und das Quellwasser, auf deren Basis seit Jahrhunderten regionale Spezialitäten erzeugt werden.

Penne Multicolore _A·C·G — € 14,90
Penne mit Schafkäse, Oliven, Cocktailtomaten und Spinat
Penne with sheep cheese, olives, tomatos and spinach

Gnocchi _A·C·G·H — € 15,30
mit Gorgonzola, Birne und Walnuss
Gnocchi with Gorgonzola, pear and walnut

Nudelpfanne "Stieralm" _A·C·G·L·O — € 16,80
hausgemacht Taglioline mit Schweinefilet, Sahne und Gemüse
Homemade Pasta with porkfillet, cream and vegetables

Obergrichtler Erdäpfel _G·D
...frische Ofenkartoffel mit Schale, dazu:
} Sauerrahmdip, Räucherlachs & Rucola_G — € 14,80
Baked potato with sour cream and smoked salmon

Extra Portion Sauerrahmdip _G — € 1,70
Sour cream

Spinatknödel mit Gorgonzolasauce _A·C·G·N
3 Stück Spinatknödel — € 14,40
Spinach dumplings with a sauce of gorgonzola

Tofu Chilli Kartoffel ~ VEGAN _F·O — € 14,10
Ofenkartoffel mit scharfer Tomaten-Mais -Bohnen-Ragout und Tofu
Baked potato with chili and tofu

Garnelen Nudeln _A·B·C·F·O — € 15,50
hausgemacht Taglioline, Kirschtomate, Zwiebel, Paprika, Kokosmilch und Chilli
Homemade Pasta with shrimps

STIER ALM
Berg.Genuss.Nauders

Preisänderungen vorbehalten / Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. & in €uro / Satz & Druckfehler vorbehalten

* Klassiker *

Alpen Cordon Bleu vom Schweinerücken _A·C·F·G·N € 20,90
... gefüllt mit Tiroler Speck & Almkäse, dazu Pommes frites
Filled fried escalope (tyrolean bacon & cheese) and french fries

Original Wiener Schnitzel vom Kalb _A·C·F·G·N € 24,50
mit Pommes frites & Preiselbeeren
Fried escalope of veal with french fries and lingonberries

Stieralm Burger mit Käse & Speck _A·C·F·G·M·O € 18,90
Hausgemachtes, 100 % heimisches Rindfleischpatty, gebratener Speck, Röstzwiebel, Emmentalerkäse, pikantes Tomatensalsa, knackige Blattsalate, dazu Pommes frites
Burger with bacon, onions, cheese, tomatosalsa, salat and french fries

* Wildspezialitäten*

Wild Burger _A·C·F·G·N·M·O € 19,90
hausgemachtes 100 % heimisches Wildfleischpatty, mariniertes Rotkraut, rote Zwiebeln, knackige Blattsalate, Birnenscheibe und Preiselbeerdip dazu Kartoffel Wedges
Gamemeat-Burger with potato wedges

Dreierlei vom Wild _A·C·F·G·L·O € 23,90
je 60g - Hirschmedaillon, Rehkarre und Wildschweinrücken dazu Apfelrotkraut, hausgemachte Schupfnudeln und Preiselbeerbirne
3 kinds of Gamemeat with red cabbage and tyrolean noodles

STIER ALM
Berg.Genuss.Nauders

Preisänderungen vorbehalten / Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. & in €uro / Satz & Druckfehler vorbehalten

* Steaks *

Steaktoast vom Rinderfilet 180g _A·C·F·G·M·O € 25,90
auf buntem Salatteller
zartes rosa gebratenes Rinderfilet, Toastbrot, 2erlei Saucen,
bunt gemischte Salate, angemacht mit Hausdressing
Steak Toast with mixed salad

Beef "Tartare" vom Jungstier _A·F·G·M·O € 27,60
mit Toastscheiben & Tiroler Butter
Rohes, fein gehacktes Filet vom Jungstier, herzhaft zubereitet
HAUPTSPEISENGRÖSSE - 240g
Beef tartare (raw meat) with baguette & butter

Rosa gebratenes Entrecote vom Alpenrind _L·O € 30,90
fein marmoriertes Entrecote mit Kartoffel Wedges,
Portweinjus & Marktgemüse
250g Steak / Wartezeit ca. 20Min.
Pink roasted entrecote with potatos, sauce and vegetables

