



EMPFEHLUNGEN VOM KÜCHENTEAM

Von 11:30 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:00 Uhr

Beef Tartar

mit Kapern, Parmesan und Toastbrot

13.90

Short rib vom Schwein (sous vide)

mit Kren, roten Zwiebeln, Dijon Senf, BBQ Sauce und Brot

17.90

Eierschwammerlgulasch

mit Speckchips und Knödel

16.90

Schweinesteak natur

mit Eierschwammerlragout und Rösti

19.90

Frische Lambratwurst

von der Autners Schmankerlmanufaktur aus dem Stubaital

mit Senfragout und Brot

12.90

Saure Knacker

mit eingelegter roten Zwiebel und Schwarzbrot

7.90

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.

Unsere ServicemitarbeiterInnen informieren Sie gerne über Allergene und Zutaten in unseren Speisen!



HAUSGEMACHTE SUPPEN

Rindfleischsuppe wahlweise mit:

handgeschnittenen Kräuterfrittaten	5.90
einem Speckknödel	5.90
1 Stück hausgemachtem Kaspressknödel	6.90
2 Stück hausgemachten Kaspressknödel	9.20

Stindls Gulaschsuppe

mit Weißbrot

8.90

SALATE

Salat mit Hühnerfilet

16.90

großer bunter Blattsalat | gebratene Innenfilets von der Hühnerbrust
Hausdressing | Sauerrahm-Dip

Passend dazu: Knoblauchbrot

3.50

Salat mit Ziegenkäse

17.90

gebackener Ziegenkäse | bunte Blattsalate | Tomaten | Sprossen

Kleiner Blattsalat

5.40

Kleiner Kartoffelsalat

5.90

Kleiner Krautsalat

5.90

Kleiner gemischter Salat

6.90

Bunter Blattsalat | Krautsalat | Kartoffelsalat

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinder Wiener Schnitzel vom Schwein

9.80

Pommes Frites | kleine Überraschung

„Chicken Nuggets“

9.80

gebackene Hühnerfiletspitzen im Knuspermantel
Pommes frites | kleine Überraschung

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.

Unsere ServicemitarbeiterInnen informieren Sie gerne über Allergene und Zutaten in unseren Speisen!



WAS FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Dreierlei Aufstrich 2 Stück Laugenbrezen	10.90
„Obatzda“ 1 Stück Laugenbreze	8.90
Stindl's Bratwurstschncke Senf-Ragout Laugenbreze	9.40
1 Paar XXL Frankfurterwürstel Senf Kren Roggenweckerl	7.80
1 Paar Münchner Weißwürstel Süßer Senf Laugenbreze	8.40
Marinierter Tiroler Graukas Roter Zwiebel Roggenweckerl	12.90
Hausgemachter marinierter „Stindls Wurstsalat“ Zwiebel Gewürzgurkerl Paprika Roggenweckerl	12.90
„Duett“ vom Graukas und Wurstsalat Roter Zwiebel Roggenweckerl	16.90
Hausgemachter Kaspressknödel Sauerrahm-Dip Krautsalat	10.70
2 Stück Hausgemachte Kaspressknödel Sauerrahm-Dip Krautsalat	13.20
Jeder weitere Kaspressknödel	3.50



HAUPTSPEISEN

Ofenfrischer Schweinebauch 18.40

mit Augustiner Dunkelbeer verfeinerte Schweinebratensauce
Speck-Sauerkraut | Semmelknödel

