

# Unsere Weinempfehlungen

## Glasweise oder Flasche

### Weisswein

Grüner Veltliner

Weingut Hagn | Niederösterreich

Glas 1/8l € 4,10 | Flasche 0,75l € 24,00

Gemischter Satz

Rotes Haus am Nussberg | Wien

Glas 1/8l € 4,10 | Flasche 0,75l € 24,00

Roter Veltliner – Rote Erde

Weingut Ecker | Eckhof | Niederösterreich

Glas 1/8l € 4,30 | Flasche 0,75l € 26,00

### Rotwein

Blauer Zweigelt

Weingut Glatzer | Carnuntum | Niederösterreich

Glas 1/8l € 4,10 | Flasche 0,75l € 25,00

Blaufränkisch

Weingut Kopfensteiner | Deutsch-Schützen | Burgenland

Glas 1/8l € 4,30 | Flasche 0,75l € 27,00

Q2 Gager

Roter Cuvee: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Syrah

Weingut Gager | Deutschkreuz | Burgenland

Glas 1/8l € 4,10 | Flasche 0,75l € 24,00



## Empfehlungen vom Küchenteam

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

### „Die Pasta Sau“

Pasta: Garganelli Romagnoli | Wildschweinragout  
Schmortomaten | Kapernbeeren | Frische Petersilie

€ 21,90

### „Der Filet Klassiker“

Boeuf Stroganoff

Rindsfilet-Streifen | Sauce Stroganoff | Geschabte Spätzle

€ 29,90

### „Es geht auch ohne Fleisch “



Gelbes Mango Curry

Gemüse | Süßkartoffel-Würfel | Chicken Chunks (Sojabasis)

Frischer Koriander

€ 21,90

### „Das Auge“

Rib Eye – Heimisches Rind

Speckbohnen im Ofenkartoffel | Sauerrahm-Dip

„Hansis“ Pfefferrahmsauce

€ 29,90

### „Open Sea“

Gebratenes Heilbuttfilet

Walnuss – Mascarpone Raviolo | Karfiol – Brunoise

Flusskrebs – Cognac Sauce

€ 29,90

## Aus unserem Suppentopf

So wie früher - Hausgemachte, kräftige Rindfleischsuppe

Wahlweise mit:

Handgeschnittenen Kräuterfrittaten	€ 5,90
1 Stück Hausgemachtem Kaspressknödel	€ 8,40
2 Stück Hausgemachten Kaspressknödel	€ 10,90
Jeder weitere Kaspressknödel	€ 2,50
Kürbis-Ingwer Cremesuppe	€ 6,90
Steirisches Kernöl & Kürbiskerne	
Tiroler Gerstlsuppe	€ 6,90

## Zum Starten

Die Gesunde Bletschn aus dem Garten	€ 15,90
großer bunter Blattsalat   Hausdressing   Sauerrahm-Dip	
Gebratene Innenfilets von der Hühnerbrust	
Passend dazu: Knoblauchbrot	€ 2,90
Kleiner bunter Blattsalat	€ 5,40
Kleiner Kartoffelsalat	€ 5,90
Kleiner Krautsalat	€ 5,90
Kleines Salat-Trio	€ 6,90
Bunter Blattsalat   Krautsalat   Kartoffelsalat	
1 Stück Hausgemachter Kaspressknödel	€ 10,70
Sauerrahm-Dip   Krautsalat	
2 Stück Hausgemachte Kaspressknödel	€ 13,20
Sauerrahm-Dip   Krautsalat	
Jeder weitere Kaspressknödel	€ 2,50

## Was für den großen Hunger

Ofenfrischer Schweinebauch mit Augustiner Dunkelbier verfeinert - Schweinebraten Sauce Speck-Sauerkraut   Semmelknödel	€ 18,40
Hausgemachte Kasspatzlen Röstzwiebel   gemischtem Blattsalat Regionale ausgewählte Käsesorten	€ 15,90
Wiener Schnitzel vom Schwein Preiselbeeren   Kartoffelsalat nach Art des Hauses	€ 18,60
„Stindl's Bräugulasch“ Augustiner Edelstoff   Semmelknödel   Essiggurke	€ 15,90
Beuschel vom Kalb mit Riesling verfeinert Gemüwestreifen   Semmelknödel	€ 17,80
„Stindls Rostbraten“ Rosa gebratenes Entrecôte vom Rind Kartoffelrösti mit grünen Bohnen & Speck Hausgemachte Zwiebelsauce	€ 28,60
„Lust auf Gröstl“ Schweinebauchbraten   Röstkartoffeln   Spiegelei Junglauch   Krautsalat	€ 17,90
„Das Huhn“ „Grillhuhn Stindlese“ Mediterraner Kartoffelsalat: Basilikum   Geschmorte Tomaten   Rucola   Oliven Knoblauch – Kräutersauce	€ 21,90

## Für unsere kleinen Gäste

Kinder Wiener Schnitzel vom Schwein Pommes frites   Kleine Überraschung	€ 9,80
„Chicken Nuggets“ Gebackene Hühnerfiletspitzen im Knuspermantel Pommes frites   Kleine Überraschung	€ 9,80

## Würstelküche

1 Paar XXL Frankfurterwürstel Senf   Kren   Roggenweckerl	€ 7,80
1 Paar Münchner Weißwürstel Süßer Senf   Laugenbreze	€ 8,40

## Jausenkarte

Marinierter Tiroler Graukas Roter Zwiebel   Roggenweckerl	€ 12,90
Hausgemachter „Stindls Wurstsalat“ Mariniert: Zwiebel   Gewürzgurkerl   Paprika Roggenweckerl	€ 12,90
„Duett“ von Graukäse und Wurstsalat Roter Zwiebel   Roggenweckerl	€ 16,90
Dreierlei Aufstrich 2 Stück Laugenbrezen	€ 10,90
„Obatzda“ 1 Stück Laugenbreze	€ 8,90

## Eppas danach

Affogato „Der kleine Eiskaffee“ Espresso   Kugel Vanilleeis <b>MÖVENPICK</b>	€ 4,40
„Die Versuchung“ Callebaut Schokomousse   Mango   Himbeere   Rosensirup	€ 8,90
„Das Parfait“ Lebkuchen Parfait   Eingelegte Maroni   Eierlikör	€ 8,90
Gemischtes Eis Premium Line von <b>MÖVENPICK</b> „Hier schmeckt Vanille noch nach richtiger Vanille“ Portion Schlag	€ 5,30 € 0,70
„Der italienische Klassiker kalt“ Geeistes Tiramisu im Glas	€ 5,90
Apfelstrudel   Staubzucker Portion Schlag Portion Vanillesauce	€ 5,90 € 0,70 € 2,80
Sacherschnitte Portion Schlag	€ 5,90 € 0,70
2 Stück dünne Palatschinken Wahlweise mit: Marillenmarmelade Preiselbeermarmelade Nougatcreme	  € 7,90 € 7,90 € 7,90
2 Stück Eispalatschinken <b>MÖVENPICK</b> Vanilleeis   Schokosauce   Geröstete Mandelblätter   Schlag	€ 9,50



**Neu: Eisstockbahn  
im Stindl's Winter Biergarten**

**Mittwoch - Sonntag  
ab 14:00 Uhr - 22:00 Uhr  
bis Ende März buchbar**

**€ 14,90 / Erwachsenen oder € 9,90 / Kind bis 12 J.  
inkl. Bahn, Stock & 1 Heißgetränk für 1 Stunde  
mind. 4 Personen - max. 8 Personen / Bahn**

Nur mit Reservierung möglich - am Vortag oder selben Tag bitte anrufen  
0512 580000, sonst gerne per Mail reservieren [info@bierstindl.eu](mailto:info@bierstindl.eu) .



Für Reservierungsanfragen sind wir unter [info@bierstindl.eu](mailto:info@bierstindl.eu)  
oder +43/512 580000 zu erreichen.

**Stindls  
Fox & Schlagernacht**

**Die größten Hits der  
70er, 80er & 90er Jahre  
Fr. & Sa. ab 22.00 Uhr**

**Eintritt FREI !!** Bierstindl  
Disco, Schlager...

KULTURGASTHAUS  
INNSBRUCK

www.inn-puls.at

Aktion bis 11.11.: Jede Dame erhält einen GRATIS-SHOT zur BEGRÜSSUNG!

Jeden Freitag und Samstag könnt Ihr zu den bekannten und populären Rhythmen der 70er-, 80er- und 90er-Jahre (Discofox, Schlager, etc.) über unsere Bar-Tanzfläche fegen.



Wir freuen uns auf Euch!  
Euer Bierstindl-Team

