

PETRI HEIL & WILLKOMMEN.

HERZLICH WILLKOMMEN, AM ORT, WO SICH DIE ELEMENTE VERBINDEN.

Bei uns treffen frische Fische aus dem kalten Stamser Gebirgswasser auf die glühenden Kohlen im Herzen der Schauküche. Es vereint sich brennende Leidenschaft mit kühler Expertise. Überzeuge dich selbst, wirf einen Blick durchs Fenster und schau unserer Küchen-Crew auf die Finger.

EINE MISSION VON KOPF BIS FLOSSE.

Es gehört zu unserem Selbstverständnis auf Regionalität, Qualität und Saisonalität zu achten. So setzen wir bewusst auf Hausgemachtes und Liebe zum Detail und servieren mit Stolz Gerichte, die auch wir lieben.

GUT DING BRAUCHT WEILE.

Alle unsere Gerichte werden immer ganz frisch zubereitet. Da wir unseren Qualitätsanspruch auch an stressigen Tagen nicht über Bord werfen, bitten wir um Verständnis, dass es zu Wartezeiten kommen kann. Ebenso weisen wir darauf hin, dass wir aus diesem Grund bestimmte Gerichte an Sonn- & Feiertagen nicht servieren.

An dieser Stelle auch ein großes „Danke“ an unsere regionalen Produzenten:

Brioche-Brot – Sebastian Waldhart, Telfs
Duroc-Fleisch – Claudia & Klaus Grill, Flauring
Edelbrände & Gin – Sandrino Grisseemann, Kappl
Freilandeier – Alexander Gigele, Roppen
Kürbiskernöl – Christian Raich, Silz
Salat & Gemüse – Romed Giner, Thaur
Stiftsbrot & Schnaps – Bruder Franz, Stams
Ziegenkäse – Familie Kuen, Längenfeld

In diesem Sinne: Mahlzeit!

**Die Schwarzfischer
Maria, Fabio & Töna
mit der gesamten Crew.**

P.S.: Wende dich bei Fragen zu Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten gerne an unser Service-Team.





DIREKT VOM FEUER

Mittwoch bis Samstag

ab 18:00 Uhr

MEDITERRANE FORELLE € 25,00

Forelle im Ganzen mit Rosmarin,
Grillzitrone, Pinienkernen & Erdäpfel-Püree

STECKERLFISCH-FILET € 29,00

mit Spargel-Bärlauch-Orzotto (Gerstl),
Braune-Butter-Espuma & Haselnuss

SALSICCIA-PANINO € 18,00

hausgemachte Duroc-Bratwurst im
getoasteten Stifts-Brot mit wildem
Brokkoli, geräuchertem Käse, Tomaten-
Pesto & Pommes Frites

ENTRECÔTE CA. 300 g € 33,00

vom österreichischen Beiried
mit gegrilltem Spargel,
Trüffel-Pommes & Demiglance

Wie dürfen wir das Steak servieren?

rare - stark blutig

medium rare - blutig

medium - rosa

medium well - fast durch

well done - durch

VORSPEISEN & SALATE

UNSER TÄGLICH BROT € 7,50

frisches Holzofenbrot nach Omas Rezept
mit Salzbutter & saisonalem Aufstrich

Wir empfehlen 1 Portion für 2 Personen.

FRITATTENSUPPE € 6,50

mit Wurzelgemüse

STECKERLFISCH-CONSOMMÉ € 8,50

vom Stamser Süßwasserfisch mit
Forellen-Gyoza, Rettich & Ingwer

GEGRILLTE BUNTE KAROTTEN € 16,00

mit Öztaler Ziegenkäse, Tiroler Honig,
Sesam & Zitronenmelisse & Papadam

LACHSFORELLEN-SUSHI-BOWL € 18,00

mit Reis, Gurke, Karotte, Edamame, Poke-
Sauce & Kren-Mayonnaise

auch als Hauptspeise möglich € 24,00

KALBS-TARTAR € 19,50

vom heimischen Kalb mit Räucherfisch-
Sauce, Kapern, Zitrone, Radieschen, Eigelb
& hausgemachter Focaccia

auch ohne Räucherfisch möglich

FRÜHLINGS-SALAT € 13,50

mit Zupf- & Vogerlsalat, Radieschen, Gurke,
Edamame, wildem Brokkoli, knusprigen
Nüssen, Ei & Kräuterdressing

mit Schinken-Speck ... + € 1,50

BEILAGENSALAT € 5,50

gemischter Salat mit Balsamico-Dressing

HAUPTSPEISEN

FISCHE IM GANZEN

*Gerne servieren wir diese Gerichte auch als Filet.
Hierfür verrechnen wir einen Aufpreis von € 2,00.
Alle Fischgerichte sind auch naturgebraten möglich.*

FORELLE MÜLLERIN € 24,00
Stamser Regenbogenforelle im Ganzen,
Mehl gestaubt & in Butterschmalz gebraten
mit Mini-Erdäpfel, Sauerrahm & Mandeln
mit Kräuterbutter oder Chillibutter

FORELLE MELKERIN € 25,00
Stamser Regenbogenforelle im Ganzen,
in Buttermilch-Gewürzkruste, mit
Braterdäpfel-Gurkensalat & Dill

FILET-GERICHTE

FORELLEN-FISH & CHIPS € 26,00
handgezapftes Stamser Forellenfilet
mit Pommes, Erbsenpüree & Ranch-Sauce

SAIBLINGS-FILET VOM GRILL € 29,00
Stamser Saiblingsfilet Teriyaki im
Schmetterlingsschnitt mit Reis, Edamame,
Zitronenpfeffer & Ponzu-Sauce

GEGRILLTE LACHSFORELLE € 28,50
naturgegrilltes Lachsforellenfilet mit
Schinken-Speck auf buntem Tomaten-
Fenchel-Gemüse, weiße Bohnen &
knusprige Croutons

BACKFISCH-BURGER € 17,00
handgezapftes, gebackenes Forellenfilet
im Brioche-Brot mit Salat, Sweet-Chilli-
Mayonnaise & Pommes Frites

HAUPTSPEISEN

ALLES AUSSER FISCH

BÄRLAUCH-SPARGEL-ORZOTTO € 22,00
mit pochiertem Ei & Parmesan-Espuma

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL € 29,00
vom heimischen Kalb mit Braterdäpfel-
Gurkensalat & Dill & gegrillter Zitrone

ECHTER ZWIEBELROSTBRATEN € 29,00
vom heimischen Rind mit
Erdäpfel-Paunzen, wildem Brokkoli

**GEBACKENES
SCHWEINSKOTELETT** € 19,00
Schweinskotelett am Knochen
in Panko-Kruste mit feinem Kraut-Salat,
Pommes Frites & gegrillter Zitrone
nicht an Sonn- & Feiertagen

GESCHMORTE OCHSENBACKEN € 29,00
vom heimischen Rind mit Erdäpfelpüree,
Schalotten, Crème fraîche & Senfkaviar
nicht an Sonn- & Feiertagen

DESSERTS

BRÛLIERTER BROWNIE € 10,00
mit Himbeersorbet & italienischer Meringue
am Tisch brûliert

WEISSES SCHOKO-MOUSSE € 9,50
mit Blutorange, Rosmarin & Pistazie

AFFOGATTO € 4,50
mit hausgemachtem Vanille-Softeis

KLEINE EISMANUFAKTUR

WARUM WIR „NUR“ VANILLE-EIS SERVIEREN?

Weil wir das aus Überzeugung tun.

Wir verzichten auf Convenience und Massenware und setzen ganz bewusst auf Hausgemachtes.

Wie in allen unseren Gerichten steckt natürlich auch in unserem Eis viel Liebe und gute Zutaten: Beste Tiroler Heumilch und Bourbonvanille bilden Grundlage für unsere Vanille-Softeis – nicht mehr und nicht weniger.

MUSS MAN PROBIERT HABEN.

HAUSGEMACHTES VANILLE-SOFTEIS AUS TIROLER MILCH

- Tüte oder kleiner Becher ohne Sauce € 4,00
- im kleinen Becher mit Sauce € 4,50
- großer Becher ohne Sauce € 7,50
- großer Becher mit Sauce € 8,00
- großer Becher mit Silzer Kürbiskernöl € 8,50

Saucen: Schoko, Erdbeere, Karamell

BANOFFEE-BECHER

€ 12,00

hausgemachtes Vanille-Softeis mit frischen Bananen, Karamell-Sauce & gerösteten Mandeln

BAILEYS-SCHOKO-BECHER

€ 12,00

hausgemachtes Vanille-Softeis mit Baileys, Schokoladensauce & Schokoraspeln

HAWAII-BECHER

€ 10,00

hausgemachtes Vanille-Softeis mit brüliertes Ananas, Karamellsauce & Kokosraspeln

