

Lieber Gast,

herzlich Willkommen in unserer
Michl Stub'n.

Saisonalität, Regionalität
und Nachhaltigkeit
sind unsere Prioritäten, ebenso
wie die Reise in ferne Länder und
die Verbindung zwischen
unserer Heimat und
der Heimat Anderer.

Über unsere Gerichte sagt man:
„Sie sind hausgemacht“, aber eigentlich
kommen sie von Herzen.

Genießen Sie Ihr Essen in unserer
Heimat und fühlen Sie sich
wie „dahoam“.

Familie Condotta
und das Vier Jahreszeiten-Team

Unser Küchenteam
verwöhnt Sie gerne mit einem

Überraschungsmenü (ab 18.00 Uhr)

in 3-Gängen € 44,00
in 4-Gängen € 54,00
in 5-Gängen € 64,00

Auf Wunsch servieren wir Ihnen
zu den Überraschungsmenüs eine
dazu passende Weinselektion.

Für Sie

*frischeste Produkte
mehr Nachhaltigkeit
beste Qualität
persönliche Beratung*

Aus diesen Gründen haben wir
unsere Speisekarte minimiert und
empfehlen wir Ihnen gerne unsere
saisonalen Highlights.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen.
Wir wünschen Ihnen viel Genuss!

Einklang

Gemischter Salat | € 4,90
Kresse | Kerne

Tatar vom Rind | Toastbrot | € 16,90
getrocknete Tomaten | Pfifferlinge

Rinderkraftbrühe | € 6,90
Waldpilznockerl | Schnittlauch

Pfifferlingsschaum | Kartoffel | € 8,50
Tiroler Speck

Hauptakt

Vegane Hanfnocchi | € 21,50
Pfifferlinge | Burrata | Tomaten

Tiroler Käsespätzle | € 12,50
Röstzwiebel | gemischter Salat

Garnelen | Basilikum | € 21,90
Chili | Knoblauch |
Spinat | Spaghetti

Zwiebelrostbraten | € 21,50
Speckbohnen | Rosmarinkartoffeln

Schnitzel gebacken | Petersilienkartoffeln
vom Schwein € 14,50
vom Kalb € 20,50

Süßer Ausklang

Marille | Nougat | Karotte € 9,50

Holunder | Prosecco | € 8,50
Minze | Basilikumsorbet

Apfelstrudel
ohne Sahne € 3,90
mit Sahne € 4,50
mit Vanillesauce € 5,00

Kaiserschmarrn | € 10,50
Zwetschkenröster | Preiselbeeren

Für Gedeck inkl. hausgemachtem Brot
und Aufstriche erlauben wir Ihnen
€ 3,50 pro Person zu verrechnen.

**Informationen zu den Allergenen in
unseren Gerichten erhalten Sie
von unseren Servicemitarbeitern.**