Hausgemachte Kasspatzln 16.90

Röstzwiebel | regional ausgewählte Käsesorten | Gemischter Blattsalat

Wiener Schnitzel vom Schwein 18.60

Preiselbeeren | Kartoffelsalat nach Art des Hauses

Kleine Portion 12.90

Stindl's Bräugulasch 16.90

Augustiner Edelstoff | Semmelknödel | Essiggurke

Bauerngrösti 17.90

Schweinebauchbraten | Röstkartoffeln | Spiegelei | Junglauch | Krautsalat

Beuschel vom Kalb mit Riesling verfeinert 17.80

Gemüwestreifen | Semmelknödel

Stindl's Rostbraten 29.60

Rosa gebratenes Entrecôte vom Rind

Kartoffelrösti | Speckbohnen | hausgemachte Zwiebelsauce

„Da Erdäpfel“ 16.90

Chili Sin Carne | Ofenkartoffel | Sauerrahm-Sauce



VEGAN: ohne Sauerrahmsauce 14.40

„Das Huhn“ 17.90

½ Grillhuhn“ mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites

Spanferkelhaxe 17.20

Semmelknödel | Sauerkraut

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.

Unsere ServicemitarbeiterInnen informieren Sie gerne über Allergene und Zutaten in unseren Speisen!



DESSERT

Affogato „Der kleine Eiskaffee“ MÖVENPICK® Espresso Kugel Vanilleeis	4.40
Tiramisu Schnitte Himbeerspiegel	8.90
Geeistes Tiramisu im Glas	5.90
Gemischtes Eis Premium Line von MÖVENPICK® Portion Schlag	5.30 1.10
Apfelstrudel Portion Schlag Portion Vanillesauce	5.90 1.10 2.80
Sacherschnitte Portion Schlag	5.90 1.10
2 Stück dünne Palatschinken mit Marillenmarmelade, Preiselbeermarmelade oder Nougatcreme	7.90
2 Stück Eispalatschinken MÖVENPICK® Vanilleeis Schokosauce Geröstete Mandelblätter Schlag	9.50
Eiskaffee	7.90



CHEF'S SPECIALS

from 11:30 to 14:00 & from 18:00 to 21:00

Beef Tartare

with capers, Parmesan and toast

13.90

Pork Short Rib (sous vide)

with horseradish, red onions, Dijon mustard, BBQ sauce and bread

17.90

Chanterelle Goulash

with crispy bacon chips and dumpling

16.90

Pork Steak

with chanterelle ragout and rösti (potato fritter)

19.90

Fresh Lamb Sausage

from the "Schmankerlmanufaktur Autner" in the Stubai Valley

with mustard ragout and bread

12.90

Pickled Sausage

with pickled red onions and dark rye bread

7.90

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.

Unsere ServicemitarbeiterInnen informieren Sie gerne über Allergene und Zutaten in unseren Speisen!



HOMEMADE SOUPS

Beef broth optionally with:

hand-cut herb fritters	5.90
1 piece of homemade bacon dumpling	5.90
1 piece of homemade cheese dumpling	6.90
2 pieces of homemade cheese dumpling	9.20

Stindls goulash soup	8.90
with white bread	

SALADS

Chicken breast salad	16.90
-----------------------------	-------

leaf salad | roasted inner fillets of chicken breast | house dressing
sour cream dip

Goes well with: garlic bread	3.50
-------------------------------------	------

Salad with goat cheese	17.90
-------------------------------	-------

baked goat cheese | mixed leaf salad | tomatoes | sprouts

Small leaf salad	5.40
-------------------------	------

Small potato salad	5.90
---------------------------	------

Small coleslaw	5.90
-----------------------	------

Small mixed salad	6.90
--------------------------	------

mixed leaf salad | coleslaw | potato salad

FOR OUR LITTLE GUESTS

Pork Wiener Schnitzel for kids	9.80
---------------------------------------	------

French fries | small surprise

"Chicken nuggets"	9.80
--------------------------	------

baked chicken fillet tips in a crispy coating
french fries | small surprise

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.

Unsere ServicemitarbeiterInnen informieren Sie gerne über Allergene und Zutaten in unseren Speisen!