GERÜHRTER EIS-KAFFEE

€ 10,00

hausgemachtes Vanille-Softeis mit Kaffee, Schlagsahne & Schokoraspeln

UNSER SOFTEIS

VERDAUUNGSHILFEN

AFTER-DINNER-DRINKS

UNSER TIPP

ESPRESSO MARTINI Vodka, Kaffeelikör & Espresso	€ 10,50
FROZEN CAPPUCINO Baileys, Kaffeelikör, Amaretto, Sahne	€ 10,50
BLACK RUSSIAN Vodka, Kaffeelikör	€ 9,00
WHITE RUSSIAN Vodka, Kaffeelikör, Sahne	€ 9,50
GRASSHOPPER Minzlikör, Creme de Cacao, Sahne	€ 9,00

HOCHPROZENTIGES

GRISSNERS EDELBRÄNDE AUS KAPPL (PAZNAUN) 2 CL

Apfel- oder Williamsbrand 43 % vol.	€ 6,50
Wachauer Marillenbrand 43 % vol.	€ 7,00
Himbeerbrand 43 % vol.	€ 11,00

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 12 YO 4 CL Rum aus Venezuela, 40 % vol.	€ 9,50
---	--------

DON PAPA BAROKO 4 CL Rum von den Philippinen, 40 % vol.	€ 9,50
---	--------

ZACAPA CENTENARIO XO 4 CL Rum aus Guatemala, 40 % vol.	€ 14,50
--	---------

MAASS FISSKY 4 CL Tirol Imperial Single Malt Whisky, 40 % vol.	€ 14,50
--	---------

NACH DEM ESSEN

ALKOHOLFREI

LEITUNGSWASSER 1 l

€ 2,50

Leitungswasser kostet nichts, unser Service, unsere Gläser sowie deren Reinigung jedoch schon. Aus diesem Grund erlauben wir uns eine Servicepauschale für Wasser aus der Leitung zu verrechnen.

wellwasser®

STILL ODER PRICKELND

- 0,25 l	€ 2,50
- 0,50 l	€ 3,30
- 0,85 l	€ 4,90
- mit frisch gepresstem Zitronensaft	+ € 0,50
- mit Holunderblüten- oder Himbeersirup	+ € 0,50

WARUM SERVIEREN WIR wellwasser®?

MEHR ALS NUR SAUBERES LEITUNGSWASSER.

Durch unsere hauseigene Filterstation werden eventuelle organische Schadstoffe, Bakterien und Keime zuverlässig aus dem Wasser gefiltert, ohne dabei den natürlichen Mineralstoffgehalt des Wassers zu verändern. So garantieren wir jedem Gast kristallklares, perfekt gekühltes Wasser – still oder prickelnd.

UMWELTSCHUTZ & NACHHALTIGKEIT.

Der Umwelt zuliebe verzichten wir darauf, Mineralwasser per LKW über hunderte Kilometer quer durch Österreich zu transportieren. Durch diesen kleinen, aber essentiellen Beitrag können wir jährlich ca. 6.000 Flaschen und somit mehr als 10 Tonnen Transportgut einsparen.

UNSER KOSTENLOSER-SERVICE FÜR DICH.

Zu jedem Glas Wein und zu jeder Tasse Kaffee servieren wir automatisch ein kostenfreies Glas perfekt gekühltes, stilles wellwasser®.

Wer Wein trinkt braucht auch Wasser – wir wissen das. Deshalb schenken wir zu jeder Flasche Wein automatisch eine Karaffe wellwasser® still oder prickelnd nach Wahl. Jede weitere Karaffe wird verrechnet.

wellwasser®

GRATIS

WASSER

ALKOHOLFREI

FRUCHTSÄFTE GESPRITZT STILL ODER PRICKELND

Apfel, Orange, Johannisbeer, Cranberry

- 0,25 l

€ 3,70

- 0,50 l

€ 4,90

FRUCHTSÄFTE PUR

Apfel, Orange, Johannisbeer, Cranberry

- 0,25 l

€ 4,60

- 0,50 l

€ 5,90

LIMONADEN 0,33 l

Glasflasche Coca Cola Classic oder Zero,
Fanta, Sprite, MezzoMix, Eistee Pfirsich

€ 3,90

ALMDUDLER 0,35 l

Glasflasche

€ 4,10

TONICS & SONSTIGE LIMONADEN 0,2 l

Schweppes Indian Tonic Water
Schweppes Russian Wild Berry
Schweppes Bitter Lemon
Thomas Henry Pink Grapefruit
Fever Tree Ginger Beer

