

SERVUS AUF DER STALLENALM SEIT 1986

*Auf 1.400 Metern Seehöhe ist das schöne
Leben zu Hause: g'schmackiges Essen und Trinken,
Feiern mit Freunden,
weite Sicht auf Gipfel und Wipfel,
Freiheit im Herzen.*

*Wir laden im Sommer, wie Winter
zum zünftigen Einkehrschwung.
Ob drinnen in unseren
gemütlich-rustikalen Tiroler Stuben
oder
draußen auf der großen Sonnenterrasse:
Hier wird noch mit viel Charme und
Herzlichkeit bedient,
so wie sich das nunmal gehört auf der Alm.*

*Familie Hagn-Zardini und das Stallenalm-Team
wünscht eine gemütliche Zeit auf der Alm*

**Wir akzeptieren
Kartenzahlung ab einem
Rechnungsbetrag
von EUR 10,00**

**Alle Preise in EUR inklusive
gesetzlicher Umsatzsteuer**



**Bei Fragen zu den Allergenen,
die unsere Speisen beinhalten,
wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam!**

*Our waiters will be happy to answer any questions
concerning allergens in our dishes*

zwischen.durch small.disches

- Tiroler Spezialitätenbrot** 13,50
bunt belegtes Brot mit Speck, Wurst, Käse,...
Open brown bread with bacon, sausage, cheese, fine garnish
- Räucherlachsbro**t 10,90
Grain brown bread with cream cheese and smoked salmon
- Schweizer Wurstsalat mit Brot *** 11,90
*Swiss sausage salad with brown bread **
- Frankfurter oder St.Johanner Würstel** 5,90
mit Kren, Senf und Brot
Boiled sausage with horse radish, mustard and brown bread



grüne.sache salad

- „Stallenalm-Salat" *** 17,90
Bunter Salatteller mit gegrillten Putenstreifen
und Sauerrahm-Kräutersauce dazu Hausbrot
*Colourful salad medley with grilled turkey stripes
and sour cream herb sauce and bread*
- Bauernsalat *** 17,90
Bunter Salatteller mit gebratenem Speck
und Kartoffelscheiben, mit Zwiebeln serviert
*Colourful salad medley with roasted potatoes
and bacon strips served with onions **
- Wintersalat *** 18,90
Bunter Salat mit Ziegen-Frischkäseballchen,
Feige und Honigdressing dazu Körndlbrot
*Colourful salad medley with goat cream cheese,
figs and honey dressing served with grain bread **
- 2 Stück Kaspresknödel** 15,90
auf buntem gemischtem Salat
2 grilled cheese dumplings with mixed salad
- Gemischter Salat** 5,40
Mixed salad
- 2 Scheiben Haus- oder Körndlbrot** 1,00
2 slices of brown or grain bread
- Semmerl** 2,00
roll

suppen&knödel soups&dumplings

- | | |
|--|--------------|
| 2 Stück Speckknödel in Rindssuppe
<i>2 bacon dumplings in clear beef soup</i> | 11,50 |
| 2 Stück Speckknödel mit Sauerkraut
<i>2 grilled cheese dumplings with sourkraut</i> | 15,90 |
| 2 Stück Kaspresknödel in Rindssuppe
<i>2 grilled cheese dumplings in clear beef soup</i> | 11,90 |
| Gulaschsuppe mit Brot
<i>Goulash soup with brown bread</i> | 7,10 |
| Erbsensuppe mit Brot
<i>Green pea soup with brown bread</i> | 8,90 |
| Erbsensuppe mit Würstel und Brot *
<i>Green pea soup with sausages and brown bread *</i> | 11,90 |
| Linsencurry-Eintopf mit Brot
<i>Lentil curry soup with brown bread</i> | 10,50 |

