

Herzlich willkommen im Restaurant La Stalla!

Ich freue mich sehr, Sie in meinem kleinen, gemütlichen Lokal begrüßen zu dürfen. Hier möchte ich Sie mit auf eine kulinarische Reise nach Argentinien nehmen – mit authentischen Gerichten aus meiner Heimat, zubereitet aus frischen und hochwertigen Zutaten.

Es ist mir eine Herzensangelegenheit, Ihnen die Aromen und die Gastfreundschaft meiner Heimat näherzubringen.

Ich wünsche Ihnen einen entspannten Aufenthalt und einen genussvollen Abend!

Buen provecho!

Ihre Clara & Team



GETRÄNKE

BIERE

Erdinger Brauhaus Helles Fass	0,3	4,00
	0,5	5,10
Paulaner Alkoholfreies Helles	0,5	5,10
Radler	0,3	4,00
	0,5	4,70
Erdinger Weissbier Urweisse	0,5	5,30
Erdinger Weissbier Alkoholfrei	0,5	5,30
Erdinger Weissbier Dunkel	0,5	5,30
Hopf Russ	0,5	5,10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Adelholzener still/sprudel	0,75	5,60
	0,25	2,90
Coca Cola	0,33	3,90
Coca Cola Zero	0,33	3,90
Paulaner Spezi	0,5	4,20
Zitronenlimo	0,5	4,20
Orangenlimo	0,5	4,20
Oransoda	0,33	3,50
Lemonsoda	0,33	3,50
Icetea	0,33	3,50

SAFTSCHORLEN

Apfel Trüb, Orange, Holunder,	0,3	4,10
Johannisbeere, Maracuja,	0,5	5,20
Rhabarber oder Mango		

WARME GETRÄNKE

Espresso	2,50
Espresso Corretto	6,00
Espresso Doppio	4,80
Cafe Crema	3,60
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	4,00
Cafe Moretta	5,90
Heiße Schokolade	4,50
Tasse Tee	3,00

LONGDRINKS

Sanbitter	4,50
Crodino	4,50
Aperolspritz	7,50
Limoncellospritz	7,50
Camparispritz	7,90
Clementine Spritz	7,90
Basilico Spritz	7,90
Martini Spritz mit Granatapfel	7,90
Schweppes	
Sanbitter oder Crodino mit Tonic	7,50
Hugo	7,50
Weissweinschorle	6,00
Cuba Libre	11,00
Campari Soda / Orange	7,90
Negroni	9,50
Fernet mit Cola - typisch argentinisch	7,50

GIN TONIC

Gin Mare	42,7 %	12,00
Alpspitz	45%	12,00
Malfy	41%	11,00
Bombay	40%	9,00

DIGESTIVE 4CL

Averna	23%	4,00
Ramazotti	30%	4,00
Amaro Del Capo	35%	4,00
Anice	28%	4,00

GRAPPA 2CL

Moscato	41%	4,50
Lagrein	41%	4,50
Grappa Barrique Riserva	41%	4,50

SCHNÄPSE 2CL

Old Williams	42%	4,00
Wald Himbeere	42%	4,00
Enzian	40%	4,00
Obstler	38%	4,00
Alte Himbeere, Prinz	41%	4,00
Alter Williams, Prinz	41%	4,00
Alte Marille, Prinz	41%	4,00
Haselnuss, Hausschnaps	35%	4,00
Zirben, Hausschnaps	35%	4,00
Limoncello, Hausschnaps	30%	4,00
Baileys	17%	4,00

WEINE

OFFENE WEINE

ROT - 0,2L

<i>Solepasso Passito</i>	7.50
<i>Primitivo Assina</i>	7.50
Lagrain Gries DOC, Egger-Ramer	8.00

ROSÉ - 0,2L

Rosatto Basilicata IGT	7.00
-------------------------------	------

FLASCHEN WEINE

ROT

Nero Passo Veneto GT <i>Trocken, 13.5% - Italien</i>	28.00
Lagrain Gries DOC, Egger-Ramer <i>Trocken, 13% - Südtirol</i>	28.00
Solepasso Passito <i>Weich und Fruchtig, 15.5% - Italien</i>	27.00
Merlot Garda DOC, Zenegaglia <i>Trocken, 13.5% - Italien</i>	23.00
Primitivo IGT Salento <i>Trocken 12 Monate Barrique - Italien</i>	53.00
Primitivo Assina <i>Puglia I.G.P., 13.5% - Italien</i>	26.00
Nero di Troia <i>Trocken - Italien</i>	39.00

ROSÉ

Rosapasso Pinot Nero Rosato <i>Halbtrocken, 12% - Italien</i>	25.00
Zweigelt Rosé, Jungwild <i>Halbtrocken, 12% - Österreich</i>	21.00
Rosatto Basilicata IGT <i>Halbtrocken, 13% - Italien</i>	25.00
Cà dei Fratti Rosato <i>12.5% - Italien</i>	0.375 19.50

