

Liebe Gäste!

Wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind und unser Essen genießen.
Unsere Speisen kochen wir mit gutem Gefühl! Die Zutaten kommen vom Biobauern und aus biologisch-kontrolliertem Anbau.

Warum uns Bio so wichtig ist?

Weil es unser Beitrag für unsere Umwelt ist.

Wir wissen, dass die Tiere ein gutes Leben beim Bauern haben.

Die Felder werden natürlich gedüngt und nicht ausgebeutet.

Bio, verstehen wir umfassend!

Es ist auch die Wertschätzung gegenüber unserer Mitmenschen,
denn ein gutes Miteinander ist uns sehr wichtig.

Wir wünschen Ihnen, das Sie sich bei uns wohlfühlen ...

... das Biohotel Stillebach Team



Salate

Kleiner Beilagen Blattsalat mit Tomaten Vinaigrette oder gerne auch basisch mit Zitronen Marinade	€	5,00
„Sommer Salat“ frisch marinierte Salate der Saison	€	7,50
„Körndl Salat“ Blattsalat, Quinoa, geröstete Kerne, Äpfel und Kraut	€	8,50
„Brot Salat“ Salatvariation mit Speck, Eier, Zwiebel und Brot Croutons	€	10,00
„Griechischer Salat“ bunter Salat mit Wildkräuter, Feta, Oliven, Tomaten, Paprika	€	9,80
„Tofu Salat“ bunter Salat mit Wildkräuter, Tofu Oliven, Tomaten, Paprika	€	9,80

Suppen

„Consommé vom Rind“ oder „Gemüse Essenz“ mit Kräuterfrittaten	€	5,50
„Consommé vom Rind“ oder „Gemüse Essenz“ mit Kaspressknödel	€	6,00
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	€	6,50
Tagessuppe	€	5,00

Vorspeisen

„Curry Gemüse“ mit Linsen	€	7,50
„Curry Gemüse“ mit Fetakäse und Linsen	€	8,50
„Gegrillter Camembert“ mit Preiselbeeren aus Wildsammlung, Rucola und Toast	€	9,50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichcreme, Blattsalat und Toast	€	10,50

Hauptspeisen vegetarisch und vegan

Omelette mit Gartenkräuter & Ziegenkäse	€	9,00
Flammkuchen mit Ziegenkäse und Gemüse	€	12,50
Spinatknödel mit Salbeibutter und Parmesan	€	14,80
Tiroler „Kasspatzln“ mit Röstzwiebeln und Kräutern	€	10,80
Taglioni mit Wildkräuter mit Chicorée und Haselnüsse	€	12,80
Pilz Risotto mit Ziegenkäse und gegrillter Zucchini	€	14,00
Gemüse Gröstl mit Spiegelei oder gerne auch basisch mit Pilzen (ohne Ei)	€	12,00

Hauptspeisen mit Fleisch vom Bio-Bauern

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	€	12,50
Spaghetti Bolognese mit Parmesan	€	14,50
„Burger Stillebach“ hausgemachte Sesam Buns mit 150 g Rindfleisch-Patties, Dips, Käse, Gurte und Salat	€	14,00
„Burger Stillebach“ mit Wedges	€	17,00
Souffliertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren aus Wildsammlung und Petersilienkartoffeln	€	18,00
„Jägertoast“ Wildmedaillons aus der Pitztaler Landesjagd mit Champignons, Speck, Salat Bouquet und Toast	€	17,50
“Mixed Grill” Fleisch vom Rind und Schwein mit Kräuterbutter, gebackenen Kartoffelwürfeln, Grillgemüse, Speck und Dip	€	19,50

Dessert

Hausgemachte Kuchen und Torten	€	3,50
mit Sahne	€	4,00
Hausgemachter Apfelstrudl	€	5,00
mit Schlagrahm	€	5,50
mit Vanillesauce	€	6,00
Kaiserschmarrn	€	10,00
mit Preiselbeeren aus Wildsammlung oder Apfelmus		

Ein EIS ...

... weiß Heiß!

Stillebach-Becher	€	7,50
erfrischende Sorbets		
Regenbogen	€	6,20
gemischtes Eis ohne Schlagrahm		
mit Schlagrahm	€	6,50

Der Nussknacker	€	6,50
Vanilleeis mit knusprigen Nüssen und zartem Karamell		
Bananenboot	€	6,50
Vanilleeis mit Bananenstücken, Schokolade, Schlagrahm und Mandelblättchen		
Seelentröster	€	6,80
Vanilleeis mit Schokoladensauce Schokoraspel, Schlagrahm und Gebäck		
Bauernliebe	€	7,20
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Waffeln		
Eiskaffee gerührt	€	7,20
mit Schlagrahm, Mandelsplitter und Waffel		
Der interessante Stillebacher mit Pfiff	€	7,50
gerührter Eiskaffee mit Likör		
Jurajs Geheimnisse	€	8,50
hausgemachtes, spannendes, kreatives, wunderbares, buntes, wildes, köstliches ein „alles, was dein Herz begehrt“ – Eis		



Speisekarte gedruckt
auf recyceltem Kaffee Papier