großer.hunger hungry.ones

- | | |
|--|--------------|
| Hausgemachtes Gulasch vom Almrind *
mit Nudeln
<i>Homemade goulash from lokal beef with noodles *</i> | 17,90 |
| Wiener Schnitzel *
vom Schwein mit Pommes frites
oder Petersilkkartoffeln
<i>Pork schnitzel "Viennese style" with french fries
or parsley potatoes *</i> | 17,90 |
| Tiroler Käsespätzle *
mit Röstzwiebeln
<i>Tyrolean "Käsespätzle" -little flour dumplings
with austrian cheese and fried onions *</i> | 14,90 |
| Stallentalgröstl mit Spiegelei *
geröstete Kartoffeln mit gebratenem Speck,
Fleisch- und Wurstwürfeln
<i>"Stallentalgröstl" sliced roasted potatoes
with bacon, meat and fried egg *</i> | 13,90 |
| Pilzrahmschnitzel *
gegrilltes Schnitzel von der Pute
auf Pilzrahmsauce mit Nudeln
<i>Grilled cutlet of turkey with creamed mushroom sauce
and noodles*</i> | 17,90 |
| Grillwürstel mit Pommes frites
<i>Grilled sausages with french fries</i> | 10,50 |
| Berner Würstel
mit Pommes frites
<i>Sausages filled with cheese, wrapped in bacon
with french fries</i> | 10,90 |

KINDERMENÜ €10,-
Kinderschnitzel
oder
Kinderkaiserschmarrn
oder
Kindergrillwürstel
& 0,25l Skiwasser
nur für Kinder
bis 7 Jahre

* von diesen Gerichten
servieren wir auch eine
kleinere Portion abzüglich
EUR 1,50 vom Normalpreis

*From these dishes we also serve
smaller portions
- EUR 1,50 from the normal price

großer.hunger

hungry.ones

„86er“ Burger	18,90	Ofenkartoffel mit geröstetem Speck	13,90
Pulled pork im Hausweckerl mit rotem Krautsalat, Zwiebelmarmelade, Rucola und Pommes Frites <i>pulled pork burger with red cole slaw, onion marmelade, rucola served with french fries</i>		gebratenem Paprika & Mais, dazu Jungzwiebel und Sauerrahmsauce <i>Baked potato with roasted bacon, bell pepper, sweet corn served with leek and sour cream sauce</i>	
„Alm-Burger“	17,50	Ofenkartoffel mit gegrilltem Gemüse	13,90
180g Burger vom kernigen Almrind im Brioche-Weckerl mit Chefs-Sauce, Salat, Zwiebel, Speck & Käse, dazu Pommes Frites <i>180g cheeseburger in brioche bun with chef's sauce, salad, onion and bacon served with french fries</i>		und Sauerrahmsauce <i>Baked potato with grilled vegetables and sour cream sauce</i>	
Ofenfrische Ripperl *	19,50	Spaghetti „Bolognese“ *	12,90
mit Ofenkartoffel und Sauerrahmsauce <i>Spare ribs with baked potato and sour cream sauce*</i>		Spaghetti with meat sauce *	
		Spaghetti mit Pilzrahmsauce *	12,90
		Spaghetti with creamed mushroom sauce *	
		Portion Pommes frites	6,10
		French fries	

süße.verführung
sweet.temptation

Kaiserschmarrn *	13,90
mit Pflaumenröster oder Apfelmus <i>Sliced pancakes with stewed plums or apple sauce *</i>	
Germknödel mit Mohn und Butter	7,90
<i>Yeast dumpling with poppy-seed and butter</i>	
Germknödel mit Vanillesauce und Mohn	8,90
<i>Yeast dumpling with vanilla sauce and poppy-seed</i>	
Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Schlagsahne	5,10
warmer Strudel mit Vanillesauce	7,20
<i>Apple strudel or curd cheese strudel with whipped cream</i>	5,10
<i>warm strudel with vanilla sauce</i>	7,20



alk.frei non-alcoholic

Coca-Cola / Spezi / Sprite / Fanta	0,25 l	3,50
	0,50 l	5,40
Coca-Cola zero, Flasche	0,33 l	4,10
Almdudler, Flasche	0,33 l	4,10
Schwasser	0,25 l	3,20
	0,50 l	4,20
Holunder gespritzt	0,25 l	3,20
	0,50 l	4,20
Soda Zitron	0,50 l	4,20
Bitter Lemon, Flasche	0,20 l	4,10
Tonic, Flasche	0,20 l	4,10
Römerquelle, Flasche still oder prickelnd	0,33 l	3,50
	0,70 l	6,10
Bergquellwasser	0,25 l	1,20
	0,50 l	2,20
Bergquellwasser +Zitron	0,50 l	3,20
Apfelsaft	0,25 l	3,50
gespritzt	0,25 l	3,30
	0,50 l	4,90
Johannisbeersaft	0,25 l	3,70
gespritzt	0,25 l	3,40
	0,50 l	5,00

heiße.getränke hot.drinks

0%		
Heiße Schokolade mit Schlag	0,30 l	4,20
Heißer Hugo	0,30 l	3,90
Heiße Zitrone	0,30 l	3,90
mit %		
Heiße Schokolade mit Rum	0,30 l	6,40
Jagatee	0,25 l	5,70
Glühwein	0,25 l	5,50
Hoaiße Grantn	0,30 l	5,50
<i>Heißgetränk mit Preiselbeerlikör</i>		