Tomahawk Beef Rip _C·G·L·O € 78,80
für 2 Personen,
am Tisch tranchiert, dazu servieren wir Marktgemüse,
Ofenkartoffel, Kartoffel Wedges & Saucen
480g Steak / Wartezeit ca. 45Min.
Tomahawk Rip with vegetables, potato, wedges and sauce

Rinderfiletsteak 250g _A·F·G·M·O € 33,90
Rosmarinkartoffel, Marktgemüse, Kräuterbutter, 3erlei Saucen
Beef Fillet with potatoes and vegetables

STIER ALM
Berg.Genuss.Nauders

Preisänderungen vorbehalten / Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. & in €uro / Satz & Druckfehler vorbehalten

* Kindergerichte *

	Kinderportion
Original Wiener Schnitzel vom Kalb _A·C·F·G·N *Fried escalope of veal with french fries*	€ 16,50
Spaghetti Bolognese (mit Fleischsauce) _A·C·L·O *Spaghetti with tomato-meat sauce*	€ 8,60
Chicken Nuggets, Pommes frites _A·C·E·F *Fried chicken nuggets, french fries*	€ 8,60
Frankfurter Würstl, Pommes frites _A·C·E·F *Frankfurter sausage, french fries*	€ 9,00
Portion Pommes frites *French fries*	€ 6,10
Preisel - Kaiser, Preiselbeerschmarren mit Vanilleschaum _A·C·G·F *Souffleed pancake of cranberries with vanillacream*	€ 9,10

* Süße Naschereien *

Apfel-oder Topfenstrudel	*Apple or sweet chessestrudel* _A·C·G	€ 5,60
mit Vanillesauce oder Schlagsahne	*with vanillasauce or whipped cream*	€ 6,70
mit Sauce & Sahne	*with sauce and cream*	€ 7,80
Preisel - Kaiser _A·C·G Preiselbeerschmarren serviert mit Vanilleschaum *Souffleed pancake of cranberries with vanillacream*		€ 13,00
Kirsch - Germknödel _A·C·E·F·G wahlweise mit Vanillesauce oder Butter, Mohn & Staubzucker *Yeast dumpling filled with cherry, served with vanilla sauce or butter*		€ 9,20
Cremiges Pannacotta _G·O nabiert mit Mangosauce und garniert mit Früchten *Homemade pannacotta with mangosauce and fruits*		€ 5,70
Marillen- oder Zwetschken- Blechkuchen _A·C·G		€ 4,40
wahlweise mit Schlagsahne *Apricot or plum cake*		€ 5,50
Minischokotörtchen mit Passionsfruchtsorbet _A·C·F·G *Chocolate dessert with sorbet*		€ 6,50
Crème Brulée mit frischen Früchten _C·G *Crème Brulée with fresh fruits*		€ 6,50

STIER ALM

Berg.Genuss.Nauders

Preisänderungen vorbehalten / Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. & in €uro / Satz & Druckfehler vorbehalten

Süßigkeiten

Twix	€ 2,10

BIER

Bier vom Fass:

Stiegl Hüttenbier „Goldbräu“	0,3lt	€	4,00
	0,5lt	€	5,10
Radler Stiegl Naturtrüb „Süß“ oder Klar „Sauer“ mit Soda	0,3lt	€	4,00
	0,5lt	€	5,10
„Diesel” Coca Cola mit Stiegl Hüttenbier	0,3lt	€	4,00
	0,5lt	€	5,10
Franziskaner Hefe Weissbier hell	0,3lt	€	4,10
	0,5lt	€	5,20
„Russ“ Franziskaner Hefe Weissbier mit Sprite	0,3lt	€	4,10
	0,5lt	€	5,20
„Hefe Cola” Coca Cola mit Franziskaner Hefe Weissbier	0,3lt	€	4,10
	0,5lt	€	5,20

Bier Alkoholfrei:

Radler Stiegl alkoholfrei „Süß“ oder „Sauer“ mit Soda	0,5lt	€	5,10
Stiegl Freibier	0,33lt	€	4,30
Franziskaner Hefe Weissbier	0,5lt	€	5,20

STIER ALM

Berg.Genuss.Nauders

Preisänderungen vorbehalten / Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. & in €uro / Satz & Druckfehler vorbehalten

Cafe & Schokolade

(Unsere Cafe´s werden mit Segafredo Bohnen zubereitet. Alle Cafe`s erhalten Sie auch koffeinfrei!)

