



WILLKOMMEN



*Benvenuti al ristorante à la carte
Hiasl's Stubn, luogo ideale per gustare
le delizie gastronomiche nostrane e della
cucina internazionale.*



La Famiglia Kirschner

Ospitare qualcuno significa garantire il suo benessere fino a quando resterà sotto il nostro tetto. Tutte le pietanze del nostro ristorante vengono preparate con ingredienti freschi, in modo da poterVi garantire un'ottima qualità. Per poter ricevere un piatto preparato con amore, potrebbe capitare di dover attendere un pochino, per questo

Vi chiediamo gentilmente di pazientare qualche minuto.

Vi auguriamo buon appetito e una buona permanenza.

**Pagamenti con Visa e Mastercard accettati a partire da € 50,00
ed EC-Card a partire da € 30,00**



ALLERGENI

Nella nostra azienda vengono utilizzati tutti gli allergeni contenuti nell'allegato II della LMV, non possono essere pertanto esclusi contatti incrociati involontari.

A - Glutine, B - Crostacei, C - Uovo, D - Pesce, E - Arachidi, F - Soia, G - Latte,
H - Nocciole, L - Sedano, M - Mostarda, N - Sesamo, O - Solfiti, P - Lupini, R - Molluschi

FORNITORI REGIONALI

Nella scelta dei nostri prodotti ed ingredienti abbiamo la priorità di rifornirci da fornitori regionali e contadini che offrono prodotti di prima scelta. Ecco i partner con cui collaboriamo:



PANE E LATTE

Thomas e Maria Kirschner e altri contadini locali

PANE

Bäckerei Althaler Heinrich (Serfaus)

FORMAGGIO

Komperdellalpe (Serfaus)

JOGURT E FORMAGGIO

Gasslbauer Hans Pittl (Ladis)

PATATE

Erdäpfel Keller (Arzl im Pitztal)

MIELE

*Daniel Vögele (Serfaus)
Hubert Achenrainer (Kaurerberg)
Bienenhof (Zillertal)*

GELATO

Dolce Vita (Hohenems)

ACETO & OLIO

Lenz Vorarlberg

VERDURE E INSALATE

Josef Norz (Kematen)

UOVA

Fisser Goggala (Fiss)

ORZO

Fisser Imperial Gerste

SCHNAPS

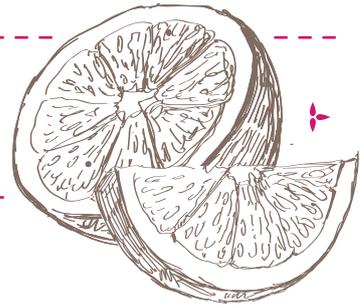
Ossi Achenrainer (Fiss)

BIRRA

Mohrenbräu (Dornbirn)

