

Hiasl's Stubn

RESTAURANT - SERFAUS



MITTAGS KARTE

MIDDAY CARD
MENÚ PRANZO

11:30 - 13:30 UHR

FÜR DEN ERSTEN HUNGER

FOR THE FIRST HUNGER / PER LA PRIMA FAME

GEMISCHTER BROTKORB – € 4,70 (A, C, E, F, G, H, N, P)

MIXED BREAD BASKET / CESTINO DI PANE MISTO

mit Grammelschmalz / with Lard / con lardo – € 2,40 (G, M, L)

oder Butter *vegetarisch* / or butter *vegetarian* / o burro *vegetariana* – € 2,40 (G)

KNOBLAUCHBROT – € 7,20 (A, C, D, F, G, M, N)

GARLIC BREAD / PANE ALL'AGLIO

VORSPEISEN

STARTERS / ANTIPASTI

BEEF TARTARE – € 22,50 (A, C, F, G, M, O)

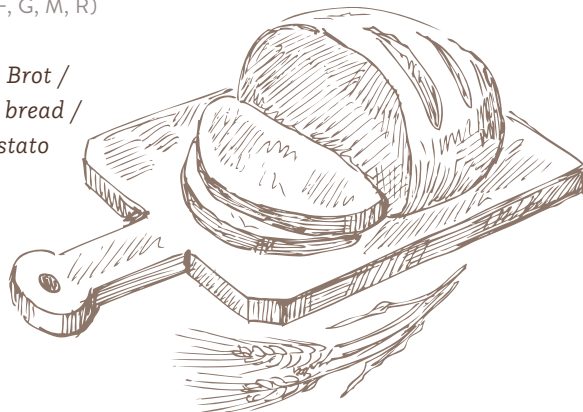
TARTARE DI MANZO

mit Toast, Butter und klassischen Garnituren / with toast, butter and classic sets /
con pancarré, burro e accompagnamenti classici

SCHNECKEN – € 16,20 (A, C, D, F, G, M, R)

SNAILS / LUMACHE

mit Kräuterbutter gratiniert und Toast Brot /
with garlic butter gratinated and toast bread /
con burro gratinato alle erbe e pane tostato



G'SUNDES UND KNACKIGES

HEALTHY AND CRISPY / SALUTARE E CROCCANTE

KLEINER SALATTELLER *vegetarisch* – € 6,90

SMALL SALAD PLATE *vegetarian* / INSALATA PICCOLA *vegetariana*

vom Buffet / from buffet / dal buffet

(Allergene laut Mappe vom Buffet / Allergens according to the folder from the buffet / Allergeni indicati al buffet)

GROSSER SALATTELLER *vegetarisch* – € 11,50

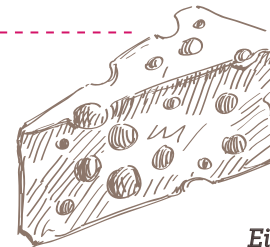
BIG SALAD PLATE *vegetarian* / INSALATA GRANDE *vegetariana*

vom Buffet / from buffet / dal buffet

(Allergene laut Mappe vom Buffet / Allergens according to the folder from the buffet / Allergeni indicati al buffet)

CEASAR SALAD – € 19,90 (A, C, D, G)

mit gebratenem Hühnerfilet / with fried chicken fillet / con petto di pollo alla griglia



TIROLER HIRTENSALAT

TYROLEAN SHEPHERD'S SALAD
INSALATA DEL CONTADINO TIROLESE

Eisbergsalat, Erdäpfel, gebratener Speck, Almkäse, Zwiebel,
Brotwürfel und Tomaten / *vegetarisch möglich*

Iceberg lettuce, potatoes, bacon, alpine cheese,
onions, bread cubes and tomatoes / *vegetarian possible*

Insalata iceberg, patate, speck, formaggio di montagna,
cipolle, crostini di pane e pomodori / su richiesta *vegetariano*

€ 17,50 (A, C, G, N)



AUS DEM SUPPENTOPF

OUT OF THE SOUP POT/ LE NOSTRE ZUPPE

RINDERKRAFTSUPPE (A, F, L)

BEEF SOUP / ZUPPA DI MANZO

MIT GRIEßNOCKERL / with semolina dumplings /
con polpettine al semolino – € 5,90 (A, C, G)

MIT FRITTATEN / with fritats / con frittata a striscioline – € 5,90 (A, C, G)

MIT BACKERBSEN / with baked peas / con pasta reale da brodo – € 5,90 (A, C, G)

MIT KASPRESSKNÖDEL / with pressed cheese dumpling /
con canederli al formaggio – € 6,90 (A, C, G)