Espresso	€	2,80
Espresso Macchiato	€	2,80
Doppelter Espresso	€	5,20
Tasse Cafe	€	3,20
Cappuccino	€	3,70
Latte Macchiato	€	4,30
Milch warm/ kalt 0,3lt	€	3,30
0,5lt	€	4,70
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	€	3,50
ohne Schlagsahne	€	3,30

Tee

Unsere exclusive Meßmer Line: Schwarz-, Pfefferminz-, Kamille-, Kräuter-, Früchte- odr Grüntee	€	3,20

Cafe,Tee & Schokolade mit Schuss

Cafe Stieralm	– 2cl Whisskey, Cafe & Schlagsahne	€	6,10
Cafe Pflümli	– 2cl Pflaumenschnaps, Cafe & Schlagsahne	€	6,10
Cafe Kirsch	– 2cl Kirschschnaps, Cafe & Schlagsahne	€	6,10
Cafe Amaretto	– 2cl Amaretto, Cafe & Schlagsahne	€	6,10
Tee mit Rum	– Schwarztee mit 2cl Miniaturflasche Stroh Rum	€	6,10
Lumbumba Schoko	– mit Miniaturflasche Stroh Rum & Schlagsahne	€	6,10
Schoko Amaretto	– Schokolade, 2cl Amaretto & Sahne	€	6,10
"Winter HIT" Bombardino	– 4cl Bombardino & Schlagsahne (süßer Eierlikör)	€	4,80

STIER ALM

Berg.Genuss.Nauders

Preisänderungen vorbehalten / Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. & in €uro / Satz & Druckfehler vorbehalten

Warmmacher

Glühwein		€	4,90
Jägertee		€	5,20
Heiße Zitrone	(alkoholfrei)	€	3,20

Mineralwasser

Römerquelle Mineralwasser still oder prickelnd	Flasche 0,35lt	€	3,30
Römerquelle Mineralwasser still oder prickelnd	Flasche 0,75lt	€	5,90

Limonaden & Fruchtsäfte

LIMONADEN - Offenausschank			
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Eistee	0,3lt	€	3,50
	0,5lt	€	4,90
Skiwasser mit Soda oder Leitungswasser	0,3lt	€	3,30
	0,5lt	€	4,60
Holunder g`spritzt mit Soda oder Leitungswasser	0,3lt	€	3,50
	0,5lt	€	4,90
Flaschen und Dosen			
Cola Zero, Almdudler	0,33lt	€	3,70
Schweppes Wild Berry	0,2lt	€	3,70
Tonic Water RB Organics	0,2lt	€	3,70
Dose Red Bull	0,25lt	€	4,60
FRUCHTSÄFTE - Offenausschank			
Apfelsaft Pur	0,3lt	€	3,50
Apfelsaft Pur	0,5lt	€	4,90
Apfelsaft g`spritzt mit Soda	0,3lt	€	3,50
Apfelsaft g`spritzt mit Soda	0,5lt	€	4,90
Apfelsaft g`spritzt mit Leitungswasser	0,3lt	€	3,50
Apfelsaft g`spritzt mit Leitungswasser	0,5lt	€	4,90
Flaschen			
Johannisbeer Pur	0,2lt	€	3,30
Johannisbeer g`spritzt mit Soda	0,5lt	€	4,90
Johannisbeer g`spritzt mit Leitungswasser	0,5lt	€	4,90
Multivitamin Pur	0,2lt	€	3,30
Multivitamin g`spritzt mit Soda	0,5lt	€	4,90
Multivitamin g`spritzt mit Leitungswasser	0,5lt	€	4,90

STIER ALM

Berg.Genuss.Nauders

Preisänderungen vorbehalten / Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. & in €uro / Satz & Druckfehler vorbehalten

∞ Likör & Spirituosen ∞

Amaretto	2cl	€	3,20
Jägermeister	2cl	€	3,50
Jameson – Irish Whiskey	4cl	€	5,90
„Havana"- Rum	2cl	€	3,20
„Stolichnaya Premium" Vodka White	2cl	€	3,20

Williams	2cl	€	3,70
Ramazotti	2cl	€	3,20
Obstler	2cl	€	3,20
Zirbenschnaps Prinz	2cl	€	3,50
Alte Marille Prinz	2cl	€	4,80

Spirituosen International:

