

Bierstindl

KULTURGASTHAUS
INNSBRUCK

Speisenkarte:

Von 11:30 bis 14:00 Uhr und 18:00 bis 21:45 Uhr
(bis 22:30 Uhr Abendkarte)

Aus unserem Suppentopf

Hausgemachte Rindssuppe L

mit hausgemachten Kräuterrisotto ^{ACGL}

€ 4,10

mit 1 Stück hausgemachtem Kaspressknödel ^{ACGL}

€ 5,10

Gerstlsuppe ^{AHLMO}

€ 4,90

Eppas...

Stindl's Bräusalat ^{ACLMO}

€ 11,20

Verschiedene marinierte Salate und Blattsalate,
mit hausgemachtem Holunderbeeren-Dressing

Wahlweise:

mit Hühnerbruststreifen

€ 13,90

Gemischter Blattsalat mit Hausdressing ^{GLMO}

€ 4,10

Gemischter Salat ^{GLMO}

€ 5,10

Krautsalat oder Kartoffelsalat ^{MLO}

€ 4,60

2 Stück hausgemachte Kaspressknödel ^{ACGLO}

€ 6,90

mit Krautsalat und Sauerrahm

Was fürn großn Hunger

*Ofenfrischer Schweinebauch mit Biersauce, ^{ACGLMO} Speck-Sauerkraut und Breznknödel	€ 12,10
Wiener Schnitzel vom Schwein ^{ACMO} mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat	€ 11,40
*Hausgemachte Kasspatzln ^{ACGL} mit Röstzwiebeln und gemischtem Blattsalat	€ 10,20
*„Bräugulasch“ verfeinert mit Augustiner Edelstoff, ^{ACGLO} Essiggurkerl und Breznknödel	€ 10,30
*Rieslingsbeuschel vom Kalb, ^{ACGLO} mit Gemüsestreifen und Breznknödel	€ 13,10
Zwiebelrostbraten vom Beiried ^{AGLO} mit Wirsing-Speck-Spätzle	€ 19,80
Gegrilltes Filet von da Butter Makrele ^{AGLO} mit frittiertem Rucola auf tomatisiertem Pesto-Gnocchi	€ 17,90

Würstelküche

1 Paar Frankfurterwürstl ^{ACLM} mit Senf und Schwarzbrot	€ 5,10
1 Paar Münchner Weißwürstl ^{ACLM} mit süßem Senf und einer Laugenbrezn	€ 6,10

Für unsere kleinen Gäste

Kinder Wiener Schnitzel ^{ACG} vom Schwein mit Pommes frites	€ 6,80
Chicken Nuggets mit Pommes frites ^{ACG}	€ 6,80

Jausenkarte

„Bierstindl's Jausenbrett“ ^{ACGLMO} Speck, kalter Braten, Käse, Aufstrich, Butter, Hartwürstl und Schwarzbrot	€ 10,40
Dreierlei Aufstriche ^{ACGM} mit 2 Laugenbrezn	€ 6,80
Marinierter Graukas ^{ACGLMO} mit rotm Zwiebel und Schwarzbrot	€ 8,30
Saure Wurst ^{ACLMO} mit rotm Zwiebel und Schwarzbrot	€ 7,60
Obatzda ^{ACG} mit einer Laugenbrezn	€ 5,10

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.