

Genuss
SÖLDEN
LOUNGE

TÖRGGELE STUB'N
Cafe - Restaurant
SÖLDEN

AMA
GENUSS
REGION
GASTRONOMIE



CHILL & GRILL

AUF DER TERRASSE DER TÖRGGELE STUB'N
MIT LIVE MUSIK AB 17.00 UHR

WIR SMOKEN
UND GRILLEN!





IT'S TIME TO GRILL



Rindsfilet mit Kräuterbutter ca. 200 g € 28,90

Beef tenderloin, herb butter
(CG)

Surf & Turf € 29,80

Gegrilltes Rinderfilet ca. 150g mit **2 Stk Riesengarnelen**
dazu **Hummersauce** und **Kräuterbutter**

Grilled beef tenderloin and king prawns with Lobster-sauce and herb butter
(BGMO)

SPARE RIBS aus dem **SMOKER** € 16,80

Spare Ribs from the smoker
(GM)

Gemischte Grillplatte (ab 2 Personen) pro Person € 22,50

Schweinebauch, Grillwürstel, Schopfsteak, Spare Ribs mit **Kräuterbutter**

mixed grill (2 persons) crispy pork belly, Grill sausages, pork steak and Spare ribs , herb butter
(GM)

Rip Eye Steak ca. 350–400g mit **Kräuterbutter** € 32,60

Rip eye steak, herb butter
(GM)

Fledermaussteak vom Kräuterschwein ca. 160g € 12,60

Spidersteak from herb-fed pig
(GM)

Mariniertes Schweineschopfsteak vom Kräuterschwein ca. 200g € 11,60

Marinated pork steak 200g
(GM)

Knusprig marinierter Schweinebauch € 11,40

Crispy pork belly
(GM)

In der Folie gegartes Zanderfilet mit Kräutern € 17,90

Zander fillet cooked in foil with herbs
(D)

4 Stk Riesengarnelen am Spieß auf **Algensalat** € 18,50

4 king prawns with seaweed-salad
(BD)



**ZU ALLEN GERICHTEN REICHEN
WIR ZWEIERLEI SAUCEN**

we serve two sauces for all dishes



**WÄHLEN SIE DAZU EINE BEILAGE
AUS UNSEREM REICHHALTIGEN
ANGEBOT!**



ECHE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN



IT'S TIME TO GRILL



BEILAGEN

Pfeffersauce / peppersauce (ALO)	€ 2,60
Maiskolben / Corncob	€ 4,90
Ofenkartoffel mit Sauerrahm / baked potato with sour cream (G)	€ 4,90
Kartoffelspalten / potato wedges	€ 4,50
Pommes Frites / french fries	€ 3,80
Grillgemüse	€ 4,50
Knoblauchbaguette / garlic baguette (ACGMP)	€ 4,80
Scheibe Brot / slice of bread (ACG)	€ 0,80

SALATE

Blattsalat / green salad (LMO)	€ 5,80
kleiner gemischter Salat / mixed salad (LMO)	€ 7,20
großer gemischter Salat / big mixed salad (LMO)	€ 8,90
Kartoffelsalat / potato salad (MO)	€ 5,80
Krautsalat / coleslaw (O)	€ 5,80



ECHTE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN



IT'S TIME TO GRILL



FLEISCHKUNDE

RINDERFILET

Das Rinderfilet ist Teil des Rinderhinterviertels. Es gilt als das edelste Stück des Rindes. Dieser Muskelstrang wird von den Rindern kaum bewegt und ist daher besonders zart, saftig und mager. Auch seine feine Marmorierung hängt damit zusammen.

RIB EYE

Die Hochrippe (Rostbraten) ist das Rückenstück des Rindes zwischen der achten und zwölften Rippe.

FLEDERMAUS

Das zarteste Stück vom Schwein. (Eines der besten und saftigsten Fleischteile zum Grillen). Dieser ist ein kleiner Fleischteil und liegt am Schlägel.

SPARERIBS LANGSAM IM SMOKER ZUBEREITEN

3/2/1

3 Std im Smoker 110° – 120°

2 Std Barbecue 130° - 150°

anschl. Grillen ab 160°

Kohlen: Holzkohlebriketts & Hickoryholz

SCHWEINESCHOPFSTEAK

Der Schopfbraten ist der letzte Teil im Rücken, er schließt an das Lange Karree an und endet beim Kopf unter der Schweinsschulter. Das sehr kräftige Fleisch ist mit reichlich Fettgewebe durchzogen und hat daher einen intensiven Eigengeschmack.

SCHWEINSBAUCH

Als Schweinebauch werden die gut mit Fett durchwachsenen und mit Rippen durchzogenen Stücke der hinteren, unteren Brustkörbe der Hausschweine bezeichnet.



ECHE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN



IT'S TIME TO GRILL



MEAT CUSTOMER

BEEF TENDERLOIN

The fillet of beef is part of the hind quarter of beef. It is the finest cut of beef. This muscle strand is particularly tender, juicy and lean with a fine marbling

RIB EYE

The prime rib (roast joint) is the chine of the cow between the eighth and twelfth rib.

FLEDERMAUS

The most tender piece of pork. (One of the best and juiciest cuts for barbecuing.) This is a small cut of meat and is located by the leg.

PREPARE SPARE RIBS SLOWLY IN THE SMOKER

3/2/1

3 hours in the smoker 110 ° - 120 °

2 hours barbecue 130 ° - 150 °

then grilling from 160 °

Coals: charcoal briquettes & hickory wood

PORK LOIN STEAK

The roast is the last part in the back, it follows the long loin and ends at the head under the pork shoulder. The very strong meat is interspersed with fatty tissue and therefore has an intense taste of its own.

CUTLETS FROM HERBAL PIG

The herbal pig produces the best meat quality tasty, tender, marbled and appetizing in structure and color.



ECHE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN



IT'S TIME
TO GRILL



BLEU //
ENGLISH
MEDIUM RARE
MEDIUM
MEDIUM WELL
WELL DONE //

Bleu: 44° - 46° lauwarmer Roter Kern, roter Saft
English: 47°-50° warmer Roter Kern, roter Saft
Medium-Rare: 51°- 55° hellroter weicher Kern, rosa Saft
Medium: 56°- 58° hellroter weicher Kern, rosa Saft
Medium-Well: 59°-67° rosa-grauer fester Kern, klarer Saft
Well done: ab 75° grauer fester Kern, klarer Saft



ECHE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN