



*Willkommen im à la carte Restaurant
Hiasl's Stubn, dem Rastplatz für
kulinarische Köstlichkeiten aus
heimischer & internationaler Küche.*



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 & international
kitchen.*



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.



ALLERGENS

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.

A – Gluten, B – Crustaceans, C – Eggs, D – Fish, E – Peanuts, F – Soy, G – Milk,
H – Nuts, L – Celery, M – Mustard, N – Sesame, O – Sulphites, P – Lupin, R – Mollusks

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)

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)

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



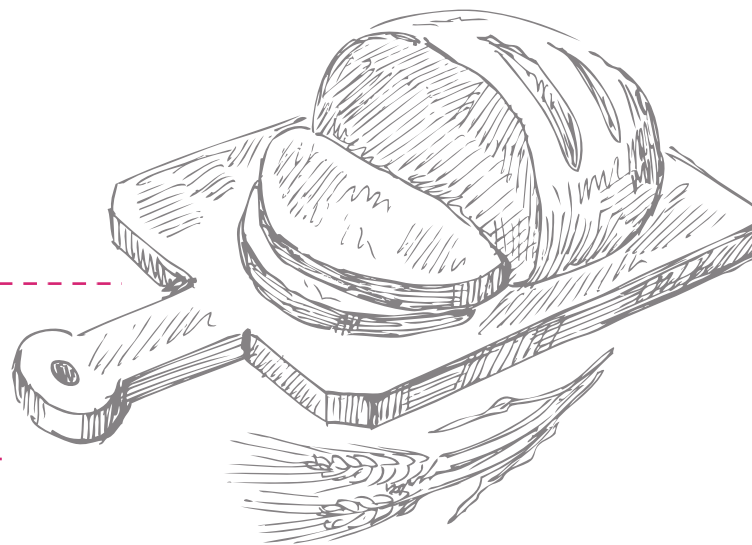
GEMISCHTER BROTKORB – € 4,20 (A, H, N, P)

MIXED BREAD BASKET

*mit Grammelschmalz / with Lard – € 2,10 (F, G, M, L)
oder Butter vegetarisch / or Butter vegetarian – € 2,10 (G)*

KNOBLAUCHBROT – € 6,90 (A, F, G)

GARLICBREAD



VORSPEISEN

STARTERS

BEEF TARTARE – € 20,80 (A, C, F, D, M, O)

BEEF TARTARE

mit Toast, Butter und klassischen Garnituren / with pastries, butter and classic garnishes

ZIEGENKÄSE – € 17,70 (A, E, F, G, H, L, M, O)

GOAT CHEESE

mit mariniertem Vogerlsalat und karamellisierten Nüssen / with marinated salad and caramalized nuts

SCHNECKEN – € 15,60 (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* – € 6,60

SMALL SALAD PLATE *vegetarian*

vom Buffet / from the buffet

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

GROSSER SALATTeller *vegetarisch* – € 10,90

BIG SALAD PLATE *vegetarian*

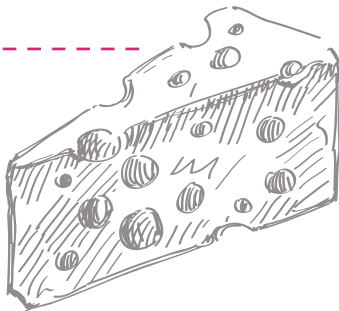
vom Buffet / from the buffet

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

CEASAR SALAD – € 17,90 (A, C, D, E, F, G, M, L, O)

CEASAR SALAD

mit gebratenem Hühnerfilet / with grilled 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

€ 15,90 (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 – € 5,30 (A, C, G)

mit Frittaten / with fritats – € 5,30 (A, C, G)

mit Backerbsen / with baked peas – € 5,30 (A, C, G)

mit Kaspressknödel / with pressed cheese dumpling – € 5,80 (A, C, G)

mit Leberknödel / with liver dumpling – € 5,80 (A, C, G)



KNOBLAUCHSUPPE vegetarisch – € 6,60 (F, G, L, O)

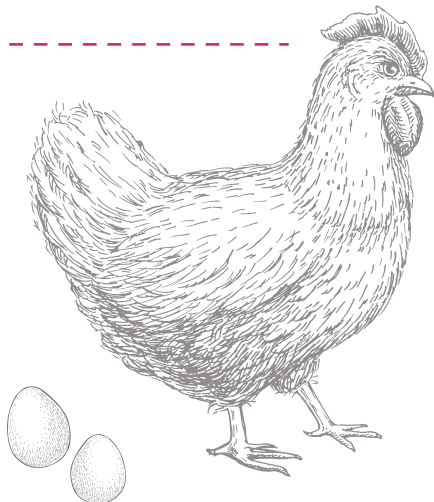
GARLIC SOUP vegetarian

mit Brotwürfel und Sahne / with bread cubes and cream

TOMATENCREMESUPPE vegetarisch – € 6,60 (F, G, L, O)

CREAM OF TOMATO SOUP vegetarian

mit Sahne / with cream



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.