GIN	„Hendricks" - Dry Gin	2cl	€	3,80
COGNAC	„Remy Martin" VSOP	2cl	€	3,60
CALVADOS	„Pere Magloire" Fine V.S	2cl	€	3,60
GRAPPA	„Le Diciotto Lune"	2cl	€	4,50

STIER ALM

Berg.Genuss.Nauders

Preisänderungen vorbehalten / Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. & in €uro / Satz & Druckfehler vorbehalten

∞ Prickelnde Winter-Hits ∞

APEROL VENEZIANO	0,25lt	€	6,20
HUGO HOLUNDER	0,25lt	€	6,20
LILLET WILD BERRY	0,25lt	€	6,30

∞ Sekt ∞

Schlumberger WHITE PICCOLO	0,2lt	€	9,10
Schlumberger On Ice WHITE	0,75lt	€	31,00
Schlumberger ON ICE ROSE	0,75lt	€	34,20

∞ Champagner ∞

Moët & Chandon Champagner	0,375lt	€	48,10
Moët & Chandon Champagner	0,75lt	€	95,20
De Venoge Champagner	0,75lt	€	79,00
De Venoge Rose Champagner	0,75lt	€	89,00
Laurent Perrier Champagner	0,75lt	€	83,50
Laurent Perrier ROSE Champagner	0,75lt	€	99,00

∞ Longdrinks ∞

RUM COLA	Havana Club Rum, Coca Cola, Zitronensaft	4cl	€	8,00
VODKA BULL	Stolichnaya Vodka White, Red Bull	4cl	€	8,00
GIN – TONIC	Dry Gin, Tonic Water	4cl	€	8,00
FLYING HIRSCH	Jägermeister, Red Bull	2cl	€	4,60
WHISKEY COLA	Jameson Irish Whiskey, Coca Cola	4cl	€	8,00

STIER ALM

Berg.Genuss.Nauders

Preisänderungen vorbehalten / Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. & in €uro / Satz & Druckfehler vorbehalten

Weinkarte Offene Weine

WEISS:

Grüner Veltliner „Smaragd“, Terrassen, Qualitätswein _trocken Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Niederösterreich	1/8lt	€ 4,90
Sauvignon Blanc , Qualitätswein _trocken Weingut Josef Igler, Deutschkreutz, Mittelburgenland	1/8lt	€ 4,50
Chardonnay Artner Qualitätswein _trocken Traditionsweingut Artnert, Höflein, Carnuntum, Niederösterreich	1/8lt	€ 4,70
Weissburgunder “Voll Freude” Qualitätswein _trocken Weingut Preisinger, Neusiedlersee, Gols, Burgenland	1/8lt	€ 4,80

ROT:

Zweigelt “Heideboden“, Qualitätswein _trocken Weingut Preisinger, Neusiedlersee, Gols, Burgenland	1/8lt	€ 4,40
Carnuntum Cuvée, Qualitätswein _trocken Zweigelt & Blaufränkisch Weingut Franz Taferner, Göttlesbrunn, Carnuntum, Niederösterreich	1/8lt	€ 4,30
Cuvee Berggenuss, Qualitätswein _trocken Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Syrah Weingut Gager, Deutschkreuz, Mittelburgenland	1/8lt	€ 4,70

ROSE:

Netzl Rose Qualitätswein _ trocken Zweigelt Rose Weingut Franz & Christine Netzl Göttlesbrunn, Carnuntum, Niederösterreich	1/8lt	€ 4,50

STIER ALM

Berg.Genuss.Nauders

Preisänderungen vorbehalten / Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. & in €uro / Satz & Druckfehler vorbehalten

Flaschenweine Weiß Österreich

Grüner Veltliner DAS BESTE Smaragd — € 105,50
Franz Pichler, Wachau, Niederösterreich

Manchmal ist nur «Das Beste» gut genug! Dieser Grüne Veltliner spielt in einer anderen Liga! Eine Cuvée aus den Besten Lagen, den besten Trauben sowie nur aus den besten, ausgewählten Fässern. Die Einzellage «Kollmütz» steht sandige und kalkhaltige Böden, besonders reich an Eisen, Mangan und Magnesium. In der Nase dominieren fruchtige Aromen von Mango und betörenden Noten von Honigblüten. Das besondere Terroir widerspiegelt sich am Gaumen mit dezent rosa-pfeffrigen Würznoten sowie fruchtsüssen Mango-Aromen. Sehr schön eingebundene Säure, vielschichtig, harmonisch und bemerkenswert langem Ausklang. Wie Gold im Glas; einfach «Das Beste»!