MIT LEBERKNÖDEL / with liver dumpling / con canederli al fegato – € 6,90 (A, C, G)

KNOBLAUCHSUPPE vegetarisch – € 7,50 (A, G, L)

GARLICSOUP vegetarian / ZUPPA ALL'AGLIO vegetariana

mit Brotwürfel und Sahne /
with bread cubes and cream / con crostini di pane e panna

TOMATENCREMESUPPE vegetarisch – € 7,50 (G, L)

CREAM OF TOMATO SOUP vegetarian / CREMA AL POMODORO vegetariana

mit Sahne / with cream / con panna

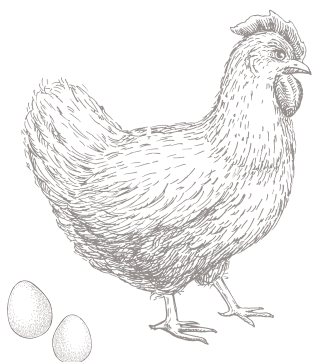


FISSER GOGGALA

Die frische Bergluft und die saftigen Wiesen machen sich bezahlt.
Glückliche Hühner in artgerechter Haltung,
das ist Qualität, die man einfach schmeckt.

The fresh mountain air and the lush meadows pay off.
Happy chickens in species-appropriate husbandry,
that's quality you can simply taste.

La fresca aria di montagna e la succosa erba danno i loro frutti.
Galline felici allevate in modo appropriato, garantiscono la qualità che
vien fuori mangiando le nostre uova.



KLASSIKER

CLASSICS / I CLASSICI

WIENER SCHNITZEL – € 17,90 (A, C, F, G, N)

WIENER SCHNITZEL (FRIED BREADED ESCALOPE) /

COTELETTA ALLA VIENNESE DI MAIALE

gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren /
fried pork with French fries and cranberries /
con patate fritte e marmellata di mirtilli

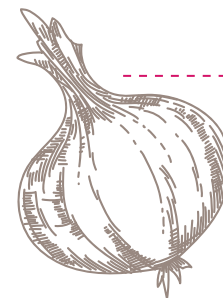
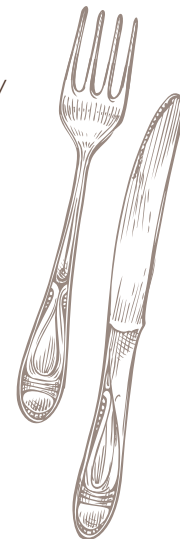
HAUS CORDON BLEU – € 22,60 (A, C, F, G, N)

HOUSE CORDON BLEU / CORDON BLEU FATTO IN CASA

mit Speck und Bergkäse gefülltes, gebackenes Schweineschnitzel
mit Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel /

with bacon and mountain cheese filled,
fried pork schnitzel with cranberries and parsley potatoes /

cotoletta di maiale ripiena con speck
e formaggio di montagna con marmellata di
mirtilli e patate al prezzemolo



TIROLER GRÖSTL

herzhaft gewürzte, gebratene Erdäpfel mit Rindfleisch,
Speck, Zwiebeln und Spiegelei vom Fisser Goggala /

heart seasoned, fried potatoes with beef, bacon,
onions and fried egg from Fisser Goggala

patate in padella con carne di manzo,
speck, cipolla e uovo all'occhio di bue di Fisser Goggala

€ 17,90 (C, G)



KLASSIKER

CLASSICS / I CLASSICI

SCHLUTZIS vegetarisch – € 17,50 (A, C, G)

SCHLUTZIS vegetarian / vegetariano

*Teigtaschen mit Spinatfülle, brauner Butter und Parmesan /
filled dumplings with spinach, brown butter and parmesan cheese /
pasta ripiena tipo ravioli con spinaci, burro scuro e parmigiano*

HIASL'S GRILLTELLER – € 25,90 (A, C, G, M, O)

HIASL'S GRILL PLATE / GRIGLIATA MISTA HIASL

*Kurzgebratenes vom Rind, Schwein und Huhn begleitet mit Speck,
Zwiebel, Würstl und Pommes frites /*

*pan-fried from beef, pork and chicken with bacon,
onions, sausage and French fries /*

*grigliata con manzo, maiale e pollo con speck,
cipolla frita, wurstel e patatine fritte*

KASSPATZLN

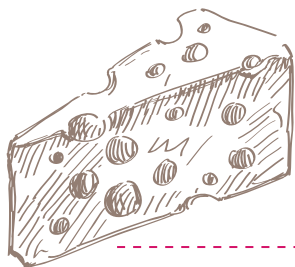
vegetarisch / vegetarian / vegetariano

Spätzle mit Vorarlberger Käsemischung, Röstzwiebel und Schnittlauch /

*spätzle (small dough dumplings) with
vorarlberger cheese mixture, fried onions and chives /*