DINZLER
KAFFEERÖSTEREI

Espresso		3,10
Tasse Kaffee		3,70
Cappuccino	0,30 l	4,60
Melange	0,30 l	4,60

BIOTEAQUE

Chiangauer Tee Manufaktur

unsere Sorten:	0,35 l	4,10
schwarzer Peter (schwarzer Tee)		
schene Leni (Früchtetea / Waldfrucht- Himbeer)		
guada Luggi (Bergkräutertea)		
himmlische Helena (Pfefferminz-Camille-Mariendistel)		
frische Resi (Grüner Tee/ Ingwer-Zitrone)		
Tee mit Rum	0,35 l	6,30
Chai-Latte Annapura	0,35 l	4,60

stallen.drinks house.specials

Willi mit Birne	2cl	3,50
Heiße Oma	4cl	4,90
<i>heißer Eierlikör mit Rum & Sahne</i>		
Heißer Eierlikör mit Sahne	4cl	4,20
Heißer Amaretto mit Sahne	4cl	4,20
Flying Hirsch	4cl	4,50
Glücksapferl	4cl	4,50
<i>hausgemachter heißer Bratapfellikör mit Sahne</i>		





hopfen.saft beer

Stiegl Bier vom Fass 0,33 l 4,20
oder Radler 0,50 l 5,20

Wieninger Guidibald dunkel
Flasche 0,50 l 5,20
Alkoholfreies Bier
Flasche 0,50 l 5,20

Wieninger Weißbier hell vom Fass 0,33 l 4,80
oder Weizen Radler 0,50 l 5,80
oder Cola-Weizen

Wieninger Weißbier dunkel, Flasche 0,50 l 5,80
Wieninger Weißbier alkoholfrei 0,33 l 4,80
vom Fass 0,50 l 5,80

hoch.%ig ^{2cl} strong.spirits

Bauernobstler 3,80
Vogelbeerschnaps 4,50
Nussschnaps 3,20
Tiroler Bergteufel 3,20
Johannisbeerschnaps 3,20
Zwutschgerl – Hausschnaps 3,00
Williams, Enzian 3,00
Obstler, Marillenbrand 3,00

Hämmerle Schnäpse 4,70
verschiedene Sorten
Grappa La Trentina, Morbida Barrique 4,70

Jägermeister 3,30
Ramazotti 4cl 4,90
Averna 4cl 4,50

Berliner Luft 3,00
Baileys 3,20
Amaretto 3,20

wein.selig wine

GrooVee, Grüner Veltliner 0,125 l 4,10
Weingut Gschweicher, Röschitz- Weinviertel
*Apfel und Stachelbeerduft, cremige Frucht,
zart rauchig, grüne Pfefferschoten* 0,75l 24,50

Riesling Platin 0,125l 4,50
Weingut Jurtschitsch, Langenlois – Kamptal
Elegante Stilistik, sehr mineralisch, Steinobstanklänge

Wiener Gemischter Satz 0,125l 4,90
Weingut Rotes Haus, Wien
*Aromen von Chardonnay -Weißburgunder-
Grauburgunder- Neuburger- Traminer*

Blauer Zweigelt 0,125 l 4,10
Weingut Hagn, Mailberg - Niederösterreich
*kräftiges Rubingranat, Kirsch- und Brombeeraroma,
zart mineralisch, frisch* 0,75l 24,50

