

Bierstindl

KULTURGASTHAUS
INNSBRUCK

Speisenkarte

Von 11:30 Uhr bis 21:45 Uhr
(bis 22:30 Uhr Abendkarte)

Aus unserem Suppentopf

Hausgemachte Rindssuppe ^L

mit hausgemachten Kräuterfrittaten ^{ACGL} € 3,90

mit 1 Stück hausgemachtem Kaspressknödel ^{ACGL} € 4,80

Gulaschsuppe mit Schwarzbrot ^{AO} € 5,10

Eppas...

Carpaccio vom Rind ^{ACGO} € 11,80

mit Olivenöl-Dijonsenf-Marinade und Rucolasalat, Parmesan und Ciabatta Brot

Stindl's Bräusalat ^{ACLMO} € 10,80

Verschiedene marinierte Salate und Blattsalate,
mit hausgemachtem Holunderbeeren-Dressing

Wahlweise:

mit Schinkenspeck und Bergkäse ^{AGLM} € 11,20

mit gebratenen Putenbruststreifen ^{AGLM} € 14,80

Gemischter Blattsalat mit Hausdressing ^{GLMO} € 3,90

Gemischter Salat ^{GLMO} € 4,80

Krautsalat oder Kartoffelsalat ^{MLO} € 4,20

2 Stück hausgemachte Kaspressknödel ^{ACGLO} € 6,60

mit Krautsalat und Sauerrahm

Was fürn großen Hunger

*Ofenfrischer Schweinebauch mit Biersauce, ACGLMO Speck-Sauerkraut und Brezenknödel	€ 11,80
Wiener Schnitzel vom Schwein ACMO mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat	€ 10,90
*Hausgemachte Käsespätzle ACGL mit Röstzwiebeln und gemischtem Blattsalat	€ 9,70
Mariniertes Schopfsteak vom Schwein GMO mit Kartoffelsalat und Grillsauce	€ 11,60
*„Bräugulasch“ verfeinert mit Augustiner Edelstoff, ACGLO Essiggurkerl und Brezenknödel	€ 9,80
*Rieslingsbeuschel vom Kalb, ACGLO mit Gemüsestreifen und Brezenknödel	€ 12,80
Zwiebelrostbraten vom Beiried AGLO mit Speckbohnen und Röstkartoffeln	€ 17,80

Würstelküche

1 Paar Frankfurterwürstl ACLM mit Senf und Schwarzbrot	€ 4,90
1 Paar Münchner Weißwürstl ACLM mit süßem Senf und einer Laugenbreze	€ 5,80
6 Stück Nürnberger Rostbratwürstl ALMO mit Senf und Specksauerkraut	€ 7,50

Für unsere kleinen Gäste

Kinder Wiener Schnitzel ^{ACG}	€ 6,40
vom Schwein mit Pommes frites	
Chicken Nuggets mit Pommes frites ^{ACG}	€ 6,40

Jausenkarte

„Bierstindl's Jausenbrett!“ ^{ACGLMO}	€ 9,90
Speck, kalter Braten, Käse, Aufstrich, Butter, Hartwürstl und Schwarzbrot	
Dreierlei Aufstriche ^{ACGM}	€ 6,50
mit 2 Laugenbrezen	
Marinierter Graukas ^{ACGLMO}	€ 7,90
mit rotem Zwiebel und Schwarzbrot	
Hausgemachter „Bayrischer Wurstsalat“ ^{ACLMO}	€ 7,20
mit rotem Zwiebel und Schwarzbrot	
Obatzda ^{ACG}	€ 4,80
mit einer Laugenbreze	
Gekochte Rindfleischscheiben ^{ACGLMO}	€ 8,70
mit rotem Zwiebel, Kernöl, Hausdressing, Vogerlsalat und Schwarzbrot	
A Kugel Mozzarella mit Tomatenscheiben ^{ACGO}	€ 7,90
mit Basilikum-Pesto und Ciabatta Brot	

Allergenkennzeichnung:

A Glutenhaltiges Getreide	H Schalenfrüchte	B Krebstiere	L Sellerie	C Eier	M Senf	D Fisch
N Sesam	E Erdnüsse	O Sulfid	F Soja	P Lupine	G Milch od. Laktose	R Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene (in Buchstaben) entspricht der gesetzlichen EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011. Mögliche Kreuzkontakte sind nicht ausgeschlossen.

Bierstindl

KULTURGASTHAUS
INNSBRUCK

Was Siasses

Haselnuss-Schoko-Creme ^{CGEF} € 5,90
im Glas serviert

2 Stück Palatschinken ^{ACGHFEO} € 5,10

mit Marillenmarmelade € 5,10

mit Preiselbeermarmelade € 5,90

mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne € 5,90

Tageskuchen ^{ACGH} € 2,90

mit Sahne € 3,40

Apfelstrudel ^{ACGH} € 3,10

mit Sahne € 3,60

mit Vanillesauce € 4,80

mit Vanilleeis und Sahne € 4,90

Topfenstrudel ^{ACGH} € 3,60

mit Sahne € 4,10

mit Vanillesauce € 5,30

mit Vanilleeis und Sahne € 5,40

Eis

Eiskaffee gerührt Vanilleeis und Sahne ^{GHFE} € 7,60

Gemischtes Eis Schokolade, Vanille, Erdbeere ^{GHFE} € 5,60

mit Sahne € 6,10

Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^{GHFE} € 7,70

Coup Danmark ^{GHFE} € 7,70

Vanilleeis mit Schokosauce und Mandelsplitter