FORA LIGHT APPETITE

Three kinds of spread 2 pretzels	10.90
„Obatzda“ (Bavarian cheese spread) pretzel	8.90
Stindl's grilled sausage snail mustard ragout pretzel	9.40
1 pair of XXL Frankfurter sausages mustard horseradish rye roll	7.80
1 pair of Munich white sausages sweet mustard pretzel	8.40
Marinated Tyrolean gray cheese red onion rye roll	12.90
Homemade Stindls sausage salad onion gherkins pepper rye roll	12.90
„Duet“ of gray cheese & sausage salad red onion rye roll	16.90
Homemade cheese dumpling sour cream dip coleslaw	10.70
2 piece of homemade cheese dumplings sour cream dip coleslaw	13.20
Each additional cheese dumpling	3.50



MAINS

Oven fresh pork belly pork gravy refined with Augustiner dark beer bacon and sauerkraut bread dumplings	18.40
Homemade cheese spaetzle spaetzle with regional cheese fried onion mixed leaf salad	16.90
Viennese-style breaded pork cutlet cranberries potato salad	18.60
Small portion	12.90
„Stindl's Bräugulasch“ Augustiner Edelstoff bread dumpling pickled gherkin	16.90
Bauerngröstl roast pork belly roast potatoes fried egg young leek coleslaw	17.90
Innards of veal refined with riesling vegetable strips bread dumplings	17.80
Stindl's roast beef pink roasted entrecôte of beef Stindl's potato rösti Bacon-wrapped green beans homemade onion sauce	29.60
„Da potatoes“ Chili Sin Carne baked potato sour cream sauce	16.90
 VEGAN: without sour cream sauce	14.40
„The chicken“ ½ grilled chicken with potato salad or French fries	17.90
Suckling pig knuckle bread dumplings sauerkraut	17.20

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.

Unsere ServicemitarbeiterInnen informieren Sie gerne über Allergene und Zutaten in unseren Speisen!



DESSERT

Affogato "The little iced coffee" MÖVENPICK® Espresso one scoop of vanilla ice cream	4.40
Tiramisu slice Raspberry sauce	8.90
Iced tiramisu in a glass	5.90
Mixed Premium line ice cream from MÖVENPICK® whipped cream	5.30 1.10
Apple strudel whipped cream vanilla sauce	5.90 1.10 2.80
Sacher slice whipped cream	5.90 1.10
2 pieces of thin pancakes with apricot jam, cranberry jam or nougat cream	7.90
2 pieces of ice cream pancakes MÖVENPICK® vanilla ice cream chocolate sauce toasted almond flakes whipped cream	9.50
Iced coffee	7.90



RACCOMANDAZIONI DEL TEAM DI CUCINA

Dalle 11:30 alle 14:00 ore dalle 18:00 alle 21:00 ore

Tartare di Manzo

con capperi, Parmigiano e pane tostato

13.90

Costina di Maiale (cottura sous vide)

con rafano, cipolle rosse, senape di Digione, salsa BBQ e pane

17.90

Gulasch di Finferli

con chips di pancetta e canederlo

16.90

Bistecca di Maiale

con ragù di finferli e rösti (frittella di patate)

19.90

Salsiccia Fresca di Agnello

dalla "Schmankerlmanufaktur Autner" della Valle dello Stubai

con ragù di senape e pane

12.90

Salsiccia Acida

con cipolle rosse in agrodolce e pane di segale scuro

7.90

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.

Unsere ServicemitarbeiterInnen informieren Sie gerne über Allergene und Zutaten in unseren Speisen!



ZUPPE FATTE IN CASA

Zuppa di manzo a scelta con:

Frittelle di erbe tagliate a mano	5.90
1 Pezzo di gnoccho di pancetta	5.90
1 Pezzo di gnocco al formaggio fatto in casa	6.90
2 Pezzi di gnocchi al formaggio fatti in casa	9.20

Zuppa di gulasch di Stindl

con pane bianco

8.90

INSALATA

Insalata con petto di pollo

16.90

Insalata a foglia grande e colorata | Condimento della casa
Salsa di panna acida | Filetti interni di petto di pollo arrostiti

Si abbina bene: Pane all'aglio

3.50

Insalata con formaggio di capra

17.90

Formaggio di capra al forno | Insalata mista | Pomodori | Germogli

Insalata di foglie piccole e colorate

5.40

Insalata di patate piccola

5.90

Insalata di cavolo piccola

5.90

Trio di insalate piccole

6.90

Insalata di foglie colorate | Insalata di cavoli | Insalata di patate

PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI

Wiener Schnitzel di maiale per bambini

9.80

Patatine fritte | Piccola sorpresa

Bocconcini di pollo

9.80

Punte di filetto di pollo al forno con rivestimento croccante
Patine fritte | Piccola sorpresa

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.

