



Restaurant
Orangerie
Stift Stams

Speisekarte mit Allergendecklaration

- A – glutenhaltiges Getreide
- B – Krebstiere
- C – Eier von Geflügel
- D – Fisch
- E – Erdnüsse
- F – Sojabohnen
- G – Milch
- H – Schalenfrüchte
- L – Sellerie
- M – Senf
- N – Sesamsamen
- O – Schwefeldioxid und Sulfite
- P – Lupinen
- R – Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische)


Ein guter Start

Klosterbrot und Gebäck mit hausgemachten Aufstrichen 3,00
(A-C-E-G-H-M)

Suppen

Frittatensuppe 4,90
Klare Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen (A-C-G-F-L)

Kaspressknödelsuppe 5,60
Klare Rinderbrühe mit Käseknödeln (A-C-G-F-L)

Cremiges von der Schwarzwurzel mit geröstetem Klosterbrot  5,50
(A-C-F-G-L)

Vorspeisen und Jausen

Tiroler Bauernspeck 13,80
(A-M)

Beef Tatar mit Toast und Butter 16,50
(A-C-D-M)

Lachscarpaccio mit Orangenölschnee 16,50
(A-C-G-L-M)

Flammkuchen mit Speck und Sauerrahm 11,50
(A-C-G-L-M)


Flammkuchen mit Kirschtomate und Rucola  9,50
(A-C-G-L-M)



= Vegetarische Gerichte

Alle Preise sind in EURO – FN526914 – ATU75127836

Salat und Co.

Kleine Salatbowle & Hausdressing  (A-B-C-G-L-M)	4,50
Grosse Salatbowle & Hausdressing mit gebratenen Hühnerbruststreifen	11,50
mit gegrillten Scampi (A-B-C-G-L-M)	16,50
Caesarsalat mit Backhendlstreifen (A-B-C-D-G-L-M)	14,50

Hauptgerichte

Geschmorte Ochsenbacke serviert mit Erdäpfelpüree und Grillgemüse (C-G-L)	19,50
Tafelspitz mit Spinat an Röstkartoffeln und Kren (A-G-L)	19,50
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren (A-C-G-O)	13,80
Zwiebelrostbraten (Entrecôte) mit Röstkartoffeln und Speckbohnen (C-G)	23,50
Rinderfilet auf Grillgemüse mit Ofenkartoffel (G)	29,50
Halbes ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat an Kürbiskernöl (A-C-G-O)	14,80
Pikante Scampi-Pfanne mit Spaghetti aglio e olio (A-B-C-D-L-M)	22,50
Orangerie Ente mit Erdäpfeln und Rotkohl (A-E-F-L-P)	19,80



= Vegetarische Gerichte

Tirol

Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebeln  (A-C-G)	12,50
Orangerie Gröstl mit Spiegelei (C)	13,50
Schlutzkrapfen mit Steinpilzfüllung  (A-C-G)	12,50

Immer gut

Orangerie Burger (180g) mit Kartoffelecken und BBQ Soße (A-C-M)	11,50
Schinken-Käse Toast mit Salat (A-C-E-F-G-H-L-M-N-O)	8,50
Kaspressknödel mit Salat  (A-C-E-F-G-H-L-M-N-O)	9,80
Folienkartoffel  mit Grillgemüse und Kräutertopfen (G)	9,50

Auf Vorbestellung

Schweinschaxe mit Knödel und Kraut (A-C-F-G-L-M-O)	19,50
Saftige Schweineripperl mit Speckkrautsalat und Knoblauchbrot (A-C-F-G-L-M-O)	16,00

 = Vegetarische Gerichte

Alle Preise sind in EURO – FN526914 – ATU75127836

Dessert

Bitte beachten Sie unsere Kuchenvitrine mit unseren hausgemachten Kuchen.

Affogato – Espresso mit Vanilleeis (G)	4,00
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis (15 min Zubereitungszeit) (A-C-G)	12,50
Marillen-Palatschinken mit Vanilleeis (A-C-G)	8,00
Tiramisu im Glas (A-C-G)	7,50
Schokoladensoufflé mit Vanilleeis und eingelegten Wildbeeren (A-C-G)	9,50

Eis

(E-G-H)

Tirol Classic 1 Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl	3,00
Coupe Dänemark 3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce, Schokostreusel und Schlagobers	6,50
Banana Split 3 Kugeln Vanilleeis, garniert mit Bananenhälften, Mandelsplitter und Schlagobers	6,50
Heisse Liebe 3 Kugeln Vanilleeis, serviert mit warmen Himbeeren und Schlagobers	7,00
Einfach Nuss 2 Kugeln Walnusseis, 1 Kugel Chocolate Chips Eis, viel Nuss und Schlagobers	7,00