HIASL'S KLASSIKER

HIASL'S CLASSICS



WIENER SCHNITZEL – € 15,90 (A, C, F, G, N, O)

WIENER SCHNITZEL (FRIED BREADED ESCALOPE)

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

HAUS CORDON BLEU – € 20,80 (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 – € 16,90 (C, G)

TIROLER GRÖSTL

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

KASSPATZLN vegetarisch – € 15,70 (A, C, G)

KASSPATZLN vegetarian

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

SCHLUTZIS vegetarisch – € 15,90 (A, C, G)

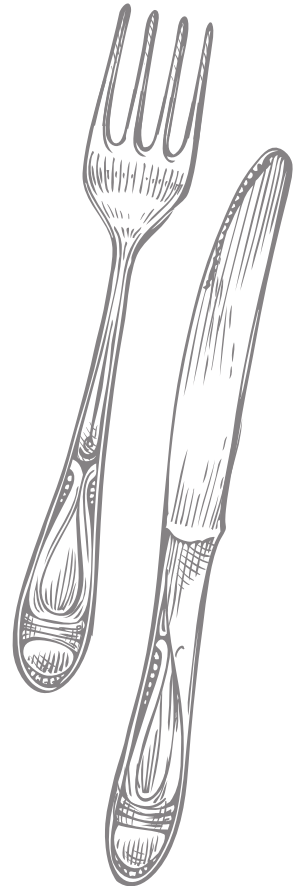
SCHLUTZIS vegetarian

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

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

BEEF FILLET STRIPS STROGANOFF

mit Spätzle / with spaetzle (small dough dumplings)



HIASL'S KLASSIKER

HIASL'S CLASSICS



HIASL'S GRILLTELLER – € 22,90 (A, C, G, M, O)

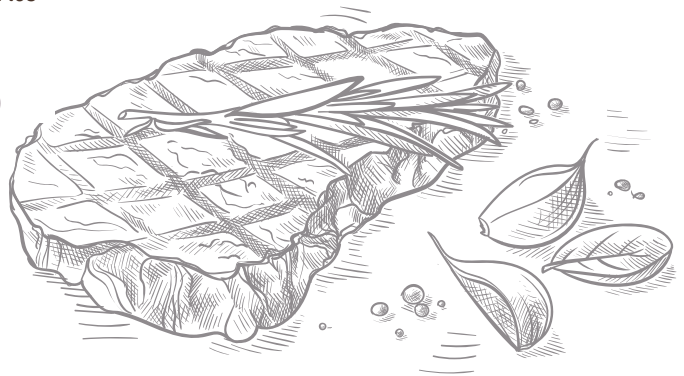
HIASL'S GRILL PLATE

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

WILDRAGOUT – € 22,20 (A, C, F, G, N, L, O)

DEER RAGOUT

mit Pilze, Serviettenknödel, Rotkraut / with mushrooms, napkin dumplings, red cabbage



Gabi empfiehlt



GABRIELA PFANDL

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

€ 20,90 (A, C, G)

LACHSFORELLENFILET – € 23,40 (D, F, G)

SALMON TROUT FILLET

mit Rahmspinat und Erdäpfel / with cream spinach and potatoes

ALPENBURGER – € 20,90 (A, F, G, M, L, O)

ALPINE BURGER

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

VEGETARISCH & VEGAN

VEGETARIAN & VEGAN



RISOTTO VON DER FISSER IMPERIAL GERSTE *vegetarisch/ vegan möglich* RISOTTO FROM THE FISS IMPERIAL BARLEY *vegetarian/ vegan possible*

*mit mariniertem Wildkräutersalat und Parmesan / with marinated
wild herb salad an parmesan cheese* – € 16,90 (A, F, G, L)

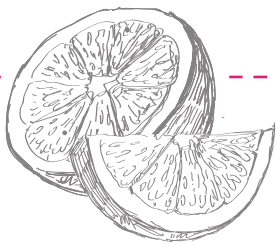
PIKANTE GEMÜSE-WOKPFANNE *vegan* SPICY VEGETABLE-WOK PAN *vegan*

*mit Cashewnüssen und Jasminreis / with cashew nuts
and jasmin rice* – € 17,40 (A, E, F, H, L, N, O)



