



# Tiroler Stüberl

MINIGOLF RESTAURANT

*Zu Gast bei Freunden*

## Ein herzliches „Griass eich“ im Restaurant Minigolf - Tiroler Stüberl

Es freut uns sehr, dass wir Euch währschafte Mahlzeiten und traditionelle Mehlspeisen aus meiner Heimat Tirol und ganz Österreich anbieten können. Fühlt Euch bei uns wohl und genießt ein paar schöne und gemütliche Stunden.

Seid`s herzlich willkommen!

Wir freuen uns  
Christian & Team

### Öffnungszeiten

Montag	Ruhetag
Di - Fr	09:00 - 23:30
Samstag	10:00 - 23:30
Sonntag	10:00 - 20:00 (Nov - März Sonntag Ruhetag)

### Warme Küche

Mo - Sa	11:30 -13:30 und 17:30 - 21:00
Sonntag	durchgehend bis 19:00

---

<b>GUATE SUPPEN</b>	CHF
<b>Fritatten - Flädli Suppe</b>	7
<b>Tiroler Knödelsuppe</b>	9
<b>Innsbrucker Feuerwehr-Topf</b>	12
Deftiger Gulaschsuppentopf nach bewährtem Rezept mit Brot	
<b>SALATE</b>	CHF
<b>Gemischter Salat</b> vom Buffet	9
<b>Grüner Salat</b> vom Buffet	7
<b>Salatteller</b> mit Ei	16
<b>Wurst Käsesalat</b> garniert	18
<b>FITNESSTELLER MIT FRISCHEN SALATEN FEIN GARNIERT</b>	
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b>	22
<b>Hähnchenbrust - Filet</b>	24
<b>Schweins - Steak 200 Gr.</b> Cafe Taxis Palais	25
<b>Rinds - Entrecote 200 Gr.</b> Cafe Taxis Palais	35
<b>AUS DEM TIROLER KOCHPFANDL</b>	
<b>Höttinger Eiterbeule</b>	28
Feines Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Schinken, Käse, Landjäger Dazu Bratkartoffeln	
<b>Herzhaftes Wiener Schnitzel vom Kalb</b>	32
mit Beilage nach Wahl, fein garniert	
<b>Tiroler Herrengröstl</b>	22
Geröstetes Rindfleisch mit Kartoffeln und Majoran, Spiegelei, Krautsalat	
<b>Bergisel Sprungschanzen - Hupfer - Pfandl</b>	32
Geschnetzeltes Rinds-Entrecote mit Speck in rahmiger Schwammerlsauce, Spinatpatzln und Tagesgemüse	
<b>Minigolfer Spezial - Toast</b>	24
Schweinsfilet an Pilzrahmsauce auf Toastbrot mit Salat	
<b>Zillertaler Spinatpatzln</b>	19
an Schinkenrahm - Sauce mit Röstzwiebeln und Parmesan	

## VEGETARISCH

---

**Spinatspatzln** 19  
an Gemüserahm - Sauce mit Röstzwiebeln und Parmesan

## FÜR DIE KLOANEN BUAM UND MADLN

---

**Kasperle Schnitzel** mit Pommes Frites 13

**Globis Spinatspatzln** mit Reibkäse  
11

## BEILAGEN

---

**Beilagen extra:** Pommes Frites, Bratkartoffeln, Spinatspatzln, Tagesgemüse  
6

---



**Hahnenkamm - Streif - Abfahrtsmenü** 44

**Starthaus - Pils aus dem Zillertal**

**Mausefallen - Knödelsuppe** oder **gemischter Salat**

**Seidlalm - Schnitzel vom Schwein**  
fein paniert, dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren

**Hausbergkanten - Strudel mit Vanilleeis**

**Hahnenkamm Sieger - Schnapsl**

**FEIN UND SÜSS**

CHF

**Kaiser „Maxl“ Schmarrn (als Hauptmahlzeit)**  
14

**(als Dessert)**

9

Kaiserschmarrn nach altem Rezept von Kaiser Maximilian I.  
mit Zwetschgen Kompott & Apfelmus

**Eispalatschinken „Sissi“ (normale Portion)**

12

**(kleine Portion)**

8

Zwei Crepes gefüllt mit Vanilleeis dazu Schokoladensauce, Haselnüsse und Rahm  
Das Lieblingsdessert von Kaiserin Sissi

**Tiroler Apfelstrudel** mit Vanilleeis

9

**Hausgemachte Torten**

5.5

**Hausgemachter Kuchen**

4

**FÜR ZWISCHENDURCH**

**Schnitzelburger Wienerwald** in der Kaisersemmel mit hausgemachter Cocktailsauce

9

**Speckbrot** Südtiroler Bauernspeck im Vinschgerl -Brot

8

**Einklemmte** mit Schinken, Salami, Käse oder Fleischkäse

5

**Pommes Frites Portion**

6

**ALLERGENE / DEKLARATIONEN**

GLUTENFREI: Schnitzeln und Kaiserschmarrn sind auch glutenfrei erhältlich



**Tiroler Stüberl**

MINIGOLF RESTAURANT

*Zu Gast bei Freunden*

Über weitere Allergene gibt das Personal gerne Auskunft

Wir verarbeiten ausnahmslos Fleisch aus regionaler- und Schweizer Produktion

## MINERALWOSSA

---

	2dl	3dl	5dl
<b>1,5 Lt</b>			
<b>Offenausschank</b>			
Mineral Appenzell Leise, Appenzell Still (ohne) 12.00	2.80	3.60	4.90
Sinalco, Citro, Coca Cola, Cola Zero	2.80	3.60	4.90
Rivella rot, Rivella blau,	2.80	3.60	4.90
Gschpritzter Apfelsaft (Süssmost vom Hof) 4.90		2.80	3.60
Apfelsaft (Süssmost vom Hof)	2.80	3.60	4.90
Orangensaft	4.20		
<b>Flaschenausschank</b>			
Almdudler (der Klassiker aus Wien)		4.10	