Roter Veltliner Wagramer Selektion — € 30,40
Weingut Heiderer Mayer, Baumgarten, Wagram, Niederösterreich

Fruchtbetont, Rosinen, Orangen, Quitten, helle Blüten, pfeffrige Würze, extraktreich, harmonisch

Sauvignon Blanc der Wein vom Stein — € 60,50
Weingut Neumayer, Inzersdorf, Traisental, Niederösterreich

Anklänge von gelber Tropenfrucht, zart nach Kräutern und Paprikaschoten sowie eine dunkle Mineralität. Am Gaumen präsentiert sich Ludwig Neumayers Sauvignon Blanc stets kraftvoll, saftig mit einer eleganten Textur. Sein finessenreicher Säurebogen und sehr gute Länge beenden den Genuss.

Chardonnay Leithaberg DAC — € 32,60
Weingut Gernot und Heike Heinrich, Gols, Neusiedlersee

Mittleres Gelb, Silberreflexe. Rauchig-würzig, reduktives Bukett, kandierte Orangenzesten und reifer gelber Apfel im Hintergrund. Straff und mineralisch, weißer Apfel, lebendige Säurestruktur, dezente Fruchtsüße im Abgang, mineralisch und leichtfüssig, zitroniger Nachhall.

Riesling Ried Loibenberg Federspiel — € 47,60
Weingut Knoll, Loiben, Wachau, Niederösterreich

Auch beim Riesling Federspiel aus der Lage Loibenberg kommt die Kraft und die Wärme der Lage durch. In der Nase leicht grüne Anklänge und ein kräutriger Grundton, dann Papaya und weißer Pfirsich, Ananas mit einem rauchigen Touch. Am Gaumen schlank und feingliedrig, saftige Säure und eine dezente gelbe Birnenfrucht, leicht mürbe Struktur, die Säure wird mit Luft lebhafter und endet mit einem Hauch Zitrone, aber sehr ausgewogen und gediegen in Nachhall

Preisänderungen vorbehalten / Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. & in €uro / Satz & Druckfehler vorbehalten

Flaschenweine Weiß Österreich

Riesling Singerriedel Smaragd — € 51,90
Domäne Wachau, Dürnstein, Niederösterreich
Helles Goldgelb mit silbernen Reflexen. Im Geruch zarte Tropenfrucht von kühler Eleganz geprägt; Noten nach weißem Pfirsich, reifer Ananas, Akazienblüten und Wiesenkräutern. Am Gaumen viel kühle Frucht, dezente Zitrusnoten; saftig und straff, lebendige Säure mit feiner Mineralik. Langanhaltend und elegant: ein trinkfreudiger Wein mit enormem Potential

Viognier — € 46,50
Schlossweingut Graf Hardegg, Seefeld-Kadolz, Weinviertel, Niederösterreich
Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zarter Birnenduft unterlegt mit etwas Vanille, ein Hauch von reifer Tropenfrucht, kandierte Orangenzesten, fein nussig. Gute Komplexität, saftig, elegant, facettenreiche Säurestruktur, fruchtsüß nach Marille, mineralisch im Nachhall, bleibt sehr gut haften

Grauburgunder Goldberg — € 30,50
Georg Preisinger, Gols, Neusiedlersee
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Florale Nuancen, weiße Tropenfrucht, ein Hauch von Quittengelee, einladendes Bukett. Kraftvoll, feine Fruchtsüße, lebendige Struktur, elegant und gut anhaftend, ein stoffiger, vielseitig einsetzbarer Speisenbegleiter

Gelber Muskateller Steirische Klassik — € 30,50
Erwin Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark
Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Muskatnuss, weißer Pfirsich, Anklänge von Holunderblüten. Saftig, elegant, weiße Apfelfrucht, würzig, frisch strukturiert, Limetten im Abgang, mineralischer Nachhall, animierender Stil

Cuvee Sabathini Sauvignon & Welschriesling — € 28,40
Erwin Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark
Helles Grüngelb, Silberreflexe. Zarter Duft nach gelber Tropenfrucht unterlegt mit Wiesenkräutern, floraler Touch, etwas Stachelbeere. Saftig, lebendige Säurestruktur, zarte Zitrusnuancen im Abgang, weißes Kernobst, Cassis im Nachhall

