



*Willkommen im à la carte Restaurant
Hiasl's Stubn, dem Rastplatz für
kulinarische Köstlichkeiten
aus unserer Heimat.*



Familie Kirschner

Jemanden zu Gast haben, heißt, für sein Glück zu sorgen, solange er unter unserem Dache weilt. Alle Speisen in unserem Restaurant werden frisch zubereitet, damit wir Ihnen die bestmögliche Qualität bieten können. Aufgrund der liebevollen Zubereitung kann es zu kurzen Wartezeiten kommen und daher bitten wir um ein wenig Geduld. Wir wünschen einen Guten Appetit und einen schönen Aufenthalt.



ALLERGENE

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMV angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

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



*Welcome to the à la carte restaurant
Hiasl's Stubn, the rest stop for culinary
delights from our local.*



*Benvenuti nel nostro ristorante à la carte
Hiasl's Stubn, l'area di sosta per
delizie culinarie e cucina locale.*

The Kirschner Family

To have someone as a guest means to be responsibility for his or her enjoyment as long he or she is spending time under our roof. All of the selections served in our restaurant are freshly prepared so that we can provide you with the best possible quality. Due to the caring preparation, there might be a short wait. Therefore we ask for your patience.

We wish you Bon Appetit and we hope that you enjoy your stay.

Ospitare qualcuno significa prendersi cura della sua felicità finto che si trova sotto il nostro tetto. Tutti i piatti del nostro ristorante sono preparati al momento in modo da garantire la migliore qualità possibile. Pertanto, potrebbero esserci brevi tempi di attesa e quindi vi chiediamo di pazientare un pochino.

Vi auguriamo buon appetito e un piacevole soggiorno!

ALLERGENS / ALLERGENI

In our restaurant, meals are prepared with all of the allergens included in Appendix II of the European Food Regulation. Unintended cross-contamination is possible. /

Nel nostro locale vengono serviti piatti con tutti gli allergeni elencati nell'allegato II dell'LMV, non si può escludere una contaminazione incrociata non intenzionale.

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

REGIONALE ZULIEFERER

Bei der Auswahl unserer Produkte und Zutaten legen wir unser Hauptaugenmerk auf regionale Zulieferer und Bauern mit qualitativ hochwertigen Produkten. Mit folgenden Partnern arbeiten wir zusammen:



www.dakommtsher.at

FLEISCH

Rindfleisch -
Thomas Kirschner sowie diverse Bauern aus dem Tiroler Oberland und Handl Tyrol
Wildfleisch - aus Tirol bezogen durch WetterWild (Pians)
Huhn -
Steirisches Maishuhn / Gentechnikfrei von Tschiltsch Geflügel - bezogen durch Handl Tyrol
Schweinefleisch
Steirerfleisch (SteirerGlück) bezogen durch Handl Tyrol

FISCH

aus Italien bezogen von FA Neuraüter Frisch (Ötztal Bahnhof)

SCHNECKEN

www.kaiserschnecke.at

MILCH & JOGURTH

Gesslbauer Hans Pitl (Ladis)

KÄSE

Komperdell Alpe Serfaus bevorzugt aus der Region

BUTTER

Butter - Tirol Milch

EIER

Fisser Goggala (Fiss)

BROT

Bäckerei Althaler Heinrich (Serfaus)

KARTOFFELN

Scharmer Andreas (Obermieming)

HONIG

Daniel Vögele (Serfaus),
Hubert Achenrainer (Kaunertal),

EIS

Dolce Vita (Hohenems)

GEMÜSE UND SALAT

Josef Norz (Kemanten),
bevorzugt regional bezogen durch FA Obst Winkler (Ötztal Bahnhof)

GERSTE

Reinhard Achenrainer (Fiss)

SCHNAPS

Ossi Achenrainer (Fiss)

BIER

Mohrenbräu (Dornbirn) / Zillertalbiere

REGIONAL SUPPLIERS

When choosing our products and ingredients, our main focus is on regional suppliers and local farmers with high quality products. We proudly cooperate with the following partners:



www.dakommtsher.at

MEAT

Beef - Thomas Kirschneran other local farms and Handl Tyrol

Venison - WetterWild (Pians)

Chicken - Steirisches Maishuhn / Gentechnikfrei von Tschiltsch Geflügel
referred by Handl Tyrol