## HERZHAFTE TEES

---

Pfefferminz, Verbena, Waldbeeren, Schwarztee, Fruchtschalen, Kamille, Fencheltee		CHF	3.80
---	--	-----	------

## HOASSGETRÄNKE

---

Kaffee Creme	CHF	3.80
Espresso	CHF	3.80
Doppelter Espresso	CHF	5.20
Giorgios Liscio (Espresso mit Zucker)	CHF	3.40
Milchkaffee / Cappuccino	CHF	4.20
Latte Macchiato	CHF	4.20
Schoggi Melange	CHF	4.20
Heisse Schoggi	CHF	3.80
Rum-Punsch, Beeren-Punsch	CHF	3.80

## HOASSGETRÄNKE... MIT EPAS DREIN

---



# Tiroler Stüberl

MINIGOLF RESTAURANT

*Zu Gast bei Freunden*

Edith`s Almhüttentee mit Rum (Früchtetee)		CHF	
	6.50		
Kaffee Luz (Chrüter / Zwetschgen)		CHF	6.50
Kaffee fertig			
Lumumba (Heisse Schokolade mit Rum und Schlagobers)		CHF	7.00
Kaffee Minigolf (Obstler)		CHF	7.00

## A GUATS BIER AUS APPENZELL, BAYERN ODER VO DAHOAM

---

Appenzeller Kristall	Pfiff	2dl	CHF	3.00
	Seidl	3dl	CHF	3.80
	Halbe	5dl	CHF	5.20
Quöllfrisch Bügelflasche	Flasche	5dl	CHF	5.50
Quöllfrisch dunkel	Flasche	3dl	CHF	3.80
Sonnwendlig alkoholfrei	Flasche	3dl	CHF	3.80
Hacker Pschorr, Hefe Weisse, naturtrüb	Flasche	5dl	CHF	5.50
Zillertal Pils, mei Tiroler Bier	Flasche	3dl	CHF	4.50
Appenzeller HOI Bier, Maracuja oder Mango	Flasche	3dl	CHF	4.50

## THURGAUER SAFTL

---

Möhl Saft	Flasche	5dl	CHF	5.20
Möhl Saft alkoholfrei	Flasche	5dl	CHF	5.20

## APERITIFS

---

Martini Bianco	4cl	CHF	6.00
Campari	4cl	CHF	6.00
Campari Orange		CHF	8.00
Aperol Spritz		CHF	8.00
Gschpritzter Weisser süss oder sauer		CHF	6.50
Prosecco doc – Casa Canevel	1dl	CHF	5.50
Prosecco doc – Casa Canevel	7dl	CHF	32.00

## SCHNAPSELN VOM SCHWAGER AUS GUNDETSWIL UND VIELE MEHR

---

		<b>2cl</b>		<b>4cl</b>
Vielle Prune (Familie Herzog, Gundetswil)	40%	5.00	CHF	
	9.00			



# Tiroler Stüberl

MINIGOLF RESTAURANT

*Zu Gast bei Freunden*

Alte Golden (Familie Herzog, Gundetswil)	40%	5.00	CHF
	9.00		
Alte Williams (Familie Herzog, Gundetswil)	40%	5.00	CHF
	9.00		
Papa Heindls Schnapsl (Obstler)	40%	4.00	CHF 7.00
Marillen Schnapsl (aus Österreich)	40%	4.00	CHF 7.00
Baileys	40%		CHF 7.00
Appenzeller	29%		CHF 5.00

## WEISSWEINE / ROSE

---

### Riesling-Sylvaner, Johann Kindhauser, Bertschikon

*Muskat mit Aromen von grünem Apfel, Banane und pfeffriger Note*

Offen	CHF	4.50 /dl
5dl	CHF	18.00

### Pinot blanc Salzberg, Leitner, Burgenland

*Aromen von Exotischen Früchten, feine Bittere*

Offen	CHF	5.50 /dl
7.5dl	CHF	34.00

### Federweisser, Engelwy, Üsslingen

*Fruchtig, frisch mit Aromen von eleganten Himbeeren*

7.5dl	CHF	34.00
-------	-----	-------

## ROTWEINE

---

### Neunforner Blauburgunder

Offen	CHF	4.50 /dl
	5dl	CHF

18.00

### Quartetto rot, Lenz, Üsslingen

*Düfte nach reifen Beeren mit einem Hauch Würzigkeit, rund und weich*

Offen	CHF	5.50 /dl
7.5dl	CHF	34.00

### Zweigelt Salzl, Burgenland

*Dunkle Beeren, Caramel, mit Aromen von Zimt und Vanille*

Offen	CHF	6.00 /dl
7.5dl	CHF	38.00

### Primitivo, Amarama Puglia, Italien

*Üppige Fruchtnoten, feine Restsüsse, kraftvoller Körper, leicht würzig*

7.5dl	CHF	34.00
-------	-----	-------



**Tiroler Stüberl**  
MINIGOLF RESTAURANT

*Zu Gast bei Freunden*

Amarone Della Valpolicella, i Castei, Italien

Kraftvolle Frucht, Rum, Vanille und Trockenfrüchte, dichte Süsse

7.5dl

CHF 57.00