Dreisiebner Sauvignon Blanc Hochsulz — € 39,00
Weingut Dreisiebner Stammhaus, Gamlitz, Südsteiermark
Reife Aromen begleitet vom eleganten Karamell und feinem Mokka. zarte Anklänge vom edlen Tabak, kraftvoll und würzig am Gaumen, mit großer Zukunft, großes Lagerpotenzial

Preisänderungen vorbehalten / Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. & in €uro / Satz & Druckfehler vorbehalten

Flaschenweine Weiß Italien

Südtiroler Sauvignon Blanc — € 31,50
Weingut Thomas Unterhofer, Kaltern, Südtirol
Intensives Strohgelb mit leicht aufhellendem Rand. Duftende Nase mit südfruchtigen Aromen, reife Ananas, Maracuja, etwas weißer Spargel. Am Gaumen feingliedrig, entfaltet sich mit viel Schmelz, hat im hinteren Verlauf gute Spannung

Spalier Weißburgunder — € 31,00
Weingut Thomas Unterhofer, Kaltern, Südtirol
Leuchtendes Strohgelb mit aufhellendem Rand. Duftet nach baumfrischem Apfel, etwas Quitte, in Hintergrund nach Melisse. Rund und satt im Ansatz und Verlauf, betont salzig, in hinteren Bereich lange und präsent.

Gewürztraminer DOC — € 31,60
Weingut Stephan Sölva, Kaltern, Südtirol
Leuchtendes Strohgelb. Sehr intensive, ansprechende Nase mit Noten nach gelben Rosenblättern, Mango, Bergamotte und Gewürznelken. Im Ansatz sehr breit und mächtig, breitet sich satt aus, im hinteren Verlauf entfaltet sich ein wahrer Gewürzteppich, im Finale dezente Bitternote.

Lugana DOC — € 36,40
Weingut Ca dei Frati, Sirmione, Lago di Garda, Venetien
Sattes, helles Strohgelb mit leichtem Grünschimmer. Ansprechende und intensive Nase, mit Noten nach gereiftem Pfirsich, etwas Feuerstein, sehr klar. Kraftvoll und rund in Ansatz und Verlauf, viel knackige Pfirischfrucht, straffe Säure, im Finale cremig

Flaschenweine Rot Österreich

Zweigelt Neusiedlersee Unplugged DAC — € 32,50
Hannes Reeh, Adenau, Neusiedlersee, Burgenland
Dunkles Rubinrot, in der Nase Weichselfrucht, feine Note nach Kakao, am Gaumen sehr elegant, feine Extraktsüße, angenehmes Tannin, gut strukturiert.

Zweigelt Schwarz Rot — € 95,50
Hans „The Butcher“ Schwarz, Andau, Neusiedlersee, Burgenland
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Einladender Duft nach dunkler Waldbeerfrucht, ein Hauch von Weichsel, feine Kräuterwürze, zarte Brombeernoten, etwas Kardamom. Saftig, gute Komplexität, elegant, eingebundene Tannine, Herzkirschnoten im Abgang, Edelholzwürze im Nachhall, bleibt sehr gut haften

Pinot Noir Steinbügel — € 47,60
Schlossweingut Graf Hardegg, Seefeld-Kadolz, Weinviertel, Niederösterreich
Helles Kirschrot, violette Reflexe, breiterer Wasserrand. Zart tabakig unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, feine Nuancen von Herzkirschen, mineralisch, zart nach Brombeeren. Komplex, feine Fruchtnuancen, dezente Extraktsüße, gut integrierte Holznote, zeigt Länge.

STIER ALM
Berg.Genuss.Nauders

Preisänderungen vorbehalten / Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. & in €uro / Satz & Druckfehler vorbehalten

Flaschenweine Rot Österreich

Syrah — € 31,50
Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zart kräuterwürzig-tabakig unterlegte schwarze Beerenfrucht, dunkle Kirschen, mineralisch, dezent nach Edelholz. Saftig, frische Brombeeren, lebendige Struktur, salzig-mineralischer Nachhall.

St. Laurent — € 29,40
Weingut Franz Taferner, Göttlesbrunn, Carnuntum

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Attraktive dunkle Beerenfrucht, feine Edelholzwürze, etwas Nougat und reife Kirschen. Saftig, elegant, feine Kirschfrucht, reife Tannine, frischer Säurebogen, mineralisch und gut anhaftend.