Pork - Steirerfleisch (SteirerGlück)
referred by Handl Tyrol

FISH

from Italy obtained from FA Neuratuer Frisch (Ötztal Bahnhof)

SNAILS

www.kaiserschnecke.at

MILK & YOGURT

Gesslbauer Hans Pitl (Ladis)

CHEESE

Komperdell Alpe Serfaus preferred from the region

BUTTER

Butter - Tirol Milch

EGGS

Fisser Goggala (Fiss)

BREAD

Bakery Althaler Heinrich (Serfaus)

POTATOES

Scharmer Andreas (Obermieming)

HONEY

Daniel Vögele (Serfaus),
Hubert Achenrainer (Kaunertal),

ICE CREAM

Dolce Vita (Hohenems)

VEGETABLES AND LETTUCE

Josef Norz (Kemanten),
preferably regionally sourced by FA Obst Winkler (Ötztal Bahnhof)

BARLEY

Reinhard Achenrainer (Fiss)

SCHNAPPS

Ossi Achenrainer (Fiss)

BEER

Mohrenbräu (Dornbirn) / Zillertalbir

FÜR DEN ERSTEN HUNGER

FOR THE FIRST HUNGER / PER LA PRIMA FAME



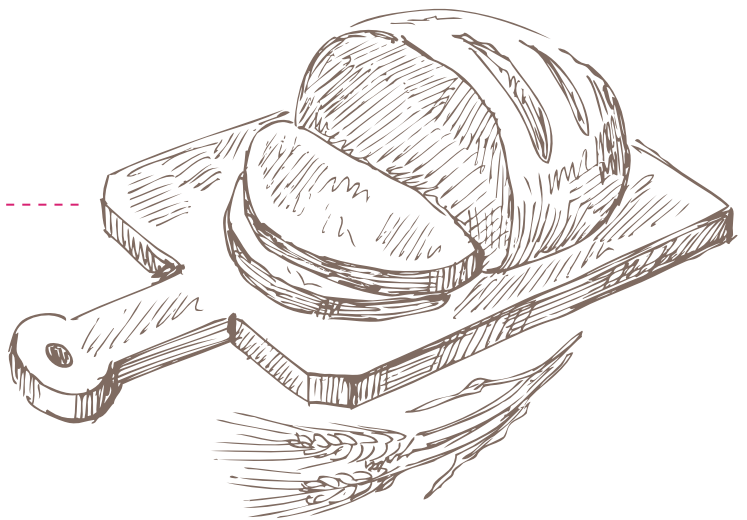
GEMISCHTER BROTKORB – € 4,70 (A, H, N, P)

MIXED BREAD BASKET / CESTINO DI PANE MISTO

mit Grammelschmalz / with Lard / con lardo – € 2,40 (F, G, M, L)
oder Butter *vegetarisch* / or butter *vegetarian* / o burro *vegetariana* – € 2,40 (G)

KNOBLAUCHBROT – € 7,20 (A, F, G)

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

ZIEGENKÄSE *vegetarisch* – € 18,90 (A, E, G, H, M, N)

GOAT CHEESE *vegetarian* / FORMAGGIO DI CAPRA *vegetariana*

mit mariniertem Vogerlsalat und karamellisierten Nüssen /
with marinated salad and caramalized nuts /
con lattughella marinata e noci caramellate

SCHNECKEN – € 16,20 (A, F, G, M, R)

SNAILS / LUMACHE

mit Knoblauchbutter und Toast / with garlic butter and toast /
con burro all'aglio e pancarré

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)

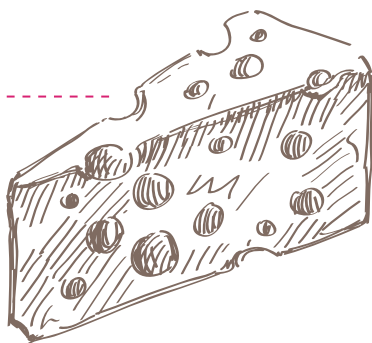
GROSSER SALATTeller *vegetarisch* – € 11,50
BIG SALAD PLATE *vegetarian* / INSALATA GRANDE *vegetariana*

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 – € 18,90 (A, C, D, F, G, L, M, N)

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, F, G, M, N, O)



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, F, G, L, O)