Unsere ServicemitarbeiterInnen informieren Sie gerne über Allergene und Zutaten in unseren Speisen!



QUALCOSA PER IL PICCOLO APPETITO

Tre tipi di crema da spalmare 2 pretzel	10.90
„Obatzda“ 1 Pezzo di pretzel	8.90
Stindl's lumaca con salsiccia alla griglia Ragù di senape I Pretzel	9.40
1 Coppia di salsicce Frankfurter XXL Senape I rafano I panini di segale	7.80
1 Coppia di salsicce bianche di Monaco Senape dolce I Pretzel	8.40
Formaggio grigio tirolese marinato Cipolla rossa I Rotolo di segale	12.90
Insalata di salsiccia marinato di Stindls fatta in casa Cipolla I Cetriolini I Paprika I Panini di segale	12.90
"Duetto" di formaggio grigio e insalata di salsiccia Cipolla rossa I Rotolo di segale	16.90
1 Pezzo di gnocco al formaggio fatto in casa Salsa di panna acida e insalata di cavolo	10.70
2 Pezzi di gnocchi al formaggio fatti in casa Salsa di panna acida e insalata di cavolo	13.20
Ogni pezzo aggiuntivo di formaggio fatti in casa	3.50



QUALCOSA PER IL GRANDE APPETITO

Pancia di maiale al forno 18.40

Sugo di maiale raffinato con birra scura Augustiner
Canederli di pane con crauti e pancetta

KasspatzIn fatto in casa 16.90

Cipolla frita | Insalata di foglie miste | Formaggi regionali selezionati

Wiener Schnitzel di maiale 18.60

Mirtilli rossi | Insalata di patate alla maniera della casa

Piccola porzione 12.90

"Il Bräugulasch di Stindl 16.90

Augustiner Edelstoff | Gnocco di pane | Cetriolino in salamoia

Bauerngröstl 17.90

Pancia di maiale arrosto | Patate arrosto | Uovo fritto
Insalata di porri giovani

Beuschel di vitello affinato al Riesling 17.80

Strisce di verdure | Gnocchi di pane

"Il roast beef di Stindl 29.60

Entrecôte di manzo arrosto rosa | Rösti di patate di Stindl
Fagiolini avvolti nella pancetta | Salsa di cipolle fatta in casa

"Da patate"

Chilli sin carne | Jacket potato | Salsa di panna acida 16.90



VEGAN: senza salsa di panna acida 14.40

"Il pollo" 17.90

½ Pollo alla griglia" con insalata di patate
O patatine fritte

Stinco di maialino da latte 17.20

gnocchi di pane | crauti

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.

Unsere ServicemitarbeiterInnen informieren Sie gerne über Allergene und Zutaten in unseren Speisen!



DOLCE

Affogato "Il piccolo caffè ghiacciato" MÖVENPICK®	4.40
Espresso Pallina di gelato alla vaniglia	
Fette di Tiramisu	8.90
Salsa di lamponi	
"Il classico italiano del freddo"	5.90
Tiramisù freddo in bicchiere	
Gelato misto premium line a partire da	5.30
Porzione di panna montata	1.10
Strudel di mele e zucchero a velo	5.90
Porzione di panna montata	1.10
Porzione di salsa alla vaniglia	2.80
Fette di Sacher	5.90
Porzione di panna montata	1.10
2 Pezzi frittelle sottili	7.90
a scelta con Marmellata di albicocche, marmellata di mirtilli rossi, crema al torrone	
2 Pezzi di pancake al gelato	9.50
Gelato alla vaniglia Salsa al cioccolato Scaglie di mandorle tostate Panna montata	
Caffè freddo	7.90

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.

