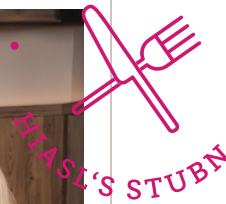




WILLKOMMEN



HIASL'S STUBN

*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 Maestro 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 (Kaunerberg)
Bienenhof (Zillertal)*

GELATI

Dolce Vita (Hohenems)

ACETI & OLII

Lenz Vorarlberg

VERDURE E INSALATE

Josef Norz (Kematen)

UOVA

Fisser Goggala (Fiss)

ORZO

Fisser Imperial Gerste

SCHNAPS

Ossi Achenrainer (Fiss)

BIRRA

Mohrenbräu (Dornbirn)

ZUPPE

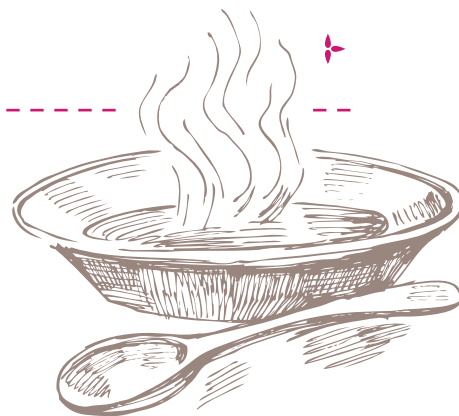
BEEF BROTH

con canederli al formaggio – € 4,80 (A, C, G)

con frittatina a striscioline – € 5,30 (A, C, G, L)

con canederli di fegato – € 5,30 (A, C, G, L)

con polpettine al semolino – € 4,80 (A, C, G)



CROCCANTE E CALDO

CLUB SANDWICH

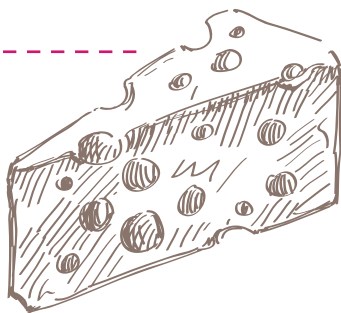
con filetto di pollo, pomodori, speck, uovo ad occhio di bue e piccolo contorno di insalata

€ 13,70 (A, C, G, M, L, O)

PULLED PORK WRAP

con salsa BBQ ed insalata di cavolo

€ 13,40 (A, F, G, M, L, O)



INSALATA DEL CONTADINO TIROLESE

su richiesta vegetariano

insalata iceberg, patate, speck alla griglia, uova di quaglia, formaggio di montagna, cipolla, dadini di pane e pomodori

€ 12,80 (A, C, F, G, M, N, O)



I CLASSICI HIASL'S

COTOLETTA VIENNESE

Carne di maiale impanata e fritta servita con marmellata di mirtilli e patatine fritte – € 13,70 (A, C, F, N)

MERENDA TIROLESE

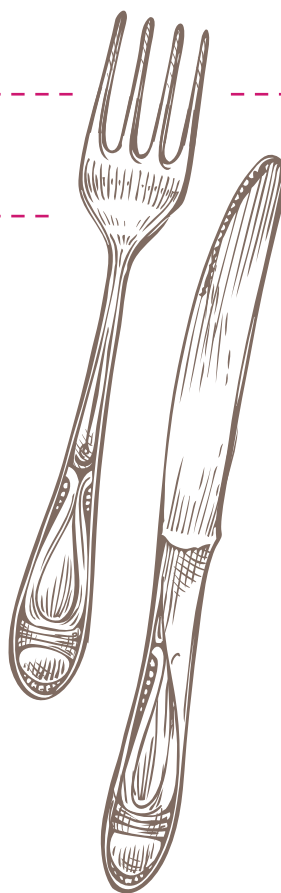
speck, formaggio di montagna, salsiccia del contadino, sugna e pane – € 13,50

(A, G, M, O)

FILETTO DI TROTA DI MARE

con insalata alle erbe selvatiche e caviale di salmone – € 17,20

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



Reinhard recommends

SCHLUTZIS

Vegetariano

pasta tipo ravioli farcita con spinaci,
burro scuro e parmigiano

€ 13,50 (A, C, G)

CANEDERLI AL FORMAGGIO TIROLESI Vegetariano

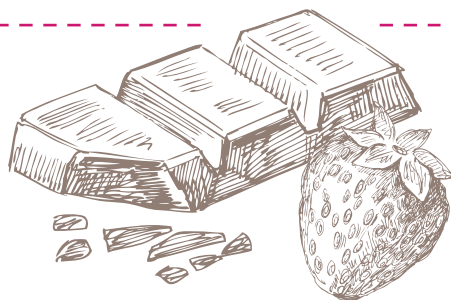
con crauti bianchi – € 12,70 (A, C, F, G, L, O)

DESSERTS



2 MARILLENPALATSCHINKEN (TIPO OMELETTE CON MARMELLATA DI ALBICOCCA)

con zucchero a velo – € 4,90 (A, C, F, G, O)



STRUDEL DI MELE O AL FORMAGGIO FRESCO TIPO RICOTTA – € 4,10 (A, C, G, H)

con panna o salsa alla vaniglia – € 5,10

con gelato alla vaniglia e panna – € 5,90



Claudia consiglia



PIATTO DI FORMAGGI

Selezione di formaggi locali

con gelee, pane e burro

€ 14,50

(A, C, E, F, G, H, N)



GELATI

La vasta scelta di gelati é presente
sul menú apposito