GARLICSOUP vegetarian / ZUPPA ALL'AGLIO vegetariana

mit Brotwürfel und Sahne /

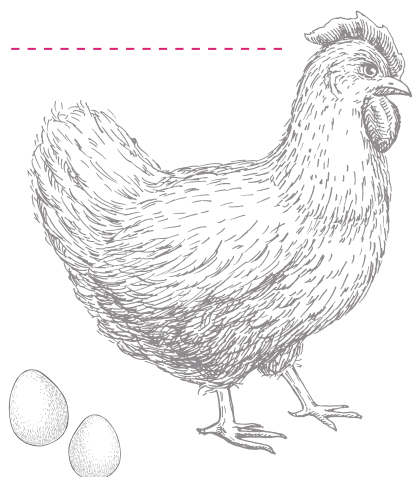
with bread cubes and cream / con crostini di pane e panna



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

CREAM OF TOMATO SOUP vegetarian / CREMA AL POMODORO vegetariana

mit Sahne / with cream / con panna



FISSER GOGGALA



Täglich erwartet uns eine frische Eierlieferung vom Hühnerstall in Fiss.

Die frische Bergluft und die saftigen Wiesen machen sich bezahlt.

Glückliche Hühner in artgerechter Haltung,
das ist Qualität, die man einfach schmeckt.

A fresh egg delivery from the chicken coop in Fiss awaits us every day.

The fresh mountain air and the lush meadows pay off.

Happy chickens in species-appropriate husbandry,
that's quality you can simply taste.

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.

HIASL'S KLASSIKER

CLASSICS / I CLASSICI



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

WIENER SCHNITZEL (FRIED BREADED ESCALOPE) /
COTOLETTA ALLA VIENNESE DI MAIALE

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

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 mirtillo e patate al prezzemolo*

TIROLER GRÖSTL – € 17,90 (C, G)

*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*

KASSPATZLN – € 17,60 (A, C, G)

vegatarisch / vegetarian / vegetariano

*Spätzle mit Tiroler Käsemischung, Röstzwiebel und Schnittlauch /
spatzle (small dough dumplings) with tyrolean cheese mixture, fried onions and chives /
spätzle con mix di formaggi tirolesi, cipolle croccanti ed erba cipollina*

SCHLUTZIS – € 17,50 (A, C, G)

vegatarisch / 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*

RINDERFILETSTREIFEN STROGANOFF – € 29,90 (A, C, F, G, M, L, O)

BEEF FILLET STRIPS STROGANOFF / TAGLIATA DI MANZO ALLA STROGANOFF

mit Spätzle / with spätzle (small dough dumplings) / con spätzle

HIASL'S KLASSIKER

CLASSICS / I CLASSICI



HIASL'S GRILLTELLER – € 24,90 (A, C, G, M, O)

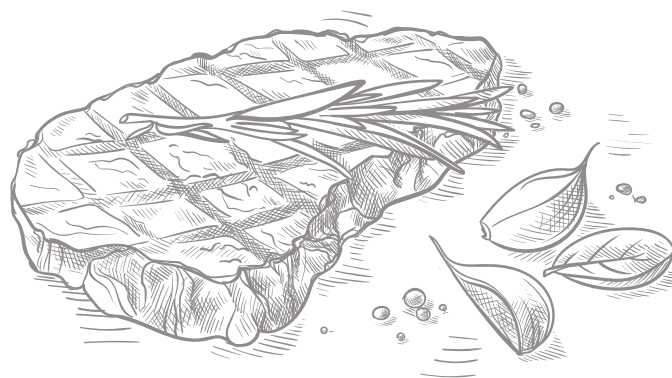
HIASL'S GRILL PLATE / GRIGLIATA MISTA HIASL

*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*

WILDRAGOUT – € 24,50 (A, C, F, G, L, O)

DEER RAGOUT / RAGÚ DI SELVAGGINA

*mit Pilze, Serviettenknödel, Rotkraut /
with mushrooms, napkin dumplings, red cabbage /
con funghi, canederli di pane bianco e cavolo rosso*



*Gabi empfiehlt
Gabi recommends
Gabi consiglia*



GABRIELA PFANDL

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

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

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

€ 22,90 (A, C, G, L, M)

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*

ALPENBURGER – € 22,50 (A, F, G, M, L, O)