PRODOTTI RICCHI DI VITAMINE

DAI NOSTRI FRUTTETI LOCALI



PREMUTA DI ARANCIA FRESCA 0,25l – € 5,50

TÉ FREDDO FATTO IN CASA AL LIMONE E TIMO 0,25l – € 4,90

SUCCO FRESCO DI CAROTE E MELE 0,25l – € 5,50

HIASL'S WASSER

acqua gasata, sciroppo di sambuco, lime, menta, zenzero 0,4l – € 5,50



SUCCO DI MELA DELLA MONTAGNA

di Kohl-Ritten/Sud Tirolo con albicocca 0,2l – € 4,50

di Kohl-Ritten/Sud Tirolo con ribes 0,2l – € 4,50

di Kohl-Ritten/Sud Tirolo con luppolo 0,2l – € 4,50

SUPERALCOLICI

DALLE DISTILLERIE LOCALI

FISSER SPENLING

digestivo di Ossi Achenrainer, frutteto di Talfes 2cl – € 4,70

LIQUORE AL LAPONE DI FISS

digestivo di Ossi Achenrainer, frutteto di Talfes 2cl – € 4,70

ZIRBE DI FISS

dalla Schöngampalm 2cl – € 4,70

PER LA PRIMA FAME



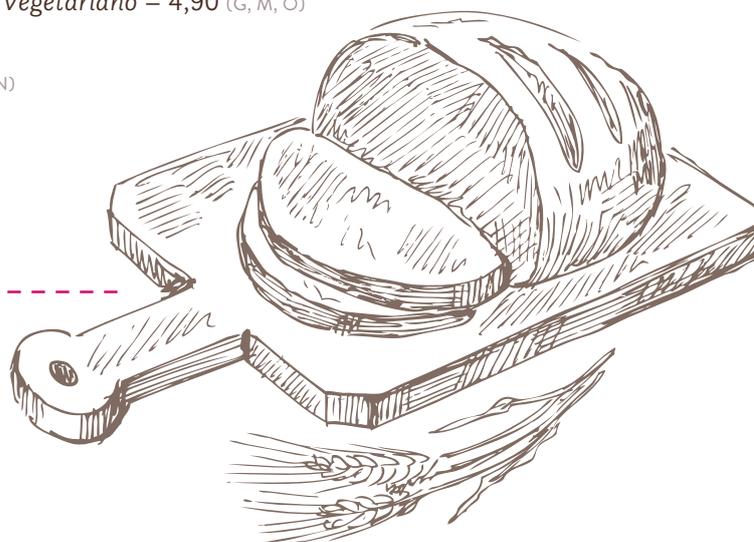
LIPTAUER (CREMA SPALMABILE PICCANTE) *Vegetariano* – € 4,90 (F, G, M)

CREMA SPALMABILE ALLE PATATE E FORMAGGIO *Vegetariano* – € 4,90 (F, G, M)

BURRO AI POMODORI E BASILICO *Vegetariano* – 4,90 (G, M, O)

CESTINO DI PANE MISTO – € 3,20 (A, H, N)

PANE ALL'AGLIO *Vegano* – € 5,50 (A, F, G)



ANTIPASTI

BEEF TARTARE

con toast e accompagnamenti classici – € 18,10 (A, C, D, G, H, M, O)

PROSCIUTTO DI MANZO

con zucca e crostini di pane – € 13,80 (A, F, G, L, O)

TAGLIATELLE

ai frutti di mare e zafferano – € 15,70 (A, B, C, F, D, G, L)

LUMACHE

con burro all'aglio e toast – € 13,50 (A, C, G, L, M, R)

FORMAGGIO DI CAPRA

Vegetariano

con pomodori cuore di bue, chutney di pere e gnocchi – € 16,10 (A, C, F, G, O)

SALUTARE E CROCCANTE

INSALATA PICCOLA *Vegetariano*

dal buffet – € 5,10 (allergeni secondo la mappa del buffet)

INSALATA GRANDE *Vegetariano*

dal buffet – € 8,70 (allergeni secondo la mappa del buffet)

INSALATA MISTA

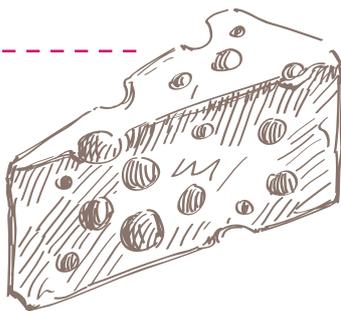
con dressing al balsamico, crostini e pesce affumicato – € 17,20 (A, D, F, G, L, O)

PAILLARD DI VITELLO

con maionese di aragosta e insalata di erbe selvatiche – € 19,10 (A, B, L, F, M)

POLLO DI ZAMS IMPANATO E FRITTO

con insalata lattughella, insalata di patate e olio di semi – € 18,60 (A, C, F, G, N, H)



INSALATA DEL CONTADINO TIROLESE

*Su richiesta vegetariano Insalata iceberg, patate,
speck alla griglia, formaggio, di montagna,
cipolla, dadini di pane e pomodori* – € 13,10

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



ZUPPE



ZUPPA DI MANZO

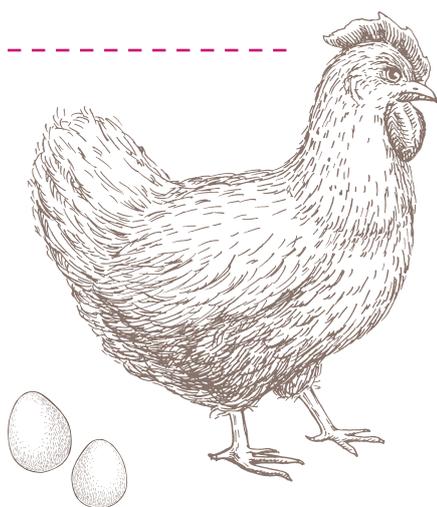
con polpettine al semolino – € 4,80 (A, C, G) | con canederli al formaggio – € 5,30 (A, C, G, L)
con frittatina a strisciole – € 4,80 (A, C, G) | con canederli di fegato – € 5,30 (A, C, G, L)

CREMA DI PATATE *Vegetariano*
con formaggio tirolese – € 6,20 (A, F, G, L)

PASSATO DI VERDURE *Vegetariano*
con panna e grissini – € 5,90 (A, F, G, L, O)

**ZUPPA PICCANTE DI POMODORI
E COCCO** *Vegetariano*
con spaghetti di riso fritti – € 6,50 (A, F, G, D, L, O)

ZUPPA VIENNESE CON CARNE DI MANZO
con verdure, pasta e carne di manzo – € 6,50 (A, C, F, G, L)



UOVA DI FISSER GOGGALA



Quotidianamente ci riforniamo di uova fresche dal pollaio di Fiss. 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.