SPINATKNÖDEL *vegetarisch* – € 16,50 (A, F, G, L, N, O) SPINACH DUMPLINGS *vegetarian*

mit Gorgonzolasauce / with Gorgonzola sauce



HIASL'S WASSER HIASL'S WATER



*Soda, Hollunder, Limette, Minze, Ingwer
/ soda, elder, lime, mint, ginger*
0,4l – € 5,70



AUF VORBESTELLUNG

ON PRE - ORDER



SCHWEIZER KÄSEFONDUE *vegetarisch* – € 30,90 (A, C, F, G)

SWISS CHEESE FONDUE *vegetarian*

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

CHATEAUBRIAND – € 2,60 (A, C, F, G, L, M, O)

CHATEAUBRIAND

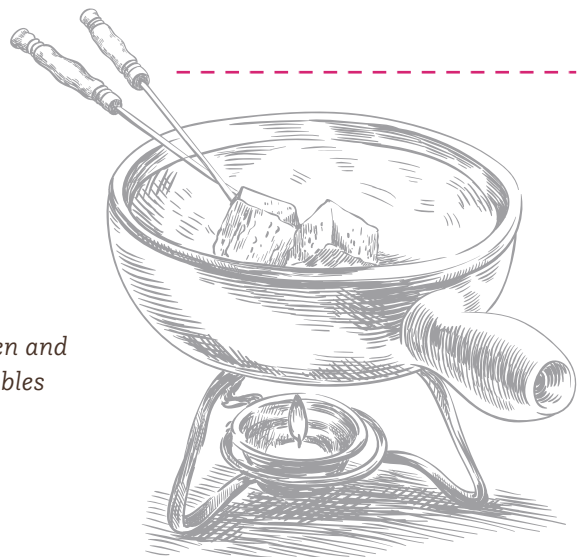
mit verschiedenen Saucen und Beilagen, 10g / with different sauces and side dishes, 10g

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*

–
€ 34,90 pro Person (A, C, D, F, G, L, M)

Highlight für Gruppen



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

FOR OUR SMALL GUESTS



FRANKFURTER WÜRSTEL – € 7,30 (O)

FRANKFURTER SAUSAGE

vom Grill mit Pommes / from the grill with French fries

SPAGHETTI BOLOGNESE – € 7,50 (A, C, F, G, L)

SPAGHETTI BOLOGNESE

oder mit Tomatensauce / or with tomato sauce



MARILLENPALATSCHINKEN – € 6,50 (A, C, F, G, O)

FILLED APRICOT PANCAKES

mit Staubzucker / with powdered sugar

KINDER WIENER SCHNITZEL

CHILDREN'S WIENER SCHNITZEL

mit Pommes / with French fries – € 9,90 (A, C, F, N, O)



Claudia empfiehlt



KINDER GRILLTELLER
CHILDREN'S GRILL PLATE

*mit Pommes und Cocktailsauce / with
French fries and cocktail sauce*

€ 13,70 (A, C, G, M, O)

CHICKEN NUGGETS – € 8,80 (A, C, F, G, N)

CHICKEN NUGGETS

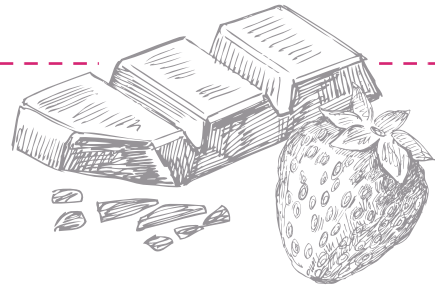
mit Pommes / with French fries

FISCHSTÄBCHEN – € 9,50 (A, O)

FISH STICKS

mit Pommes / with French fries

DESSERT



TOFFIFREE 2.0 – € 14,50 (A, F, G, H)

mit Früchtegarnitur / with fruit garnish

HAUSGEMACHTE BUCHTELN – € 10,40 (A, C, F, G, H)

HOME MADE BUCHTELN (A YEAST PASTRY)

mit Vanillesauce / with vanilla sauce

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL – € 5,60 (A, C, F, G, H)

APPLE- OR CURD STRUDEL

mit Sahne / with cream – € 6,50

mit Vanilleeis und Sahne oder Vanillesauce / with vanilla ice cream and whipped cream or vanilla sauce – € 7,80

FRISCHER KAISERSCHMARRN (A, C, G, O)

FRESH KAISERSCHMARRN

mit Fisser Goggala (Eier), Zwetschkenröster ca. 25 Wartezeit / with Fisser Goggala (eggs), plum roaster ca. 25 waitingtime

kleine Portion / small portion – € 13,40

große Portion / big portion – € 15,50

KÄSETELLER – € 19,20 (A, F, G, H, N, O, P)

CHEESE PLATE

ausgewählte heimische Käsesorten mit Gelee, Brot und Butter / selected local cheese with jelly, bread and butter

EISBECHER ICE CREAM CUP



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

