



ABENDMENÜ EVENING MENU

**Gourmetrestaurant
Alte Stube
im Schwarzen Adler**

Öffnungszeiten

täglich
18:30 bis 21.00
(Dienstag Ruhetag)

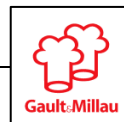
Opening hours

daily
6:30 pm until 9.00 pm
(Tuesday day of rest)

Reservierungen

Reservations

Tel. 0043 5446 2244





Vorspeisen

**Carpaccio und Tatar
vom österreichischen Rinderfilet
mit Knoblauchcreme, Wachtelei und Pilzen**

Carpaccio and tartare
of Austrian beef
with garlic cream, quail egg
and mushrooms AICIGIMJO

€ 26,50

**Geräucherte Vorarlberger Forelle
mit heimischem Kalbsfiletscheiben,
Kapern, Kirschtomaten und Kerbel**

Smoked local trout
with local veal fillet slices, capers,
cherry tomatoes and chervil AICIFIGMJO

€ 25,00

**Dreierlei von der Bio-Ente
(als Terrine, gebraten und geräuchert)
mit mini Orangen und Cassis**

Organic duck served in three ways
(as terrine, roasted, and smoked)
with baby orange and blackcurrant AIGJO

€ 28,00

**Marinierte Kirschtomaten
mit veganem Mozzarella, Pesto,
Pinienkernen, Balsamico
und Kräutersalat**

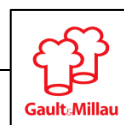
Marinated cherry tomatoes
with vegan mozzarella, Pesto,
pine nuts, balsamic vinegar
and herb salad FIMJO

€ 20,00

Kleiner gemischter Salatteller

Small mixed salad M

€ 10,20





Suppen

Rindsconsommé mit dreierlei Einlagen

Consommé of beef
with three different garnishes A|C|I|G|L

€ 11,50

Klare Safransuppe mit heimischen Fischen und Tiroler Alpengarnele

Clear saffron soup
with local fish and local Alpine prawn D|I|G|I|L|I|O

€ 13,00

Topinamburschaumsuppe mit Pilzkrapfen und Kerbel

Topinambur foam soup
with mushroom and chervil A|I|L

€ 12,00

Warme Vorspeisen

Tiroler Alpengarnelen mit Jakobsmuschel, Blumenkohl und mini Gemüse

Local Alpine prawns
with scallop, cauliflower and baby vegetables B|I|G|R

€ 26,00

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Pilzen, mini Gemüse und Bergkäseschaum

Homemade ravioli
with mushrooms, baby vegetables and mountain cheese foam A|I|C|I|G|I|O

€ 18,50

Pasta

Hausgemachte vegane Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Rucola und Trüffelschaum

Homemade vegan gnocchi
with dried tomatoes, rucola and truffle foam A|I|O

€ 26,00





Aus dem Wasser

Tiroler Alpenwels confiert mit Bio-Gerstlrisotto, Flusskrebse, Blattspinat und Lardoschaum

Local Alpine char confit
with organic barley risotto, crayfish, leafspinach
and Lardo foam A|B|D|G

€ 38,00

Tiroler Bergforellenfilet mit Safranschnitte, Petersilienwurzelcreme und Weißweinschaum

Local mountain trout fillet
with saffron slice, parsley root cream
and white wine foam A|B|C|D|O

€ 36,00

Von der Wiese

Wiener Schnitzel vom Tiroler Milchkalb in der Pfanne gebacken, mit Petersilienerdäpfel

„Wiener Schnitzel“ of local veal,
pan-fried and served with parsley potatoes A|C|G

€ 34,50

Tiroler Hirschrücken mit Selleriepüree, Walnuss-Schupfnudeln und Wacholdersauce

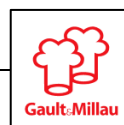
Local saddle of venison
with celery puree, walnut finger shaped potato dumplings
and junipers sauce A|C|G|O

€ 46,00

Rosa Tiroler Berglammrücken mit Polentaschnitte, Ratatouille und Rosmarinsauce

Medium roasted saddle of local mountain lamb
with polenta slice, ratatouille
and rosemary sauce A|C|G|O

€ 46,00





**Steak vom österreichischem „Select Rind“
mit Süßkartoffelpüree, Minigemüse
und Pfeffersauce**

Steak of Austrian select beef
with sweet potato puree, mini vegetables
and pepper sauce G|L|O

€ 54,00

**Perlhuhnbrüstchen
mit Trüffelpüree, Gemüse
und Basilikumglace**

Guinea fowl served in two ways
with truffle puree, vegetables
and basil glaze A|C|I|G|O

€ 40,00

**Entenbrust und Keule
mit Rotkrautknödel, Pilzschnitte
und Portweinsauce**

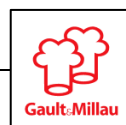
Duck breast and knuckle
with red cabbage dumpling, mushroom slice
and port wine sauce A|C|I|G|O

€ 39,00

**Arlberger Duroc Alp Schwein
mit Mandelrisotto, Spitzkraut
und Feigenglace**

Local duroc alp pork
with almond risotto, pointed cabbage
and fig glaze H|L

€ 39,00





Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanilleeis

Homemade "Kaiserschmarrn"
with apple sauce and vanilla ice cream A|G

€ 18,50

Weißer Schokoladen Cheesecake mit Karamellcreme und Zimteis

White chocolate cheese cake
with caramel cream and cinnamon ice cream A|G|H

€ 16,50

Kokos-Vanillemousse mit Mandelkrokant und Orangenragout

Coconut-vanilla mousse
with almond brittle and orange ragout G|H

€ 16,50

Maroni mit Zwetschke und Milkschokolade

Chestnut
with plum and milk chocolate A|G|H

€ 16,50

Kleiner Käseteller

Small cheese plate G

€ 16,50

Gedeck im Preis inkludiert!
Cover is included in the price!

Guten Appetit!

Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung
Allergen Information according to Codex Recommendation

A | Glutenhaltiges Getreide - Cereals containing gluten **B** | Krebstiere - Crustaceans
C | Ei - Eggs **D** | Fisch - Fish **E** | Erdnuss - Peanuts **F** | Soja - Soybeans **G** | Milch/Laktose - Milk/Lactose
H | Schalenfrüchte - Nuts **L** | Sellerie - Celery **M** | Senf - Mustard **N** | Sesam - Sesame seeds
O | Sulfite - Sulphur dioxide and sulphites **P** | Lupinen - Lupin **R** | Weichtiere - Molluscs

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe
enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden. Weine können Sulfite enthalten.
*Despite the careful preparation of our dishes, traces of other substances that are used in the production process may also be present, alongside the
indicated ingredients. Wines may contain sulfites.*