I CLASSICI HIASL'S

INVOLTINI DI MANZO

con polenta affumicata e piselli – € 18,80 (A, F, G, L, M, O)

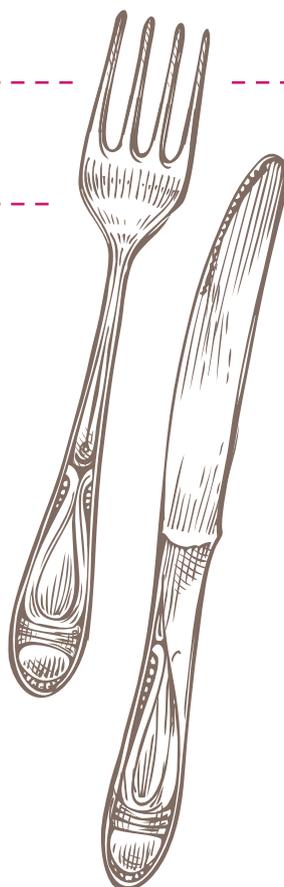
COTOLETTA VIENNESE DI VITELLINO FATTA IN PADELLA

con patate al burro e marmellata di mirtili – € 22,80

(A, C, G, N, O)

CORDON BLEU FATTO IN CASA

carne di maiale impanata e fritta, farcita con speck e formaggio di montagna con marmellata di mirtili e patate al prezzemolo – € 18,30 (A, C, F, G, N)



Reinhard consiglia

TIROLER GRÖSTL

Patate saltate in padella con carne di manzo, speck, cipolla e uovo a occhio di bue di Fiss – € 14,10 (C, G)

SPÄTZLE AL FORMAGGIO

Vegetariano | spätzle con mix di formaggi tirolesi, cipolla arrostita e erba cipollina – € 13,40 (A, C, G)

SCHLUTZIS Vegetariano

pasta tipo ravioli farcita con spinaci, burro scuro e parmigiano – € 13,50 (A, C, G)

DUETTO DI CANEDERLI AGLI SPINACI E AL FORMAGGIO

Vegetariano | con insalata tiepida crauti – € 13,10 (A, C, F, G, L)

I CLASSICI HIASL'S



SPEZZ ATINO ALLA PANNA ALLA "ZURIGO"

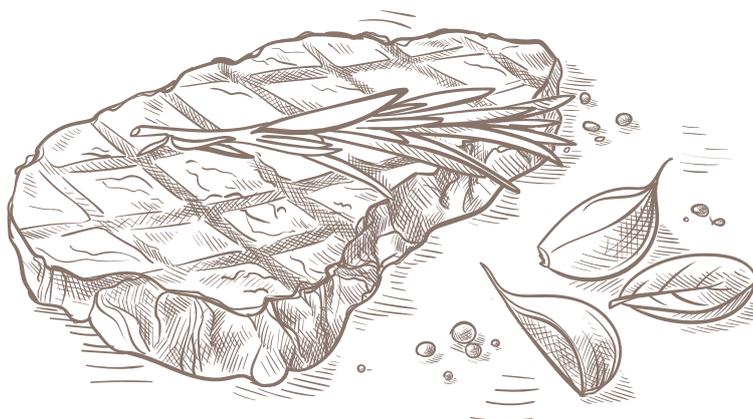
punte di filetto di vitello su crema ai funghi e spätzle – € 22,80 (A, C, F, G, L, O)

GRIGLIATA MISTA HIASL'S

carne di manzo, maiale e pollo alla
griglia con speck, cipolla, wurstel e
patatite fritte – € 19,60 (A, C, G, M, O)

ARROSTO DI CERVO

con pasta tipo gnocchi e cavolo
rapa con panna – € 19,80 (A, C, F, G, L, O)



Gabi consiglia



GABRIELA PFANDL

Medaglioni di maiale alla
griglia con spätzle ai crauti e
salsa champignon
€17,40 (A, C, G)

RAGÚ DI AGNELINO DA LATTE

su salsa alla panna con cipollina, mais e
gnocchi di patate – € 18,50 (A, C, F, G, L, O)

FILETTO DI TROTA

con spinaci alla panna e patate – € 18,10 (D, F, G)

CARRÈ DI CERVO

su salsa ai funghi porcini con spätzle e verdure
– € 26,90 (A, C, F, G, L, O)