*spätzle con mix di formaggi di vorarlberg,
cipolle croccanti ed erba cipollina*

€ 17,90 (A, C, G)



KLASSIKER

CLASSICS / I CLASSICI

PIKANTE CURRY GEMÜSE-WOKPFANNE vegan – € 19,40 (A, E, F, H, L, N, O)

SPICY CURRY VEGETABLE-WOK PAN *vegan* /

PADELLATA WOK DI VERDURINE PICCANTI AL CURRY *vegano*

*mit Cashewnüssen und Jasminreis / with cashew nuts and jasmine rice /
con anacardi e riso basmati*

LACHSFORELLENFILET – € 24,90 (D, F, G, L, M)

SALMON TROUT FILLET / FILETTO DI TROTA SALMONATA

*mit Rahmspinat und Erdäpfel / with cream spinach and potatoes /
con crema di spinaci e patate*



*Gabi empfiehlt
Gabi recommends
Gabi consiglia*



GABRIELA PFANDL

**Schweinemedallions vom Grill mit
Spätzle und Champignonsauce /**

*pork medallions from the grill with
spätzle and champignon
mushroom sauce /*

*Medaglioni di maiale alla griglia
con spätzle e salsa champignon*

€ 22,90 (A, C, F, G, L, M)

ALPENBURGER

ALPINE BURGER /

HAMBURGER DELLE ALPI

*mit Karotten-Krautsalat, Tomaten,
Rindfleisch, Käse und Speck mit
Pommes frites /*

*with carrot-coleslaw, tomatoes, beef,
cheese and bacon with French fries*

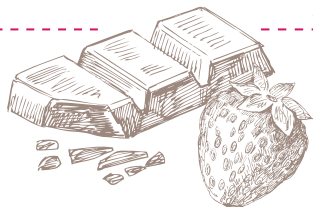
*con insalata di carote, pomodori,
carne di manzo, formaggio,
speck e patatine fritte*

€ 22,50 (A, C, G, M, O)

DESSERT

TOFFIFEE 2.0 – € 15,60 (A, E, G, H, O)

mit Nüssen und Beeren / with nuts and berries /
con noci e frutti di bosco



FRISCHER KAISERSCHMARRN (A, C, G, O)

mit Fisser Goggala (Eier), Zwetschenröster ca. 25 min. Wartezeit /
with Fisser Goggala (eggs), plum roaster ca. 25 min. waiting time /
con uova di Fisser Goggala, prugne saltate in padella, tempi di attesa ca. 25 min.

kleine Portion / small portion / porzione piccola – € 14,40
große Portion / big portion / porzione grande – € 16,50

HAUSGEMACHTE BUCHTELN – € 11,40 (A, C, G)

HOME MADE BUCHTELN (A YEAST PASTRY) / MINI BRIOCHE FATTE IN CASA

mit Vanillesauce / with vanilla sauce / con salsa alla vaniglia



*Claudia empfiehlt Claudia recommends
Claudia consiglia*

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL

APPLE- OR CURD STRUDEL
STRUDEL DI MELE O AL FORMAGGIO
FRESCO TIPO RICOTTA

€ 6,10 (A, C, G)

mit Sahne / with whipped cream /
con panna – € 7,20

mit Vanilleeis und Sahne oder Vanillesauce /
with vanilla ice cream and whipped
cream or vanilla sauce /
con gelato alla vaniglia oppure
salsa alla vaniglia – € 8,90



EISBECHER
ICE CREAM CUP
GELATI

*Leckere Eisbecher findet
ihr in unserer Eiskarte /
cream card you can find
delicious ice creams /
nel nostro menù dedicato
troverete ampia scelta
di deliziosi gelati*

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

FOR OUR SMALL GUESTS / PER I NOSTRI OSPITI PIÙ PICCOLI

FRANKFURTER WÜRSTEL – € 7,90

FRANKFURTER SAUSAGE / WURSTEL

vom Grill mit Pommes / from the grill with French fries /
alla griglia con patatine fritte

SPAGHETTI – € 8,50 (A, C, G, L)

Bolognese oder Tomatensauce / Bolognese or tomato sauce /
Bolognese o con sugo al pomodoro

MARILLENPALATSCHINKEN – € 7,20 (A, C, F, G, O)

FILLED APRICOT PANCAKES /

OMELETTE CON MARMELLATA DI ALBICOCCHES

mit Staubzucker / with powdered sugar / con zucchero a velo

KINDER GRILLTELLER – € 15,90 (A, C, G, M, O)