Blaufränkisch Biiri DAC Reserve — € 40,10
Weingut Hans Igler, Deutschkreutz, Mittelburgenland

Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feinen Edelholznuancen unterlegte schwarze Kirschfrucht, Brombeeren, zarte Kräuterwürze, etwas Nougat. Saftig, elegant, angenehme Extraktsüße, feine Tannine, frische Struktur, zitronig-salziger Touch im Abgang, sehr gute Länge

Blaufränkisch K12 Reserve — € 63,70
Weingut Kerschbaum,Horitschon, Mittelburgenland

18 monate barriqueausbau, tiefdunkles rubingranat, schwarzer kern, zarte randaufhellung, in der nase intensive zwetschken- und kirschfrucht, zarte kokosnote im hintergrund, am gaumen saftig süß, wirkt etwas überkonzentriert, sehr stoffig, aber noch etwas rau, braucht noch zeit in der flasche, zarte röstaromen im abgang.

Cabernet Sauvignon Ried Kart — € 45,50
Hans Igler, Deutschkreutz, Mittelburgenland

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Etwas verhalten, feine Nuancen von Cassis und Lakritze, ein Hauch von Holzwürze und Tabak im Hintergrund. Saftig, schwarze Beeren, präsente, fordernde Tannine

Merlot Bärnreiser — € 46,50
Weingut Franz Netzl, Göttlesbrunn, Carnuntum

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Schwarze Beerenfrucht, kräuterwürzig unterlegt, tabakige Nuancen, ein Hauch von Oliven. Mittlere Textur, feine rote Waldbeernoten, zarte Tannine, schokoladiger Nachhall

Preisänderungen vorbehalten / Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. & in €uro / Satz & Druckfehler vorbehalten

Flaschenweine Rot Österreich

Zerberus € 36,90
Zweigelt / Cabernet / Syrah
Weingut Zuschmann, Martinsdorf, Weinviertel, Niederösterreich
Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Rotes Waldbeerkonfit, ein Hauch von Preiselbeeren, Mandarinenzesten, floraler Touch. Mittlerer Körper, elegant und rotbeerig, integrierte Tannine, mineralischer Nachhall, ein facettenreicher, leichtfüßig wirkender Speisenwein.

Big John € 31,50
Zweigelt / Cabernet / Pinot Noir
Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Attraktives dunkles Waldbeerkonfit, schwarze Kirschen, feine Kräuterwürze, ein Hauch von Vanille. Saftig, elegant, feine Beerenfrucht, integrierte Tannine, mineralisch und gut anhaftend, zarter Schokoladetouch im Nachhall, vielseitig einsetzbar.

Gabarinza € 81,80
Zweigelt / Blaufränkisch / Merlot
Weingut Gernot und Heike Heinrich, Gols, Neusiedlersee
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Schwarze Kirschen, Brombeerkonfit, ein Hauch von Nougat und Cassis, kandierte Orangenzesten, feine tabakige Würze. Saftig, reife Herzkirschen, extraktsüße Textur, feine Tannine, finessenreich strukturiert, salzig-mineralisch, gute Balance, bereits zugänglich, balanciert, lange anhaltend

Rote Trilogie € 35,30
Zweigelt / Blaufränkisch / Cabernet
Weingut Bernhard Fiedler, Mörbisch, Neusiedlersee
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Frische Herzkirschen, reife Zwetschken, ein Hauch von Nougat. Saftig, angenehme Fruchtsüße, schokoladiger Touch, feine Tannine, bereits gut antrinkbar, zugänglicher Stil.

Phantom € 51,90
Blaufränkisch / Merlot / Cabernet / Syrah
Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarte Edelholzwürze, s chwarze Beerenfrucht, reife Kirschen, kandierte Orangenzesten und etwas Nougat. Saftig, reife Herzkirschen, feine Tannine frisch strukturiert, bereits gut antrinkbar

Hill Side € 31,00
Syrah/ Zweigelt /Merlot /
Leo Hillinger, Jois, Burgenland
Die Cuvée präsentiert sich in einem kräftigen Rubinrot mit schwarzem Kern.
Die Rebsorte Syrah als Hauptteil bringt die Würze und Raffinesse, dies wird abgerundet durch die Geschmeidigkeit des Zweigelt und die Fruchtigkeit des Merlot. Der dezente Holzeinsatz unterstützt die Frucht und trägt zu der kräftigen Tanninstruktur bei.

