

Genuss
SÖLDEN
LOUNGE



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



ZU ALLEN GERICHTEN REICHEN
WIR ZWEIERLEI SAUCEN

we serve two sauces for all dishes

Rindsfilet mit **Kräuterbutter** ca. 200 g € 38,00

Beef tenderloin, herb butter
(CG)

Surf & Turf € 37,00

Gegrilltes Rinderfilet ca. 150g mit **2 Stk Garnelen**
dazu **Kräuterbutter**

Grilled beef tenderloin and 2 king prawns with herb butter
(BGMO)

SPARE RIBS mariniert mit Honig-Knoblauch-Chilli € 19,20

Spare Ribs marinated with honey garlic chili
(GM)

Gemischte Grillplatte (ab 2 Personen) pro Person € 26,00

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

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

Fledermaussteak vom **Kräuterschwein** ca. 160g € 14,80

Spidersteak from herb-fed pig
(GM)

Mariniertes Schweineschopfsteak vom **Kräuterschwein** ca. 200g € 14,60

Marinated pork steak 200g
(GM)

Knusprig marinierter Schweinebauch € 12,60

Crispy pork belly
(GM)

2 Stück knusprig gebratene mit Kräutern Forellenfilets
mit **Kräutern** € 19,50

2 pieces of crispy fried trout fillets
(D)

5 Stück Garnelen auf Zucchini-Paprika-Gemüse € 22,50

5 prawns on zucchini-peppers vegetables
(BD)



WÄHLEN SIE DAZU EINE BEILAGE
AUS UNSEREM REICHHALTIGEN
ANGEBOT!



ECHE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN



IT'S TIME TO GRILL



BEILAGEN

Pfeffersauce / peppersauce (ALO)	€ 3,50
Maiskolben / Corncob	€ 5,20
Ofenkartoffel mit Sauerrahm / baked potato with sour cream (G)	€ 5,20
Kartoffelspalten / potato wedges	€ 5,00
Pommes Frites / french fries	€ 4,00
Grillgemüse	€ 5,00
Knoblauchbaguette / garlic baguette (ACGMP)	€ 5,90
Scheibe Brot / slice of bread (ACG)	€ 1,20

SALATE

Blattsalat / green salad (LMO)	€ 7,90
gemischter Salat / mixed salad (LMO)	€ 8,60
Krautsalat / coleslaw (O)	€ 7,50
Kartoffelsalat / potato salad (O)	€ 7,90



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 Schlögel.

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.



ECHTE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN



IT'S TIME TO GRILL



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

Bleu: 44° - 46° lauwarme 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



ECHTE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN