

Hiasl's Stubn

RESTAURANT – SERFAUS

MITTAGSKARTE MIDDAY CARD

11:30 - 13:30 Uhr



FÜR DEN ERSTEN HUNGER

FOR THE FIRST HUNGER



GEMISCHTER BROTKORB – € 3,90 (A, H, N, P) MIXED BREAD BASKET

mit Grammelschmalz / with Lard – € 2,00 (F, G, M, L)
oder Butter vegetarisch / or butter vegetarian – € 2,00 (G)

KNOBLAUCHBROT – € 6,50 (A, F, G) GARLIC BREAD

VORSPEISEN

STARTERS

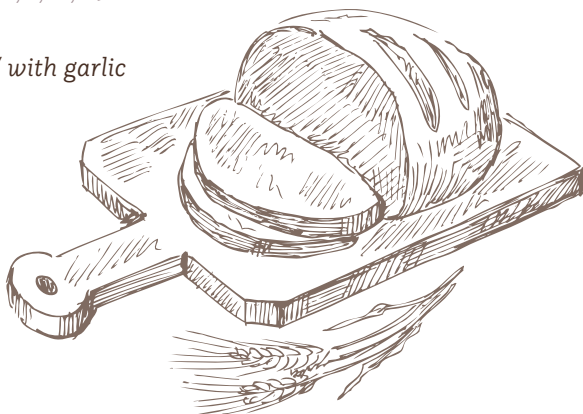


BEEF TARTARE – € 19,30 (A, C, D, F, G, M, O)

mit Toast, Butter und klassischen Garnituren / with toast, butter and classic sets

SCHNECKEN – € 14,60 (A, F, G, L, M, R) SNAILS

mit Knoblauchbutter und Toast / with garlic butter and toast



G'SUNDES UND KNACKIGES

HEALTHY AND CRISPY



KLEINER SALATTELLER *vegetarisch* – € 6,20
SMALL SALAD PLATE *vegetarian*

vom Buffet / from buffet

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

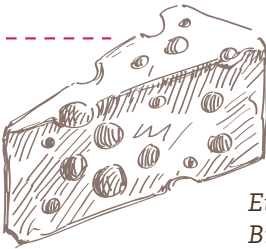
GROSSER SALATTELLER *vegetarisch* – € 10,20
BIG SALAD PLATE *vegetarian*

vom Buffet / from buffet

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

CEASAR SALAD – € 16,40 (A, C, D, F, G, M, L, O)
CEASAR SALAD

mit gebratenem Hühnerfilet / with fried chicken fillet



TIROLER HIRTENSALAT TYROLEAN SHEPHERD'S SALAD

Eisbergsalat, Erdäpfel, gebratener Speck, Almkäse, Zwiebel,
Brotwürfel und Tomaten / Iceberg lettuce, potatoes, bacon,
alpine cheese, onions, bread cubes and tomatoes
vegetarisch möglich / vegetarian possible

– € 14,90 (A, C, F, G, M, N, O)



AUS DEM SUPPENTOPF

OUT OF THE SOUP POT



RINDERKRAFTSUPPE (A, F, L)

BEEF SOUP

mit Grießnockerl / with semolina dumplings – € 5,10 (A, C, G)

mit Frittaten / with fritats – € 5,10 (A, C, G)

mit Backerbsen / with baked peas – € 5,10 (A, C, G)

mit Kaspressknödel / with pressed cheese dumpling – € 5,60 (A, C, G)

mit Leberknödel / with liver dumpling – € 5,60 (A, C, G)

KNOBLAUCHSUPPE *vegetarisch* – € 6,50 (A, F, G, L, O)

GARLIC SOUP *vegetarian*

mit Brotwürfel und Sahne / with bread cubes and cream

TOMATENCREMESUPPE *vegetarisch* – € 6,50 (F, G, L, O)

CREAM OF TOMATO SOUP *vegetarian*

mit Sahne / with cream

GULASCHSUPPE – € 7,10 (A, F, G, M, N, L, P)