STIER ALM
Berg.Genuss.Nauders

Preisänderungen vorbehalten / Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. & in €uro / Satz & Druckfehler vorbehalten

Flaschenweine Rot Italien

Lagrein Lareith — € 34,20
Kellerei Kaltern, Südtirol

Sattes, tiefdunkles Rubinviolett. Kompakte Nase mit satten Noten nach Brombeeren und Zwetschken, im Hintergrund feine Bitterschokolade. Stoffig in Ansatz und Verlauf, zeigt Noten nach dunklen Kirschen und Brombeeren, schöner Trinkfluss, im hinteren Bereich feinmaschiges Tannin, saftig

St. Magdalener — € 29,40
Weingut Thomas Unterhofer, Kaltern, Südtirol

Funkelndes, intensives Rubin. Intensive und ansprechende Nase, eröffnet mit feinen würzigen Noten, nach Brombeere und reifen Kirschen, etwas Veilchen. Saftig und rund in Ansatz und Verlauf, schöne reife Frucht, nach Kirschen, Himbeere und Granatapfel, feinmaschiges Tannin, das sich schön entfaltet

Amistar rosso — € 55,00
Cabernet / Merlot / Lagrein
Weingut Stephan Sölva, Kaltern, Südtirol

Leuchtendes, intensives Rubin mit feinem Schimmer. Prägnante Frucht, nach dunklen Ribiseln und Holunderbeeren, feine Kardamomnoten. Blüht am Gaumen satt auf, öffnet sich mit viel feinmaschigem Tannin, klar herausgerabeitete Frucht, dicht und lange, im Finale dezente Würze.

Domini Veneti Amarone della Valpolicella DOCG — € 73,30
Rondinella / Molinara / Corvina
Cantina Negrar, Venetien

Sattes, funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Satte Nase mit Noten nach dunkler Schokolade, eingelegten Kirschen und Zwetschgen, etwas Tabak. Am Gaumen stoffig, öffnet sich mit feinem Tannin, rund und geschmeidig, im Finale Holznoten

Brunello di Montalcino DOCG — € 105,00
Canalicchio di Sopra, Montalcino, Toskana

Leuchtendes, kraftvolles Rubin-Granat. Ansprechende Nase mit Noten nach Zwetschken und Himbeeren, im Hintergrund feine erdige Töne, nach getrockneten Steinpilzen. Blüht am Gaumen toll auf, füllt den Mund satt aus, öffnet sich mit viel feinmaschigem Tannin in vielen Schichten, saftig, im Finale feiner Schmelz.

Preisänderungen vorbehalten / Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. & in €uro / Satz & Druckfehler vorbehalten

Die 14 Hauptallergene

C Eier

alle Arten von Nutzgeflügeleiern

z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß

... und Eiererzeugnisse

wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefrierei, Vollei, Volleipulver, Eiprotein, E322 = Lecithin (Ei) und E1105 = Lysozym (Ei)

E Erdnüsse

alle Erdnusssorten

... und Erdnusserzeugnisse

wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter

D Fisch

alle Fischsorten

... und Fischerzeugnisse

wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce

A Glutenhaltiges Getreide

Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme

... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide

wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl

B Krebstiere

alle Arten von Krebstieren

z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi

... und Krebstiererzeugnisse

wie Krebspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebssuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse

P Lupinen

alle Lupinensorten

... und Lupinenerzeugnisse

wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat

G Milch

alle Arten von Nutztiermilch

z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd

... und Milcherzeugnisse

wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchzucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee

H Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse

...und Erzeugnisse aus Schalenfrüchte

wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse

O Schwefeldioxid und Sulfite

E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO_2)

... die damit geschwefelten Erzeugnisse

wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst

L Sellerie

alle Selleriesorten

... und Sellerieerzeugnisse

wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz

M Senf

alle Senfsorten

... und Senferzeugnisse

wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten

N Sesamsamen

alle Sesamsorten

... und Sesamerzeugnisse

wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz

F Soja

alle Sorten von Sojabohnen

... und Sojaerzeugnisse

wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin

R Weichtiere (Mollusken)

alle Arten von Weichtieren

z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken

... und Weichtiererzeugnisse

wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce

"Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden!"

STIER ALM

Berg.Genuss.Nauders

Preisänderungen vorbehalten / Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. & in €uro / Satz & Druckfehler vorbehalten