€ 4,10

GETRÄNKE

BIER

STIEGL HELL VOM FASS

frisches Hopfenaroma, schlanker Körper, spritzige Kohlensäure, sehr harmonisch

- 0,20 l	€ 3,50
- 0,30 l	€ 4,10
- 0,50 l	€ 4,90

STIEGL RADLER ZITRONE NATURTRÜB VOM FASS

- 0,30 l	€ 4,10
- 0,50 l	€ 4,90

STIEGL WEISSE

fruchtaromatisch, leichte Spritzigkeit

- alkoholfrei 0,5 l	€ 5,20
- naturtrüb 0,5 l	

STIEGL 0,0 % FREIBIER 0,5 l

alkoholfrei erfrischende Hopfennote

€ 4,90

STIEGL PARACELSUS BIO-ZWICKL VOM FASS

österr. Rohstoffe aus 100% biologischem Anbau, samtig-milder Geschmack

- 0,30 l	€ 4,20
- 0,50 l	€ 5,20

STIEGL SORTENSPIEL 0,25 l

frisch, hefeblumig mit feinen Hopfen-tönen, einzigartig aromatisch, weich moussierend und harmonisch
perfekt zu gegrilltem Saibling

€ 5,20

STIEGL HOPFENHERZ 0,25 l

hopfenfrische Nase, ausgewogen vollmundig mit sanft kitzelndem, grün hopfigem Bukett am Gaumen
perfekt zu Herzhaftem und Gegrilltem

€ 5,20

WILDSHUT BIO PERLAGE 0,75 l

elegantes, flaschengereiftes Bier mit fruchtigem Rieslingbukett, zarter Süße und charmanter Säure. Die feinperlende Kohlensäure erinnert an Schaumwein.
perfekt zu Ziegenkäse

€ 35,00

OFFENE WEINE

WACHAU^{DAC} GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL® 2022	€ 5,00
Trocken 12,0 % vol. Domäne Wachau, Dürnstein	
WEISSER BURGUNDER 2022	€ 5,00
Trocken 12,5 % vol. Weingut Fabich, Obermarkersdorf (Weinv.)	
CUVEÉ „WEISSER SCHOTTER“ 2022	€ 6,60
Trocken 13,0 % vol. WR, SB, GV, GS Weingut Strehn, Deutschkreutz (Mittelbgld.)	
CUVEÉ „ASIA CUVEÉ“ 2021/22 (GV, R, WB, T)	€ 6,60
Halbtrocken/Lieblich 12,00 % vol. Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien	
ROSÉ VOM ZWEIGELT 2022	€ 5,00
Trocken 12,0 % vol. Weingut Fabich, Obermarkersdorf (Weinviertel)	
ZWEIGELT 2020	€ 6,00
Trocken 13,5 % vol. Weingut Ernst, Deutschkreuz (Mittelburgenland)	
CUVÉE „QUERBEET ROT“ 2018 (ZW, CS, ME)	€ 6,60
Trocken 13,0 % vol. Weingut Fischer, Sooss (Thermenregion)	
SPRITZER WEISS, ROT, ROSÉ	€ 4,30
sauer oder süß	

Wein enthält Sulfite. Jahrgangsänderungen bleiben vorbehalten.
Ausschankmaß, sofern nicht anders angegeben: 1/8 l.

APERITIF

PROSECCO 0,1 l	€ 5,50
SPARKLING TEA 0,1 l 🍃 „Blå“ oder „Lyserød“, alkoholfrei	€ 6,50
CAMPARI - mit Soda	€ 7,00
- mit Orangensaft	€ 7,50
- Milano (mit Prosecco & Cranberrysaft)	€ 8,00
APEROL VENEZIANO Aperol, Prosecco, Soda	€ 7,50
HUGO Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze	€ 7,00
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco, Soda	€ 7,50
ITALICUS SPRITZ Italicus Bergamottenlikör, Prosecco, Soda	€ 8,00
APEROL REFRESH Malfy Gin Rosa, Aperol, Limettensaft, Thomas Henry Pink Grapefruit	€ 9,50
NEGRONI SBAGLIATO Prosecco, Campari, Antica Formula	€ 11,00
NEGRONI Beefeater Gin, Campari, Antica Formula	€ 11,00
GIMLET Beefeater Gin, Limettensirup, Limettensaft	€ 8,00
COSMOPOLITAIN Vodka, Limettensaft, Triple Sec, Cranberrysaft	€ 10,00
MANHATTAN Bourbon Whiskey, Antica Formula, Angostura Bitter	€ 10,50

EDELBRAND & SCHNAPS

GRISSNERS EDELBRÄNDE AUS KAPPL (PAZNAUN)

Apfel- oder Williamsbrand 43 % vol. 2 cl	€ 6,50
Wachauer Marillenbrand 43 % vol. 2 cl	€ 7,00
Himbeerbrand 43 % vol. 2 cl	€ 11,00