GOULASH SOUP

*in der großen Tasse mit Rindfleisch, Erdäpfelwürfel
und Brot / in a big bowl with beef, potato
cubes and bread*



KLASSIKER

CLASSICS



WIENER SCHNITZEL – € 14,80 (A, C, F, N)
WIENER SCHNITZEL (FRIED BREADED ESCALOPE)

gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren / fried pork with French fries and cranberries

HAUS CORDON BLEU – € 19,80 (A, C, F, G, N)
HOUSE CORDON BLEU

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

TIROLER GRÖSTL – € 15,90 (C, G)
TIROLER GRÖSTL

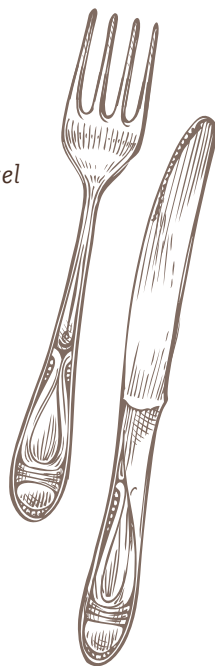
herzhaft gewürzte, gebratene Erdäpfel mit Rindfleisch, Speck, Zwiebeln und Spiegelei vom Fisser Goggala / heart seasoned, fried potatoes with beef, bacon, onions and fried egg from Fisser Goggala

KASSPATZLN vegetarisch – € 14,80 (A, C, G)
KASSPATZLN vegetarian

Spätzle mit Tiroler Käsemischung, Röstzwiebel und Schnittlauch / spätzle (small dough dumplings) with tyrolean cheese mixture, fried onions and chives

SCHLUTZIS vegetarisch – € 14,90 (A, C, G)
SCHLUTZIS vegetarian

Teigtaschen mit Spinatfülle, brauner Butter und Parmesan / filled dumplings with spinach, brown butter and parmesan cheese



KLASSIKER

CLASSICS



HIASL'S GRILLTELLER – € 21,90 (A, C, G, M, O)

HIASL'S GRILL PLATE

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

PIKANTE GEMÜSE-WOKPFANNE *vegan* – € 16,40 (A, E, F, H, L, N, O)

SPICY VEGETABLE-WOK PAN *vegan*

mit Cashewnüssen und Jasminreis / with cashew nuts and jasmine rice



Gabi empfiehlt



GABRIELA PFANDL

Schweinemedallions vom Grill mit Spätzle und Champignonsauce / pork medallions from the grill with spaetzle and champignon mushroom sauce

€ 19,80 (A, C, G)

LACHSFORELLENFILET – € 22,10

SALMON TROUT FILLET (D, F, G)

mit Rahmspinat und Erdäpfel / with cream spinach and potatoes

ALPENBURGER – € 19,60

ALPINE BURGER (A, F, G, M, L, O)

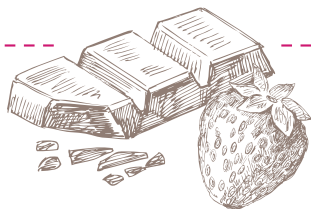
mit Karotten-Krautsalat, Tomaten, Rindfleisch, Käse und Speck mit Pommes frites / with carrot-coleslaw, tomatoes, beef, cheese and bacon with French fries

DESSERT



TOFFIFEE 2.0 – € 13,70 (A, F, G, H)

mit Früchtegarnitur / with fruit garnish



FRISCHER KAISERSCHMARRN (A, C, G, O)
FRESH KAISERSCHMARRN

mit Fisser Goggala (Eier), Zwetschenröster / with Fisser Goggala (eggs), plum roaster

kleine Portion / small portion – € 12,60 (ca. 25 min Wartezeit)

große Portion / big portion – € 14,60 (ca. 25 min waiting time)



Claudia recommends



APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL
APPLE- OR CURD STRUDEL

– € 5,30 (A, C, G, H)

mit Sahne / with whipped cream – € 6,10

*mit Vanilleeis & Sahne od. Vanillesauce /
with vanilla ice cream and whipped
cream or vanilla sauce – € 7,30*



EISBECHER
ICE CREAM CUP

*Leckere Eisbecher findet ihr in
unserer Eiskarte / in our Ice
cream card you can find
delicious ice creams*

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

FOR OUR SMALL GUESTS



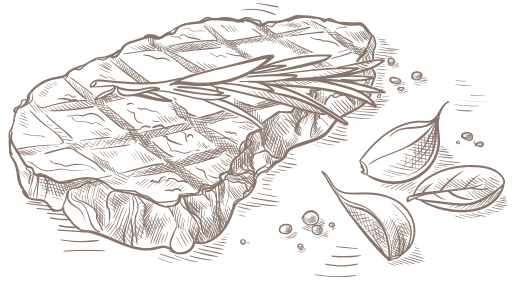
FRANKFURTER WÜRSTEL – € 7,10 (O)

FRANKFURTER SAUSAGE

*vom Grill mit Pommes / from the grill
with French fries*

SPAGHETTI – € 7,30 (A, C, F, G, L)

*Bolognese oder mit Tomatensauce /
Bolognese or with tomato sauce*



MARILLENPALATSCHINKEN – € 6,30 (A, C, F, G, O)

FILLED APRICOT PANCAKES

mit Staubzucker / with powdered sugar

KINDER GRILLTELLER – € 12,90 (A, C, G, M, O)

CHILDREN'S GRILL PLATE

mit Pommes und Cocktailsauce / with French fries and cocktail sauce

KINDER WIENER SCHNITZEL – € 9,30 (A, C, F, N, O)

CHILDREN'S WIENER SCHNITZEL

mit Pommes / with French fries

CHICKEN NUGGETS – € 8,30 (A, C, F, G, N)

mit Pommes / with French fries

FISCHSTÄBCHEN – € 8,90 (A, O)

FISH STICKS

mit Pommes / with French fries

AUF VORBESTELLUNG

ON PRE - ORDER



SCHWEIZER KÄSEFONDUE vegetarisch – € 28,90 (A, C, F, G)

SWISS CHEESE FONDUE vegetarian

klassisch mit Brotwürfel und Früchten / classic with bread cubes and fruits

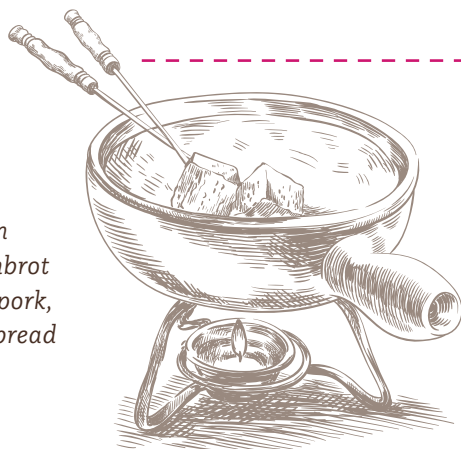
CHATEAUBRIAND – € 2,30 (A, C, F, G, L, M, O)

mit verschiedenen Saucen und Beilagen, 10g / with different sauces and side dishes, 10g

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*

–
€ 32,90 pro Person (A, C, D, F, G, L, M)



Highlight für Gruppen

GETRÄNKEKARTE DRINKS



VITAMINREICHES

VITAMIN - RICH



OHNE ALKOHOL / WITHOUT ALCOHOL:

HAUSGEMACHTER ZITRONEN THYMIAN EISTEE 0,4l – € 5,50
HOME MADE LEMON THYME ICE TEA

FRISCH GEPRESSTER KAROTTEN-APFELSAFT 0,25l – € 5,50
FRESH PRESSED CARROT-APPLE JUICE

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT 0,25l – € 5,50
FRESH PRESSED ORANGE JUICE

HIASL'S WASSER / HIASL'S WATER

Soda, Hollunder, Limette, Minze, Ingwer 0,4l – € 5,50
soda, elder, lime, mint, ginger



INGWERSÄFTE / GINGER JUICES 100% BIO & VEGAN:

