

# 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



Fein  
kost  
**La Stalla**

## Aperitif Empfehlungen

- The Illusionist Azzurino Aperitivo - 11% bitter, süß, erfrischend mit Prosecco oder Tonic €8,50
- Litschi Spritz mit Prosecco oder Tonic €8,90
- Espresso Martini €12
- Aperitivo Arancia mit Tonic - Alkoholfrei €7,90
- Lavendel Spritz mit Prosecco oder Tonic €7,90
- Lavendel Gin Tonic €11,00
- Granatapfel Martini Spritz - auch alkoholfrei €7,90
- Alkoholfreier Gin Tonic - The Illusionist €9,00
- Himbeer Spritz - Aperol mit Himbeere und goldenem Schimmer €8,90
- Sanbitter Tonic - Alkoholfrei mit Holunder & Zitrone €7,90

## Vorspeisen

- Gambas al Ajillo** € 15,50  
Knoblauch | Aji (Scharf)
- Gegrillter Oktopus** €18,90  
Gegrillter Oktopus | Pimientos de Padrón | Rucola | Cocktailtomaten
- Carpaccio vom Rinderfilet** € 16,50  
Arg. Rinderfilet | hausgemachte Marinade | Rucola
- Hausgemachte Empanadas Argentinas** Stück € 5,80  
Rindfleisch, Zwiebeln, Oliven, Ei & Paprika  
Gorgonzola, Spinat & Walnüsse  
Humita: Maiscreme, Paprika & Ziegenkäse  
Caprese: Mozzarella, confierte Tomaten & Basilikum
- Rinder Tatar** € 18,50  
100 gr. argentinisches Rinderfilet  
angemacht mit Sardellen, Eigelb, Senf, Cognac, Kapern
- Avocado Tatar** € 16,50  
Avocado | Garnelen | Cocktailtomaten
- Gegrillte Artischocke** € 14,90  
Parmesan | Rucola | getrocknete Tomaten

## Salate mit Haus-Dressing

- Gemischter Wildkräutersalat mit Haus-Dressing € 10,90
- als Beilagensalat € 6,50
  - mit Rinderfiletstreifen € 19,50
  - mit Garnelen € 18,50
  - mit Büffelmozzarella € 14,50
  - mit gebratenem Ziegenkäse € 15,50

## Pinsen

- Margherita** € 10,50  
Tomatensauce | Mozzarella
- Prosciutto** € 13,00  
Tomatensauce | Mozzarella | italienischer gekochter Schinken
- Salame** € 13,00  
Tomatensauce | Mozzarella | milde oder scharfe Salami
- Parma** € 16,00  
Tomatensauce | Mozzarella | Parmaschinken | Parmesan | getrocknete Tomaten
- La Stalla** € 14,50  
Tomatensauce | Rucola | Cocktailtomaten | Büffelmozzarella | Mozzarella
- Kaltenbrunn** € 16,00  
Tomatensauce | Mozzarella | gegrilltes Gemüse

## Suppen

- Maronen Suppe** € 9,50  
Sahne | gebratene Champignons | Mandelsplitter
- Tages Suppe** € 8,90

## Argentinische Spezialitäten

### Hauptgerichte vom Holzkohlegrill

Asado ist das Herzstück der argentinischen Grillkultur – ein traditionelles Festmahl, bei dem verschiedenste Fleischstücke langsam über offener Glut gegrillt werden.

In Argentinien bedeutet Asado weit mehr als nur „Grillplatte“ – es steht für Geselligkeit, Qualität und Leidenschaft fürs Fleisch.

### Tabla Argentina - ASADO

450 gr. verschiedene argentinische Rindfleisch-Cuts Vacío, Chorizo, Morcilla, Costillas de Res "Rinderrippe" und Ojo de Bife "Rib Eye" | inkl. Beilage  
€ 42,00

### Gegrilltes Lachsfilet

180 gr. Lachs | Hausmarinade | inkl. Beilage  
€ 26,50

### Lomo

230 gr. | 300 gr. Argentinisches Rinderfilet | inkl. Beilage  
€ 39,50 | 49,90

### Punta de Lomo

230 gr. Argentinische Rinderfiletspezialität | inkl. Beilage  
€ 39,50

### Hamburguesa Gaucha

200 gr. argentinisches Rindfleisch-Party | Käse | Speck | Salat | Zwiebeln | hausgemachte Soße | inkl. Beilage  
€ 24,50

### Rinderfilet Spieß

250 gr. argentinisches Rindfleisch | Zwiebeln | Paprika | Speck | inkl. Beilage  
€ 39,50

### Ojo de Bife - Argentinisches Rib Eye

230 gr. | 300 gr. argentinisches Rib Eye von „Black Ranch“ | inkl. Beilage  
€ 36,50 | 47,00

### Vacío - der argentinische Geheimtipp

250 gr. argentinisches Vacío | inkl. Beilage  
€ 35,50

### Maishähnchen

230 gr. französisches Maishähnchen Supreme mit Zitronen-Kräuter Marinade | inkl. Beilage  
€ 24,90

### Gegrillter Oktopus

Gegrillter Oktopus | Pimientos de Padrón | Rucola | Cocktailtomaten | inkl. Beilage  
€ 28,90

### Beilage zur Auswahl

gemischter Salat | Pommies | gegrillte Kartoffel  
gratinierter Kartoffelpüree | gegrilltes Gemüse