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*

VEGETARISCH & VEGAN

VEGETARIAN & VEGAN / VEGETARIANO E VEGANO



RISOTTO VON DER FISSER IMPERIAL GERSTE *vegetarisch/ vegan möglich*

RISOTTO FROM THE FISS IMPERIAL BARLEY *vegetarian/ vegan possible*

RISOTTO CON ORZO IMPERIALE DI FISS *vegetariano / su richiesta vegano*

mit marinierten Wildkräutersalat und Parmesan / with marinated wild herb salad an parmesan cheese
con insalata di erbe selvatiche e parmigiano

– € 18,50 (A, F, G, L, M)

PIKANTE GEMÜSE-WOKPFANNE *vegan – € 18,90 (A, E, F, H, L, N, O)*

SPICY VEGETABLE-WOK PAN *vegan*

PADELLATA WOK DI VERDURINE PICCANTI *vegano*

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



SPINATKNÖDEL *vegetarisch – € 18,50 (A, C, F, G, L, M, N, O)*

SPINACH DUMBLINGS *vegetarian*

CANEDERLI AGLI SPINACI *vegetariano*

mit Gorgonzolasauce / with Gorgonzola sauce / con salsa al gorgonzola

HIASL'S WASSER / HIASL'S WATER / ACQUA HIASL



Soda, Holunder, Limette, Minze, Ingwer /
soda, elder, lime, mint, ginger /
acqua gassata, sciroppo di sambuco, lime, menta, zenzero

0,4l – € 6,40



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 – € 3,80 (A, C, F, G, L, M, O)

mit verschiedenen Saucen und Beilagen, 10g /
with different sauces and side dishes, 10 g /
con varie salse e contorni, 10 g

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

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

FOR OUR SMALL GUESTS / PER I NOSTRI OSPITI PIÙ PICCOLI



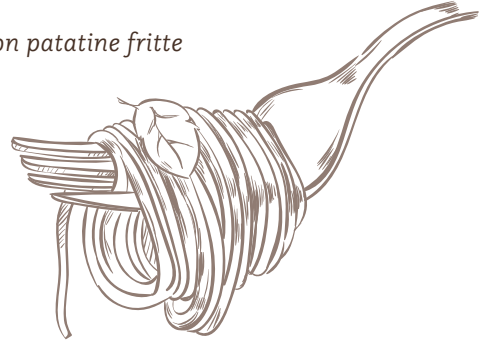
FRANKFURTER WÜRSTEL – € 7,90 (O)

FRANKFURTER SAUSAGE / WURSTEL

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

SPAGHETTI – € 8,50 (A, C, F, 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 ALBICOCCHE

mit Staubzucker / with powdered sugar / con zucchero a velo

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



Claudia empfiehlt

Claudia recommends

Claudia consiglia



KINDER GRILLTELLER CHILDREN'S GRILL PLATE GRIGLIATA MISTA PER BAMBINI

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

€ 15,90 (A, C, G, M, O)

CHICKEN NUGGETS – € 9,90 (A, C, F, G, N)

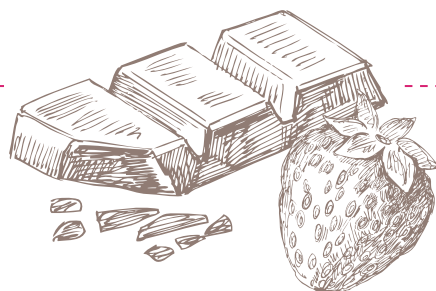
mit Pommes / with French fries / con patatine fritte

FISCHSTÄBCHEN – € 11,90 (A, C, D, F, G)

FISH STICKS / BASTONCINI DI PESCE

mit Pommes / with French fries / con patatine fritte

DESSERT



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

mit Früchtegarnitur / with fruit garnish / con frutta

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

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

mit Vanillesauce / with vanilla sauce / con salsa alla vaniglia

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL – € 6,10 (A, C, G, H)

APPLE- OR CURD STRUDEL /

STRUDEL DI MELE O AL FORMAGGIO FRESCO TIPO RICOTTA

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

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

KÄSETELLER – € 21,70 (A, F, G, H, N, M, O)

CHEESE PLATE / PIATTO DI FORMAGGI

ausgewählte heimische Käsesorten mit Gelee, Brot und Butter / selected local cheese with jelly, bread
and butter / selezione di formaggi locali con gelatina dolce, pane e burro



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