INGWER - ZITRONE 0,33l – € 5,90
GINGER - LEMON
mit Ingwerstückchen / with ginger bits

INGWER - HIMBEERE 0,33l – € 5,90
GINGER - RASPBERRIES
mit Ingwerstückchen / with ginger bits

INGWER - MANGO 0,33l – € 5,90
GINGER - MANGO
mit Ingwerstückchen / with ginger bits

VITAMINREICHES

VITAMIN - RICH



MIT ALKOHOL / WITH ALCOHOL:

CLAUDIAS SPEZIAL CLAUDIAS SPECIAL

€ 6,60

Schilerol Spritz mit Sekt und Minze / Schilerol Spritz with sparkling wine and mint



Reinhard recommends

GABRIELAS SPEZIAL GABRIELAS SPECIAL

Ramazotti, Bitter Lemon, Limette
Ramazotti, bitter lemon, lime
– € 7,70



HOCHPROZENTIGES / HIGH PROCENTAGE:

FISSE SPENLING

2cl – € 5,20

Digestif von Ossi Achenrainer, Obstgarten Talfes / Digestif from Ossi Achenrainer, fruit garden Talfes

FISSE HIMBEERLIKÖR FISSE RASPBERRY LIQUOR

2cl – € 5,20

Digestif von Ossi Achenrainer, Obstgarten Talfes / Digestif from Ossi Achenrainer, fruit garden Talfes

FISSE ZIRBE FISSE STONE PINE

2cl – € 5,20

von der Schöngompalm / from the Schöngompalm

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ALCOHOL FREE DRINKS



FANTA, COLA, SPEZI, SPRITE	0,25l – € 3,40
	0,5l – € 5,60

APFELSAFT GESPRITZT	0,25l – € 3,40
SPLASHED APPLE JUICE	0,5l – € 5,30

JOHANNISBEERE GESPRITZT	0,25l – € 3,40
SPLASHED CURRANT JUICE	0,5l – € 5,30

SCHWASSER MIT SODA	0,25l – € 3,40
SKIWATER WITH SODA	0,5l – € 5,30

HOLLUNDER MIT SODA	0,25l – € 3,40
ELDER WITH SODA	0,5l – € 5,30

ALMDUDLER	0,33l – € 4,40
------------------	----------------

COLA LIGHT / ZERO	0,33l – € 4,40
--------------------------	----------------

MONTES PERLEND / STILL	0,33l – € 3,30
MONTES MINERALWATER	0,75l – € 5,90

EISTEE PFIRSICH	0,33l – € 4,40
ICETEA PEACH	

VERSCHIEDENE VITAMIN- UND FRUCHTSÄFTE	0,2l – € 4,40
DIFFERENT VITAMIN- AND FRUITJUICES	

BITTER LEMON / TONIC WATER	0,2l – € 4,40
-----------------------------------	---------------

GRANDER WASSER / GRANDER WATER

das hochwertige, belebte Wasser
the high quality, revitalized water



0,5l – € 2,60
1l – € 5,00

APERITIFS



PORTWEIN PORTWINE	€ 4,60
CYNAR	€ 3,60
PERNOD	€ 4,60
SHERRY / MEDIUM	€ 4,60
CAMPARI ORANGE	€ 8,50
CAMPARI SODA	€ 5,40
MARTINI BIANCO	€ 5,40
GLAS SEKT	€ 5,10

KAFFEE

COFFEE



TASSE KAFFEE CUP OF COFFEE	€ 3,60
KLEINER ESPRESSO SMALL ESPRESSO	€ 3,30
GROSSER ESPRESSO BIG ESPRESSO	€ 5,30
CAPPUCCINO (G)	€ 3,90
TASSE KAFFEE KOFFEINFREI CUP OF COFFEE KOFFEINFREE	€ 3,60



