



alte Stube

H O T E L
KONRADIN





SPEISEN

VORSPEISEN UND KALTE SCHMANKERLN

Beef Tartar vom Tiroler Almochsen mit geröstetem Weißbrot, Parmesanspänen und Salatbukett	€ 18,90
Tiroler Antipasti-Gemüse mit getrockneten Tomaten	€ 14,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin-Thymian-Honig und gemischtem Salat	€ 14,70
Räucherlachsvariation mit Kartoffeln	€ 15,90

SUPPE

Kräftige Rindsuppe mit Speckknödel	€ 5,00
mit Leberknödel	€ 5,00
mit Kasknödel	€ 5,00
Frittatensuppe	€ 4,50
Pikante Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffeln	€ 5,00
Schaumsuppe von der Petersilienwurzel mit Steirerkren	€ 5,20
Großmutter's Suppentopf Rinderbouillon mit Fleisch, Nudeln und Gemüse	€ 6,50



VITAMINREICHE SALATE

Gemischter Salat	€ 5,50
Salatteller mit Hühnerbruststreifen	€ 11,20
Caesar Salat mit Parmesan und krossem Speck mit Hähnchenstreifen	€ 13,30
mit Garnelen	€ 16,90
Rucolasalat mit Rinderfiletspitzen, Orangen und Pinienkernen	€ 16,90

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Schinken-Käsetoast mit Salatgarnitur und Cocktailsauce	€ 7,20
Paar Frankfurter Würstl mit Pommes frites	€ 6,90
Schweizer Wurstsalat mit Essig-Öl-Marinade und gekochtem Ei	€ 7,10
Kaminwurzen mit eingelegtem Essiggemüse und Brot	€ 6,90
Clubsandwich mit gebratener Hähnchenbrust, Spiegelei und Speck an Salatbukett und Cocktailsauce	€ 11,90



HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel aus der Pfanne mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren, Salat vom Schwein	€ 18,50
vom Kalb	€ 20,50
Cordon Bleu vom Milchkalb mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 21,50
Tafelspitz vom Almrind mit Röstkartoffel und Cremespinat	€ 25,80
Spinat- und Kaspressknödel mit Nussbutter und Parmesanspänen	€ 14,80
Zerlei vom Rind mit Petersillie an Kartoffeln	€ 24,50
Gebratener Zander mit Roter Bete und Krenrisotto	€ 19,50
Gebratene Dorade auf mediterranem Gemüse und schwarzen Nudeln	€ 19,80
Backhendl auf Kartoffel-Gurkensalat	€ 15,80



TIROLER KOST

Tiroler Bauerngröstl mit Spiegelei und Speckkrautsalat	€ 12,50
Kasspatz`n mit Röstzwiebeln und grünem Salat	€ 10,90

NUDELGERICHTE

Spaghetti Bolognese	€ 9,90
Spaghetti Napoli	€ 8,50
Penne all´arrabiata	€ 10,30
Linguine al "Nero" mit Currygarnelen	€ 14,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Spaghetti Bolognese	€ 5,90
Penne mit Tomatensauce	€ 5,10
Frankfurter Würstl mit Pommes frites	€ 6,90
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree	€ 6,80
Wiener Schnitzel mit Pommes frites	€ 9,30
Portion Pommes frites	€ 4,10



DESSERTS

Apfel- oder Topfenstrudel	€ 4,50
mit Vanillesauce	€ 5,70
mit Sahne	€ 5,10
Kaiserschmarren	
mit Apfelmus oder	
mit Zwetschkenröster	€ 10,50
(15 Min. Zubereitungszeit)	
3 Eispalatschinken mit Schokoladensauce	
und geriebenen Haselnüssen	€ 7,90
3 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade	
oder Haselnusscreme	€ 6,50
2erlei Schokoladenmousse	
mit Marillen	€ 8,90
Variation	
von Topfen und Vanille	€ 8,80
Milchshakes	
- Erdbeere, Banane, Vanille, Mango, Himbeere	€ 4,90
Käsevariation	
mit Trauben und Feigensenf	€ 11,50



ALTE STUBE

Käsefondue (ab 2 Personen, 30 Min. Zubereitungszeit)
mit Weißbrot und frischen Früchten
pro Person € 19,50

Fondue (ab 2 Personen, 30 Min. Zubereitungszeit)
mit kräftiger Rindsuppe oder Erdnussöl
Rinderfilet, Schweinefilet und Putenbrust
mit verschiedenen Saucen, Pommes frites oder
Folienkartoffel und gemischtem Salat
pro Person € 29,50

Steaks (ab 4 Personen, auf Vorbestellung)
mit Gemüse, Pommes frites und Röstkartoffeln
T-Bone € 34,50
Tomahawk € 29,50
Rib Eye (ab 2 Personen) € 28,50

„Steak für Alle“ im Ganzen gebraten
vom heimischen Jungrind
Beiried pro 100g € 14,50
Filetmittelstück pro 100g € 18,50

dazu reichen wir Grillgemüse, Folienkartoffel
oder Pommes frites und pikante Saucen

ZUR NACHSPEISE IN DER ALTEN STUBE

Schokoladen-Fondue mit frischen Früchten
pro Person € 9,80



Zum Kaiser Maximilian

*Sonnenterrasse * Restaurant * gemütliche Stuben*

Mitten im Skigebiet Kühtai

Der Treffpunkt für alle Skifahrer!

-geöffnet ab Ende November bis Ostern-

Jeden Mittwoch & Samstag Nachtskilauf

www.konradin.at

Legende der allergenen Stoffe:

- A Gluten / Cereals-Gluteneos / Céréales / Cereali
- B Krebstiere / Shellfisch / Crabe / Gamber
- C Ei(er) / Eggs / Oeufs / Uovi
- D Fisch / Fish / Poisson / Pesce
- E Erdnuss / Peanut / Arachide / Arachide
- F Soja / Soy / Graine de soja / Soia
- G Milch, Laktose / Milk, Lactose / Lait, Lactose / Latte, Lattosio
- H Schalenfrüchte / Edible nuts / Fruits peler / Frutta buccia
- L Sellerie / Celery / Céleri / Sedano
- M Senf / Mustard / Moutarde / Senape
- N Sesam / Sesame / Sésame / Sesamo
- O Sulfite / Sulphite / Sulfite / Solfito
- P Lupinen / Lupine / Lupine / Lupino
- R Weichtiere / Mollusca / Mollusque / Mollusco
- * Farbstoffe, Glukose, Fruktose, Süßungsmittel
Dyes, glucose, fructose, sweeteners
Colorants, glucose, fructose, édulcorants
Coloranti, glucosio, fruttosio, dolcificanti

Liebe Gäste – wir möchten darauf hinweisen, dass Kreuzkontakte nicht immer ausgeschlossen werden können! Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.