VOM STIFT STAMS

Obstbrand, versch. Sorten 40 % vol. 2 cl	€ 3,50
Likör, verschiedene Sorten, 22 % vol. 2 cl	€ 4,00

RUM

BACARDI CARTA NEGRA 37,5 % vol. 4 cl	€ 5,50
--	--------

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 12 YO 40 % vol. 4 cl	€ 9,50
--	--------

DON PAPA BAROKO 40 % vol. 4 cl	€ 9,50
--	--------

ZACAPA CENTENARIO XO 40 % vol. 4 cl	€ 14,20
---	---------

WHISKY

JIM BEAM Kentucky Straight Bourbon 40 % vol. 4 cl	€ 5,50
---	--------

SUNTORY TOKI WHISKY L Japanischer Whisky 43 % vol. 4 cl	€ 7,50
---	--------

MAASS FISSKY AUS PRUTZ Single Malt Whisky 40 % vol. 4 cl	€ 14,50
--	---------

GETRÄNKE

GIN

BEEFEATER LONDON DRY GIN € 6,50
40 % vol. | 4 cl

MALFY GIN ROSA € 7,00
41 % vol. | 4 cl
Herb-fruchtige, frische Noten von Grapefruit und Rhabarber

GIN MARE MEDITERRANEAN GIN € 8,50
42,7 % vol. | 4 cl
Aromen von frischen Oliven, Rosmarin, Basilikum, Thymian und Zitrusfrüchten

MERMAID GIN € 8,50
42,0 % vol. | 4 cl
Meerfenchel, Zitronenzesten, Paradieskörner & Koriander, Süßholzwurzel

MONKEY 47 DRY GIN € 8,50
47,0 % vol. | 4 cl
facettenreich: Zitrusfrüchte, florale Töne, Gewürze, akzentuierter Pfefferscharfe

GIN SUL € 8,50
43,0 % vol. | 4 cl
Koriandersaat, frische Zitronen, Zimt, Piment, Lavendel, Rosmarin

BAREKSTEN GIN € 9,00
46,0 % vol. | 4 cl
Aromen nach Heidelbeeren, Lingonbeeren, Rhabarber & Holunderblüten

GRISSNERS GIN AUS KAPPL € 9,50
43 % vol. | 4 cl
blumiges Aroma, Noten von Zitrone, Limette, Almrose, Holunder & Lavendel

16/60 GIN AUS STANZ € 9,50
42 % vol. | 4 cl
kräftiger Wacholder, Latschennoten, Zitronengras, Kamille & Johannisbeere

TIPP

SONSTIGES

ABSOLUT VODKA 40 % vol. 4 cl	€ 5,50
OLMECA TEQUILA SILVER 35 % vol. 4 cl	€ 5,50
LIMONCELLO 30 % vol. 4 cl	€ 4,50
DISARONNO AMARETTO 28 % vol. 4 cl	€ 5,50
KAHLUA COFFEE LIQUEUR 16 % vol. 4 cl	€ 4,50
BAILEYS 17 % vol. 4 cl	€ 4,50
RAMAZOTTI 30 % vol. 4 cl	€ 4,50
FERNET BRANCA 35 % vol. 4 cl	€ 4,50
NONINO GRAPPA Lo Chardonnay Barrique Monovitigno 35 % vol. 4 cl	€ 5,50
WERMUT WEISS ODER ROT Martini bianco 15 % vol. oder Antica Formula 16,5 % vol. 35 % vol. 4 cl	€ 7,50

GETRÄNKE

HEISSGETRÄNKE

TEEKANNE VERSCH. SORTEN 100 % BIO TEE

Earl Grey, Kräuter, Früchte, Pfefferminz

- klassisch € 3,50
- mit Zitrone € 3,70
- mit Rum + € 1,50

ESPRESSO

- klassisch € 2,50
- macchiato € 2,70
- doppelt € 4,50

VERLÄNGERTER € 3,50

KLEINER BRAUNER € 2,70

GROSSER BRAUNER € 4,50

FLAT WHITE € 4,50

CAPPUCCINO € 3,90

LATTE MACCHIATO € 4,20

KARAMELL LATTE MACCHIATO € 4,90

HEISSE SCHOKOLADE

- ohne Schlagsahne € 4,10
- mit Schlagsahne € 4,50

LUMUMBA € 7,00

Heiße Schokolade mit Rum & Sahne

UNSER KOSTENLOSER-SERVICE FÜR DICH.

Zu jedem Glas Wein und zu jeder Tasse Kaffee servieren wir automatisch ein Glas gekühltes, stilles wellwasser®.

GETRÄNKE