SPECIALITÀ DA PRENOTARE

PER MINIMO 2 PERSONE, ALMENO UN GIORNO PRIMA



FONDUTA DI FORMAGGIO SVIZZERO *vegetariano*

fonduta classica con dadini di pane e frutta mista – € 26,90 a persona (A, C, F, G)

CHATEAUBRIAND O BISTECCA TOMAHAWK

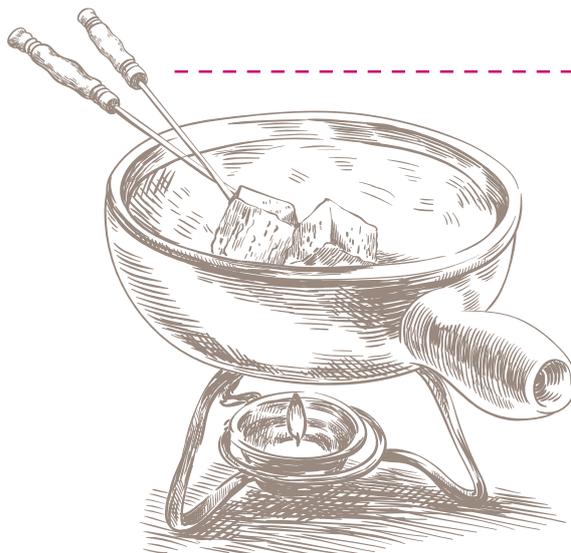
con salse miste e contorni vari, 10g – € 1,90 (A, C, F, G, L, M, O)

FONDUE CHINOISE

*Fonduta di zuppa con carne di manzo, maiale
e pollo serviti con salse miste, patatine fritte,
pane all'aglio e verdure alla griglia*

–
€ 29,90 a persona (A, C, D, F, G, L, M)

Highlight per Gruppi



VEGETARIANO E VEGANO

STRUDEL DI ZUCCA *Vegetariano o vegano*
con salsa al formaggio oppure insalata – € 14,10
(A, C, F, G, L, O)

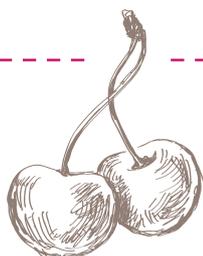


HAMBURGER DELLE ALPI *Vegetariano*
con rösti di patate, uovo a occhio di bue, formaggio di montagna,
pomodori e ketchup verde – € 13,10 (A, C, F, G, L, N, O)

RISOTTO ALL'ORZO IMPERIALE DI FISS *Vegetariano / su richiesta vegano*
con spinaci e parmigiano – € 14,80 (A, F, G, L)

PADELLATA DI VERDURE PICCANTI AL WOK *Vegano*
con anacardi e riso al gelsomino – € 15,90 (A, F, E, G, H, L, N, O)

FALAFEL *Vegano*
con lattughella e condiment alla soia – € 14,20 (A, F, G, N, L, O)



SMOOTHIES



La nostra selezione di smoothies é
presente sul menú apposito a tavola,
oppure chiedete ai nostri collaboratori
che saranno felici di mostrarvi la vasta
scelta di smoothies.

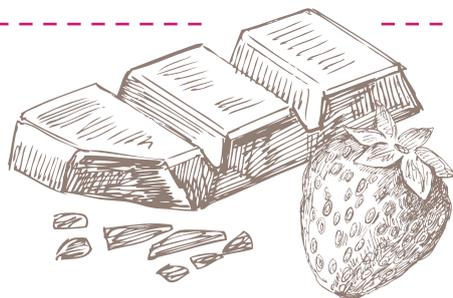


DESSERTS



CIAMBELLA GIORNO E NOTTE

con lamponi – € 12,30 (A, H, F, G)



CHEESECAKE

con lamponi, pop corn dolci e gelato alla vaniglia – € 11,80 (A, C, F, G, H)

TOFFIFEE 2.0

con frutta – € 12,10 (A, F, G, H)

BRIOCHE FATTE IN CASA

con gelato alla vaniglia – € 8,90 (A, C, F, G, H)

STRUDEL DI MELE O AL FORMAGGIO FRESCO

TIPO RICOTTA – € 4,70 (A, C, G, H)

con panna o crema alla vaniglia – € 5,50

con gelato alla vaniglia e panna – € 6,30

PIATTO DI FORMAGGI

selezione di formaggi locali con gelee, pane e burro – € 14,50 (A, F, G, H, N, O)



Claudia consiglia



KAISERSCHMARRN FRESCO

Con uova di Fisser Goggala
e prugne stufate.

Tempo di attesa circa 25min

€ 13,20 (A, C, G, O)



GELATI

La vasta scelta di gelati é
presente sul menú apposito