CHILDREN'S GRILL PLATE / GRIGLIATA MISTA PER BAMBINI

mit Pommes und Cocktailsauce / with French fries and cocktail sauce /
con patatine fritte e salsa cocktail

KINDER WIENER SCHNITZEL – € 11,90 (A, C, F, N, G)

CHILDREN'S WIENER SCHNITZEL /

COTOLETTA ALLA VIENNESE PER BAMBINI

mit Pommes / with French fries / con patatine fritte

CHICKEN NUGGETS – € 11,90 (A)

mit Pommes / with French fries / con patatine fritte

FISCHSTÄBCHEN – € 11,90 (A, C, D, M)

FISH STICKS / BASTONCINI DI PESCE

mit Pommes / with French fries / con patatine fritte

AUF VORBESTELLUNG

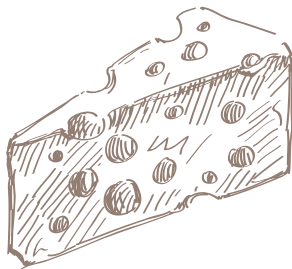
ON PRE - ORDER / SU PRENOTAZIONE

SCHWEIZER KÄSEFONDUE vegetarisch – pro Person € 33,90 (A, F, G)

SWISS CHEESE FONDUE vegetarian /

FONDUTA SVIZZERA AL FORMAGGIO vegetariano

klassisch mit Brotwürfel und Früchten /
classic with bread cubes and fruits /
classico con cubetti di pane e frutta fresca



CHATEAUBRIAND – pro / per 10 g € 3,80

(A, C, F, G, L, M, O)

mit verschiedenen Saucen und Beilagen, /
with different sauces and side dishes, /
con varie salse e contorni

FONDUE CHINOISE

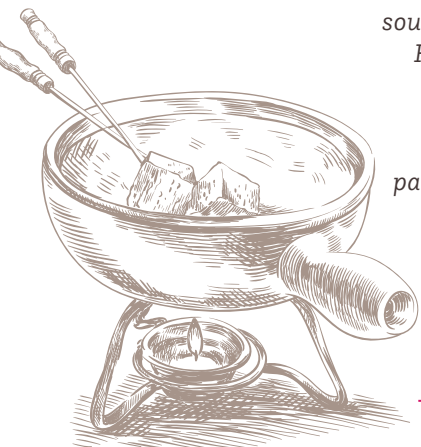
**Suppenfondue mit Rind, Schwein, Huhn dazu Dipsaucen,
Pommes frites, Knoblauchbrot und Grill Gemüse /**

soup fondue with beef, pork, chicken and dip sauces,
French fries, garlic bread and grill vegetables /

fonduta con zuppa con carne di manzo,
maiale, pollo con varie salse,
patatine fritte, pane all'aglio e verdure alla griglia

pro Person € 37,40 (A, C, F, G, L, M)

Highlight für Gruppen



Gabriela
SERFAUS ★★ ★★



DAS FAMILIÄRE WOHLFÜHLHOTEL IN SERFAUS

The family feel-good hotel in Serfaus /
L'hotel a conduzione familiare a Serfaus



Gabriela
APARTEMENTS

**Buchen Sie jetzt Ihren
nächsten Urlaub bei uns.**

Book your next holiday now with us.
Prenotate subito la vostra prossima vacanza.



UNSERE WUNDERSCHÖNEN APARTEMENTS

Our beautiful apartments /
I nostro meravigliosi appartamenti



HIASL'S STUBN & HOTEL GABRIELA



Dorfbahnstraße 74 • A-6534 Serfaus
+43 (0)5 47 6 67 09 46 • info@gabriela-serfaus.at
www.gabriela-serfaus.at

ALLERGENE

A – Gluten, **B** – Krebstiere, **C** – Ei, **D** – Fisch, **E** – Erdnuss,
F – Soja, **G** – Milch, **H** – Nüsse, **L** – Sellerie, **M** – Senf,
N – Sesam, **O** – Sulphite, **P** – Lupinen, **R** – Weichtiere

*A – glutine, B – crustaceans, C – egg, D – fish, E – peanut, F – soya, G – milk,
H – nuts, L – celery, M – mustard, N – sesame, O – sulphites, P – lupins, R – molluscs*

*A – Glutine, B – Crostacei, C – Uova, D – Pesce, E – Arachidi, F – Soia, G – Latte,
H – Noccioline, L – Sedano, M – Senape, N – Sesamo, O – Solfiti, P – Lupini, R – Molluschi*



S23



follow us