Unsere ServicemitarbeiterInnen informieren Sie gerne über Allergene und Zutaten in unseren Speisen!



AUGUSTINER BIER

Vollbier hell 5,2% Vol.	0,3l	3.90
Vollbier hell 5,2% Vol.	0,5l	4.90
Vollbier hell Mass 5,2% Vol.	1l	9.80
Edelstoff hell 5,6% Vol.	Fl.0,5l	5.30
Weizen 5,4% Vol.	Fl.0,5l	5.30
<i>Flaschengärung</i>		
Dunkel 5,6% Vol.	Fl.0,5l	5.30
Pils 5,6% Vol.	0,3l	4.50

BIERMISCHGETRÄNKE

Radler süß sauer	
Glas 0,3l 0,5l	3.90 4.90

ALKOHOLFREIES BIER

Erdinger Weizen	Fl.0,5l	4.90
Augustiner alkoholfrei	Fl.0,5l	4.90

WEIN MISCHGETRÄNKE

Spritzer sauer weiß rot ¼l	3.90
Spritzer süß weiß rot	4.10
Aperol Spritz ¼l	6.90
<i>Weiß sauer Aperol Eis Orange</i>	
Sommerspritzer ¼l ½l	4.10 5.60
<i>Eis und Zitrone</i>	
Wachauer Kaiserspritzer ¼l	5.90
<i>Weiß sauer Holundersirup Eis</i>	

SCHAUMWEINE

Prosecco	0,1l	4.20
Prosecco	Fl. 0,7l	29.40

PREMIUM TEE LUXURY CUP

Tasse Tee	3.50
Vitalizing Herbs Green Tea Fruit Tea	
Cool Peppermint Darjeeling Chamomile	
Tee mit Milch oder Zitrone	3.70
Tee mit 2 cl Rum	5.70



KAFFEE

Espresso	2.70
Espresso Macchiato	2.90
Doppelter Espresso	4.50
Verlängerter	3.50
Cappuccino	3.90
Café Latte	4.30
Café Coretto 1cl Grappa	4.90
Heiße Schokolade	4.40
Heiße Schokolade mit Schlag	4.90
Heiße Schokolade mit 2 cl Rum	6.90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineral Montes prickelnd still	
Fl. 0,33l Fl. 0,75l	3.50 5.90
Cola, Orange, Zitrone, Spezi	
Gl. 0,3l Gl. 0,5l	3.80 4.80
Almdudler	Fl. 0,33l 3.80
Coca-Cola Zero	Fl. 0,33l 3.80
Soda	
Gl. 0,3l Gl. 0,5l	2.70 3.50
Soda-Zitrone	
Gl. 0,3l Gl. 0,5l	3.10 3.70
Apfel- od. Johannisbeersaft	
Gl. 0,3l Gl. 0,5l	3.60 4.80
Apfel- od. Johannisbeersaft gespritzt	
Gl. 0,3l Gl. 0,5l	3.70 4.50
Hollersaft gespritzt	
Gl. 0,3l Gl. 0,5l	3.30 4.10
Eistee Pfirsich	
Gl. 0,3l Gl. 0,5l	3.80 4.80
Red Bull Dose 0,25l	4.80
Tonic Water	Fl. 0,2l 3.90
Bitter Lemon	Fl. 0,2l 3.90
Krug Leitungswasser 0,5l	1.00

FRUCHTSÄFTE

Mango Marille Orange Pfirsich	
Flasche 0,2l	3.40
Fruchtsaft gespritzt Soda Wasser	
Gl. 0,3l Gl. 0,5l	3.90 4.70

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.

Unsere ServicemitarbeiterInnen informieren Sie gerne über Allergene und Zutaten in unseren Speisen!