KAFFEE

COFFEE



ESPRESSO MACCHIATO (G)	€ 3,30
LATTE MACCHIATO (G)	€ 4,90
HAUSKAFFE (MIT HONIG WILLIAMS) HOUSECOFFEE (WITH HONEY WILLIAMS)	€ 6,90
IRISH COFFEE (A, G)	€ 7,60
KAFFEE LUZ ZWETSCHGE / KRÄUTER COFFEE LUZ PLUM / HERBS	€ 6,60

HEISSE GETRÄNKE

HOT DRINKS



HEISSER INGWER HOT GINGER	0,25l – € 3,60
HEISSE ZITRONE HOT LEMON	0,25l – € 3,60
HEISSE SCHOKOLADE MIT MILCH (G) HOT CHOCOLATE WITH MILK	0,25l – € 4,30
HIASL'S KAKAO MIT 2CL EIERLIKÖR (C,G) HIASL'S COCOA WITH 2CL EGG LIQUOR	0,25l – € 6,90
LUMBUMBA MIT 2CL STROH RUM (G) LUMBUMBA WITH 2 CL STROH RUM	0,25l – € 7,60
JAGATEE (O) JAGATEE (HUNTERS TEA)	0,25l – € 5,60

HEISSE GETRÄNKE

HOT DRINKS



GLÜHWEIN (O)
MULLED WINE

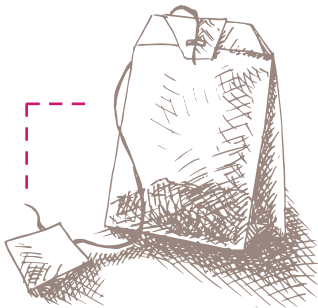
0,25l – € 5,60

HEISSE WITWE (G)
HOT WIDOW

4cl – € 5,20

HEISSE EIERLIKÖR (C, G)
HOT EGG LIQUOR

4cl – € 5,20



RONNEFELDT TEE RONNEFELDT TEA



*Genießen Sie eine große Tasse
Ronnefeldt Tee nach Ihrer Wahl /
Enjoy a big cup of Ronnefeldt Tea
from your wish of choice
€ 3,80*



SPEZIAL BIERE

SPECIAL BEERS



MOHREN CRAFT BIER - PALE ALE (A)	0,33l – € 5,30
MOHREN CRAFT BEER - PALE ALE	

MOHREN NATURTRÜB - KELLERBIER (A)	0,33l – € 5,30
MOHREN NATURALLY CLOUDY - BASEMENT BEER	

MOHREN DUNKEL - GAMBRINUS (A)	0,33l – € 5,30
MOHREN DARK - GAMBRINUS	

MOHREN RADLER - GRAPEFRUIT (A)	0,33l – € 5,30
---------------------------------------	----------------

BIERE

BEERS



MOHREN EXPORT MÄRZEN (A)	0,2l – € 3,60
	0,3l – € 4,30
	0,5l – € 5,30

RADLER SÜSS / SAUER (A)	0,3l – € 4,30
RADLER SWEET / SOUR	0,5l – € 5,30

HEFEWEIZEN (A)	0,3l – € 4,30
WHEAT YEAST	0,5l – € 5,30

ALKOHOLFREIES BIER (A)	0,5l – € 5,30
ALCOHOL FREE BEER	

ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN (A)	0,5l – € 5,30
ALCOHOL FREE YEAST	



WEISSWEINE

WHITEWINES



GABRIELA HAUSCUVÉE (O)
GABRIELA HAUS CUVÉE

1/8l – € 6,30
1/4l – € 12,60

GRÜNER VELTLINER (O)
GREEN VALTELLINA

1/8l – € 5,60
1/4l – € 11,20

HAUSWEIN WEISS (O)

1/8l – € 6,20
1/4l – € 12,40

ROSEWEIN

ROSEWINE



BLAUFRÄNKISCH ROSÉ (O)
BLUE FRÄNKISCH ROSE

1/8l – € 5,90
1/4l – € 11,80

ROTWEIN

REDWINES



GABRIELA HAUSCUVÉE (O)
GABRIELA HAUS CUVÉE

1/8l – € 6,60
1/4l – € 13,20

HAUSWEIN ROT (O)