WEISS - 0,2L

Lugana Zenegaglia DOC	7.50
<i>Nals Margreid Kalk Chardonnay</i>	8.00
Assina	7.00

PROSECCO - 0,2L

Prosecco DOC	6.00
Prosecco Rosé	6.00

WEISS

Lugana Zenegaglia DOC <i>13% - Italien</i>		27.00
Cà dei Fratti Lugana <i>13% - Italien</i>	0.75 0.375	39.00 19.50
Oropasso Originale <i>Garganega und Chardonnay, 13% - Italien</i>		28.00
Grüner Veltliner, Jungwild <i>12.5% - Österreich</i>		21.00
Nals Margreid Kalk <i>Chardonnay, 13.5% - Südtirol</i>		28.00
Nals Margreid NM <i>Cuvée aus Chardonnay und Sauvignon, 13% - Südtirol</i>		25.00
Grauer Burgunder, Buntsandstein <i>aus der Pfalz, 13% - Deutschland</i>		35.00
Assina <i>Puglia I.G.P. Bianco - Italien</i>		26.00

SEKT

Prosecco DOC <i>Fruchtig leicht</i>		22.00
Prosecco Rosé <i>Cuvée aus Raboso und Merlot</i>		22.00
Prosecco Superiore Extra Dry DOCG <i>Valdobbiadene</i>		27.00
Ferrari Rosé <i>Trento DOC</i>		55.00
Ferrari Maximum <i>Brut, Trento DOC</i>		55.00

WEINE AUS DEM HERZEN DER WEINREGION MENDOZA, ARGENTINA

Special Blend Gran Reserva, 13,5 %

Flasche 0,75l € 39,00

Cabernet Sauvignon Merlot und Tempranillo , Kräftig, trocken

Ein Wein der Extraklasse: Trocken, vollmundig, vielschichtig und mit langem Abgang. Bestechend sind die Fruchtaromen nach Kirschen, Himbeeren, Brombeeren, dazu Noten von Leder, Lakritz und einem dezenten Holzton. Seine lange Fassreifeung verleiht ihm eine besondere Samtigkeit. Er passt perfekt zu Rinderfilet, Roastbeef, Lammkrone, Rotwild und Wildgeflügel. Er sollte etwas früher geöffnet werden, denn der Sauerstoff lässt seine Aromen besonders schön hervortreten.

MEHRFACH AUSGEZEICHNETE WEINSERIEN LUI® WEINGUT MENDOZA – ARGENTINA

Mit den verschiedenen Weinsereien aus dem Weingut LUI haben wir eine Reihe weiterer, ausgezeichneter Weine in unser Sortiment aufgenommen.

50% Malbec – 50% Bonarda, 14,5%

Flasche 0,75l € 37,00

kräftig, Süße Fruchtigkeit reifer roter Beeren und Pflaumen, trocken, fruchtig, mittlere Säure und mäßige Tannine

Ein vollmundiger Wein, der am Gaumen weich und reichhaltig wirkt. Reife Pflaumen und rote Früchte verbinden sich mit den für die Region typischen mineralischen und blumigen Noten. Samtig in der Wirkung und doch mit einem frischen und ausgewogenen Abgang.

LUI ÚMILE Malbec, 14 %

Flasche 0,75l € 39,00

Trocken, schon recht weich mit fein buttrigem Ton, Aromen roter Beeren
Veilchen, Vanille

Am Anfang stehen Aromen von reifen Pflaumen, Kräutern und ein rauchiger Geschmack. Am Gaumen wirkt dieser Wein mit Noten von Vanille, dunklen Früchten und Schokolade lebhaft und üppig. Sanfte Tannine sorgen für einen langen, wohltuenden Abgang.

Internationale Vorspeisen

Gambas al Ajillo	€ 15,50
Knoblauch Aji (Scharf)	
Champignon al Ajillo	€ 11,90
Knoblauch Aji (Scharf)	
Gegrillter Oktopus	€ 18,90
Gegrillter Oktopus Pimientos de Padrón Rucola Cocktailtomaten	
Provoletta Argentina	€ 12,90
Gegrillter Provollone Käse geräucherte Paprika Marmelade Aji Molido Kräuter	
Carpaccio vom Rinderfilet	€ 16,50
Arg. Rinderfilet Hausgemachte Marinade Rucola	
Rote Bete Carpaccio	€ 9,90
Rote Bete Wallnüsse Parmesan Hausgemachte Marinade Rucola	
Hausgemachte Empanadas Argentinas	Stück € 4,90
Rinderfleisch oder Ricotta mit Gorgonzola, Spinat & Walnüsse	
Morcilla und Chorizo	€ 11,50
Zwiebelblutwurst und argentinische Grillwurst vom Grill	
Bufala mit Sardellen	€ 11,90
Büffelmozzarella, Sardellen, Cocktailtomaten auf Rucola	

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte beim Service, gerne geben wir Ihnen Auskunft, über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.

MONATS KARTE

Insalata con listarelle di Filetto di Manzo € 19,50
Gemischter Salat mit Rinder Filet Streifen

Insalata mit Garnelen € 19,50
Gemischter Salat mit Garnelen

Insalata mit gegrillten Lachs € 19,50
Gemischter Salat mit Lachs

Mejillones Tigre € 12,50
Muschelfleisch, Garnelen leichtcremig

Croquetas de Hongos € 9,50
Pilz Kroketten

Rinder Tatar € 18,50
130 gr. Argentinisches Rinderfilet

Lomo Mar del Plata € 43,50
230 gr. Arg. Rinderfilet im Speck Mantel und Knoblauch
Kruste, mit Beilage zur Wahl.

Pistazien Tiramisú € 8,90

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte beim Service, gerne geben wir Ihnen Auskunft, über die in den Speisen enthalten Allergenen Zutaten.

Argentinische Spezialitäten

Hauptgerichte vom Grill

Wer Argentinien wirklich verstehen möchte, sollte sich das traditionelle und überall beliebte Asado nicht entgehen lassen. Ursprünglich bezeichnet „Asado“ ein gegrilltes Gericht, doch in Argentinien ähnelt es eher einem ausgedehnten Festmahl.

Das Rindfleisch aus Argentinien zählt weltweit zu den qualitativ hochwertigsten Angeboten, da die Tiere hier das ganze Jahr über unter optimalen Bedingungen aufgezogen werden.

Tabla Argentina, ASADO

Verschiedenes argentinisches Rindfleisch vacio, entrana, chorizo, morcilla, tira de asado mit Chimichurri Soße

€ 32,50

Gegrilltes Lachsfilet

180 gr. Lachs | Hausmarinade

€ 25,50

Lomo

230 gr. | 300 gr. Argentinisches Rinderfilet | Pfeffersoße oder Chimichurri

€ 35,50 | 45,00

Punta de Lomo

230 gr. Argentinische Rinderfiletspitze | Pfeffersoße oder Chimichurri

€ 35,50

Hamburguesa Gaucha

180 gr. Argentinisches Fleisch | Käse | Speck | Salat | Zwiebeln | Hausgemachte Soße

€ 23,50

Rinderfilet Spieß

200g argentinisches Rinderfilet | Zwiebeln | Paprika | Speck

€ 35,50

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte beim Service, gerne geben wir Ihnen Auskunft, über die in den Speisen enthalten Allergenen Zutaten.

Argentinisches Rib Eye

230g | 300 gr. argentinisches Rib Eye von „Black Ranch“

€ 33,50 | 44,00

Argentinisches Rumpsteak

230 gr. | 300 gr. Argentinisches Rumpsteak von „Black Ranch“

€ 33,50 | 44,00

Hähnchenbrust Steak

Hähnchenbrustfilet mit Zitronen-Kräuter marinade

€ 24,90

Matambrito de Cerdo Iberico

Spanisches Prime Iberico Secreto, Besonders stark marmoriert, buttrig-nussiges Aroma. Frisch mit Zitrone und Meersalz gegrillt

€ 29,50

Gegrillter Oktopus

Gegrillter Oktopus | Pimientos de Padrón | Rucola | Cocktail Tomaten

€ 28,90

Beilage zur Auswahl

Gemischter Salat | Pommes | gegrillte Kartoffel | Gegrilltes Gemüse

Jedes Hauptgericht beinhaltet eine Beilage

Portion extra € 6,50

Brot Portion extra €1,50

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte beim Service, gerne geben wir Ihnen Auskunft, über die in den Speisen enthalten Allergenen Zutaten.

Was Süßes.....

Tiramisú	€ 7,90
Panna Cotta mit Erdbeersosse, Himbeersosse oder Schokososse	€ 7,90
Portion Franuí, Becher 150 Gr Frische Himbeeren in 2 Schichten Schokomantel	€ 7,90
Tartufo Bianco oder Nero mit Eierlikör	€ 8,50
Affogato Vanille Eis mit Espresso	€ 5,90
Flan mit Dulce de leche typisch argentinisch!	€ 8,50
Gemischtes Eis Vanille, Schokolade & Dulce de Leche (Karamell) - typisch argentinisch!	€ 7,50

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte beim Service, gerne geben wir Ihnen Auskunft, über die in den Speisen enthalten Allergenen Zutaten.