

Genuss
SÖLDEN
LOUNGE



CHILL & GRILL

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

IT'S TIME
TO GRILL





IT'S TIME TO GRILL



Rindsfilet mit Kräuterbutter ca. 200 g € 42,00

Beef tenderloin, herb butter
(CG)

Surf & Turf € 39,00

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 € 22,10

Spare Ribs marinated with honey garlic chili
(GM)

Gemischte Grillplatte (ab 2 Personen) pro Person € 29,00

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 € 16,80

Spidersteak from herb-fed pig
(GM)

Mariniertes Schweineschopfsteak vom **Kräuterschwein** ca. 200g € 16,60

Marinated pork steak 200g
(GM)

Knusprig marinierter Schweinebauch € 14,60

Crispy pork belly
(GM)

5 Stück Garnelen auf Zucchini-Paprika-Gemüse € 26,90

5 prawns on zucchini-peppers vegetables
(BD)



**ZU ALLEN GERICHTEN REICHEN
WIR ZWEIERLEI SAUCEN**

we serve two sauces for all dishes



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

Choose a side dish



ECHE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN



IT'S TIME TO GRILL



BEILAGEN

Pfeffersauce / peppersauce (ALO)	€ 3,90
Maiskolben / Corncob	€ 5,20
Ofenkartoffel mit Sauerrahm / baked potato with sour cream (G)	€ 5,20
Kartoffelspalten / potato wedges	€ 5,20
Pommes Frites / french fries	€ 5,00
Grillgemüse	€ 5,20
Knoblauchbaguette / garlic baguette (ACGMP)	€ 5,90
Scheibe Brot / slice of bread (ACG)	€ 1,30

SALATE

Blattsalat / green salad (LMO)	€ 8,50
gemischter Salat / mixed salad (LMO)	€ 9,20
Krautsalat / coleslaw (O)	€ 8,10
Kartoffelsalat / potato salad (O)	€ 7,90



ECHTE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN



IT'S TIME TO GRILL



FLEISCHKUNDE MEAT CUSTOMER

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.

FLEDERMAUS

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

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.

* * * * *

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

SPIDER-STEAK from pork

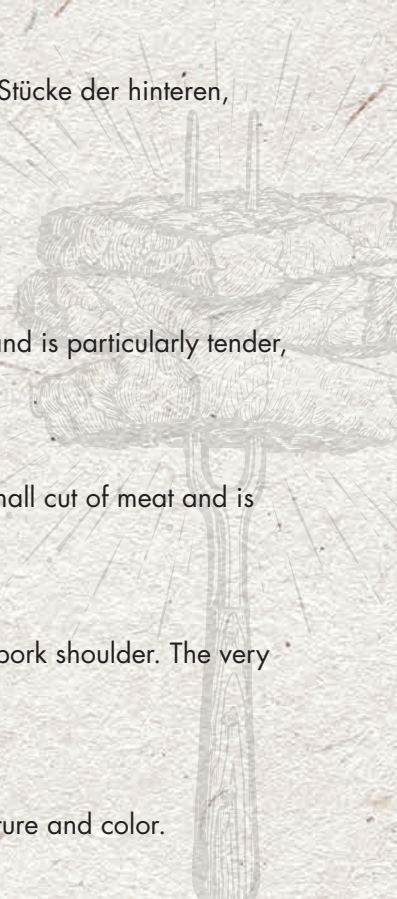
The most tender piece of pork. (One of the best and juiciest cuts for barbecuing.) This is a small cut of meat and is located by the leg.

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.



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