Weiß- oder Rotwein
Süß gespritzt 0,25 l 3,90
Sauer gespritzt 0,25 l 3,50

spritziges 0,25l

Aperol Spritz 6,90
Hugo Prosecco, Holundersaft, Soda, Minze 6,90
Grantn Spritz Preiselbeer 6,90
Veniziano Spritz 6,90



wein.genuss^{0,75l} bottled.wine

Grüner Veltliner Fass 4® BIO Weingut Ott, Feuersbrunn – Wagram <i>Orangenduft, pikant, leicht pfeffrig, Kräuternoten</i>	35,00	Grauer Burgunder, Ried Gebirg' Weingut Gschweicher, Röschitz – Weinviertel <i>Blutorangen- und Hibiskusduft, füllige Frucht, saftige Säure, kraftvoll, tolle Struktur</i>	29,00
Grüner Veltliner Smaragd Ried Kalkofen 2018 Weingut Piewald, Spitz – Wachau <i>würzig-pfeffriger Brotduft exotische Früchte, dicht und opulent, feiner Säurekick</i>	38,00	Gelber Muskateller Weingut Hagn, Mailberg - Niederösterreich <i>Holunder- und Orangenaroma, blumig, frisch</i>	27,00
Riesling Ried Steinhaus Weingut Hiedler, Langenlois - Kamptal <i>helles grüngelb, firscher Weingartenpfirsich, florale Nuocen, elegant, feiner Säurebogen</i>	35,00	Chardonnay Weingut Andreas Unger, Halbtorn – Neusiedlersee <i>Exotischer Duft, klassische Nuancen, samt und weich, fruchtig, feines Säurespiel</i>	27,00
Sauvignon Blanc Klassik Weingut Muster, Gamlitz – Südsteiermark <i>grüner Paprika und Cassisduft, leichte Würze, Cassis und Johannisbeere, frischer Säurebogen</i>	31,00	Chardonnay Reserve Weingut Leo Aumann, Tribuswinkel – Thermenregion <i>feine Röstaromen, sehr kraftvoll, stoffig, festes Rückgrat</i>	45,00
Sauvignon Blanc Ried Pfarrweingarten BIO Weingut Sattlerhof, Gamlitz – Südsteiermark <i>reife, gelbe Zitronenschalen, weißer Spargel, fleischig-saftig, tolle Würze</i>	39,00	Rosé „Kalk und Stein“ Zweigelt - Blaufränkisch Weingut Andreas Unger, Halbtorn – Neusiedlersee <i>Feiner Beerenduft, frisch und elegant, leicht und fruchtig</i>	27,00
Wiener Gemischter Satz Weingut Rotes Haus, Wien <i>Aromen von Chardonnay -Weißburgunder- Grauburgunder- Neuburger- Traminer</i>	29,00		



wein.genuss ^{0,75l} bottled.wine

Cuvée Colloredo **31,00**
Cabernet Sauvignon - Merlot
Weingut Hagn, Mailberg - Niederösterreich
*Charmantes Beerendaroma, geschmeidig,
gut eingebundene Tannine, mächtiger, kraftvoller Abgang*

Big John Cuvée Reserve **34,00**
Zweigelt – Cabernet Sauvignon – Pinot Noir
Weingut Johann Scheiblhofer, Andau – Neusiedlersee
Fruchtig, Karamellduft, Tannine

Das Phantom **45,00**
Blaufränkisch - Merlot – Cabernet Sauvignon – Syrah
Weingut K+K Kirnbauer
Deutschkreuz – Mittelburgenland
*Nougat Aroma, Röstaromen
schwarze Kirschen, Tannine*

Amarone della Valpolicella **55,00**
Corvina - Rondinella - Molinara
Agricola Pietro Zardini, Bardolino - Veneto - Italien
sehr tief und intensiv, 36 Monate im Barriquefass



champagner ^{0,75l} champagne

Laurent Perrier Cuvée Rosé **125,00**
Laurent Perrier, Tours-Sur-Marne – Champagne
Kupfer & Goldreflexe, Waldbeerfrucht, roter Pfeffer

Ruinart Rosé oder Blanc de blancs **135,00**
Maison Ruinart - Champagne

**prickelnd ^{0,75l}
sparkling**

Prosecco il Fresco Treviso Brut **26,00**
Villa Sandi, Crocetta del Montello - Treviso - Italien
*Fruchtbeladen und floral, frisch,
Apfel- und Aromen von gelber Früchten*

Shiki Miki Rosé Brut **28,00**
Syrah – Cabernet Sauvignon
Weingut Strehn, Deutschkreutz – Mittelburgenland
trocken, Erdbeeraroma, griffig, hat Textur, weiße Blüten

Crémant de Loire Brut Blanc **35,00**
Domaine de Cray, Lussault-sur-Loire - Loire, Frankreich
*Silbriges Grüngelb, Weiße Blütenaromen,
Pfirsich, Williamsbirne, leichte Kräuterwürze im Bukett*