1/8l – € 5,60
1/4l – € 11,20

APPASIMENTO ROSSO VENETO (O)

kleiner Amarone

1/8l – € 6,60
1/4l – € 13,20
0,75l – € 38,60

BITTERS



**FERNET BRANCA | JÄGERMEISTER
AVERNA | RAMAZOTTI | APPENZELLER**

2cl – € 3,80

APEROL (○)

€ 6,60

Weißwein, Soda, Aperol / white wine, Soda, Aperol

VENEZIANO (○)

€ 6,60

Sekt, Soda, Aperol / sparkling wine, Soda, Aperol

HUGO (○)

€ 6,60

*Sekt, Holundersirup, Soda, Minze / sparkling wine, elder syrup,
Soda, mint*

GRANTA SPRITZ (○)

€ 6,60

*Likör aus Preiselbeere, Minze und Zitrone mit Sekt / Liquor from
cranberries, mint and lemon with sparkling wine*

CRODINO ohne Alkohol / without alcohol

€ 4,90

Kräuter-, Orangenaperitif / Herb-, Orange Aperitif

SEKT UND CHAMPAGNER

SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE



FLASCHE SCHLUMBERGER (○)
BOTTLE SCHLUMBERGER

0,75l – € 37,60

PICCOLO (○)

0,2l – € 11,50

CHAMPAGNER JACQUART (○)
CHAMPAGNE JACQUART

0,75l – € 65,50

FLASCHE PROSECCO (○)
BOTTLE PROSECCO

0,75l – € 34,30

GLAS PROSECCO (○)

0,1l – € 5,10



LIKÖRE

LIQUOR



AMARETTO (H) | **GRAND MARNIER**
BAILEYS (G, O)

2cl – € 4,10

GRAPPA



*Grappas findet ihr in unserer Grappakarte
in our Grappa card you can find the Grappas*

WHISKEY



JACK DANIELS (A, O)

CHIVAS REGAL (A, O)

JIM BEAM (A, O)

GLENFIDDICH (A, O)



4cl – € 6,30

4cl – € 7,60

4cl – € 5,90

4cl – € 7,50

WEINBRAND



REMY MARTIN (A, O)

ASBACH URALT (A, O)

2cl – € 4,90

2cl – € 3,90

SCHNÄPSE UND BRÄNDE

SCHNAPPS AND HARD LIQUOR



OBSTLER FRUITLER	2cl – € 3,30
-----------------------------------	--------------

MARILLE APRICOT	2cl – € 3,30
----------------------------------	--------------

WILLIAMS	2cl – € 3,30
-----------------	--------------

WILLIAM MIT HONIG WILLIAM WITH HONEY	2cl – € 3,30
---	--------------

HIMBEERE RASPBERRY	2cl – € 3,30
-------------------------------------	--------------

STROH RUM	2cl – € 3,30
------------------	--------------

BACARDI	2cl – € 3,40
----------------	--------------

VODKA VODKA	2cl – € 3,30
------------------------------	--------------

NUSSSCHNAPS (H) NUT SCHNAPPS	2cl – € 3,60
---	--------------

GORDON GIN	2cl – € 3,30
-------------------	--------------

BOMBAY GIN	2cl – € 4,30
-------------------	--------------

ZIRBENSCHNAPS STONE PINE SCHNAPPS	2cl – € 3,60
--	--------------

SCHNÄPSE MIT FRUCHT

SCHNAPPS WITH FRUIT



MARILLE MIT FRUCHT
APRICOT WITH FRUIT

2cl – € 3,90

WILLIAMS MIT FRUCHT
WILLIAMS WITH FRUIT

2cl – € 3,90

VODKA MIT FEIGE
VODKA WITH FIT

2cl – € 3,90



Gerald empfiehlt

HIMBEERE MIT FRUCHT
RASPBERRY WITH FRUIT

2cl – € 3,90



HIASL'S STUBN & HOTEL GABRIELA



Dorfbahnstraße 74 • A-6534 Serfaus
+43 (0)5476 6709 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



follow us