### Beilage extra € 6,50

Pfeffersoße oder Malbecsoße € 3,00  
Kräuterbutter € 2,00  
Brot extra € 1,50

## Desserts

- Portion Franuá, 150 gr.** € 7,90  
Frische Himbeeren in zwei Schichten Schokolade
- Tartufo Bianco oder Nero** € 8,50  
mit Eierlikör
- Affogato** € 5,90  
Vanille Eis mit Espresso
- Trio Argentino** € 7,50  
Selbstgemachtes Eis - Vanille, Schokolade & Dulce de Leche
- Tartufo al Pistacchio** € 9,50  
mit Eierlikör
- Tiramisù** € 8,90
- Crema al limón** € 11,90  
Seidig zarte Zitronencreme | Sablé Breton | Hausgemachtes Baiser

## GETRÄNKE

BIERE		LONGDRINKS	
Erdinger Brauhaus Helles Fass	0,3   4,00	Sanbitter	4,50
Erdinger Alkoholfreies Helles	0,5   5,10	Crodino	4,50
		Aperol Spritz	7,50
		Limoncello Spritz	7,50
		Campari Spritz	7,90
		Clementine Spritz	7,90
		Basilico Spritz	7,90
		Martini Spritz mit Granatapfel	7,90
		Schwappes	
		Sanbitter oder Crodino mit Tonic	7,50
		Hugo	7,50
		Weissweinschorle	6,00
		Cuba Libre	11,00
		Campari Soda / Orange	7,90
		Negrone	9,50
		Fernet mit Cola - typisch argentinisch	7,50
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE		GIN TONIC	
Adelholzer still/sprudel	0,75   5,60	Gin Mare	42,7 % 12,00
	0,25   2,90	Alpspitz	40% 4,00
Tafelwasser mit Kohlensäure	1,0   3,50	Malfy	41% 11,00
		Bombay	40% 11,00
Coca Cola	0,33   3,90	DIGESTIVE 4CL	
Coca Cola Zero	0,33   3,90	Ramazotti	30% 4,00
Paulaner Spezi	0,5   4,20	Amaro Del Capo	35% 4,00
Zitronenlimo	0,5   4,20	Anice	28% 4,00
Oransoda	0,33   3,90	GRAPPA 2CL	
Lemonsoda	0,33   3,90	Moscato	41% 4,50
		Lagrein	41% 4,50
SAFTSCHORLEN		Grappa Barrique Riserva	41% 4,50
Apfel Trüb, Orange, Holunder,	0,3   4,10	SCHNÄPSE 2CL	
Johannisbeere, Maracuja,	0,5   5,20	Old Williams - Edelbrand	42% 6,50
Rhabarber		Wald Himbeere - Edelbrand	42% 6,50
WARMER GETRÄNKE		Enzian	40% 4,00
Espresso	2,70	Obstler	38% 4,00
Espresso Macchiato	2,90	Alte Himbeere, Prinz	41% 4,00
Espresso Corretto	6,00	Alter Williams, Prinz	41% 4,00
Espresso Doppio	5,20	Alte Marille, Prinz	41% 4,00
Caffè Crema	3,80	Haselnuss, Hausschnaps	35% 4,00
Cappuccino	4,00	Zirben, Hausschnaps	35% 4,00
Latte Macchiato	4,20	Limoncello, Hausschnaps	30% 4,00
Caffè Moretta	5,90	Baileys	17% 4,00
Heiße Schokolade	4,50		
Tasse Tee	3,00		
Entkoffiniert	+ 0,50		

## WEINE

### OFFENE WEINE

#### ROT - 0,2L

<b>Primitivo Tagaro</b>	8,00	<b>Lugana Zenegaglia DOC</b>	7,50
<b>Lagrain Gries DOC, Egger-Ramer</b>	9,00	<b>Nals Margreid Kalk Chardonnay</b>	8,00
<b>Nero di Troia Tagaro</b>	8,50	<b>Ca' del Prato Prima Vera</b>	7,50

#### ROSE - 0,2L

<b>Il Cason del Prato Rosa</b>	7,50	<b>Meticco Prosecco DOC</b>	6,00
--------------------------------	------	-----------------------------	------

#### FLASCHEN WEINE

##### ROT

<b>Lagrain Gries DOC, Egger-Ramer</b>	39,00	<b>Ca' dei Fratri Lugana</b>	0,75   39,00
<i>Trocken, 13% - Südtirol</i>		13% - Italien	0,375   19,50
<b>Primitivo Tagaro</b>	35,00	<b>Nals Margreid Kalk</b>	29,00
<i>Puglia, 15% - Italien</i>		<i>Chardonnay, 13,5% - Südtirol</i>	
<b>Nero di Troia Tagaro</b>	39,00	<b>Nals Margreid Berg DOC</b>	29,00
<i>Puglia, 15% - Italien</i>		<i>Weißburgunder, 13,5% - Südtirol</i>	
<b>Biscardo Amaron della Valpolicella</b>	58,00	<b>Grauer Burgunder, Buntsandstein</b>	37,00
<i>Italien DOCG, 15,5%</i>		<i>aus der Pfalz, 13% - Deutschland</i>	
<b>Rioja Crianza, Luis Cañas</b>	39,00	<b>Ca' del Prato Prima Vera</b>	26,00
<i>Garnacha, Graciano, Malvasia,</i>		<i>Garganega, Cortese, Friulano und</i>	
<i>Tempranillo und Viura, 14% - Spanien</i>		<i>Chardonnay, 12,5% - Italien</i>	

##### SEKT

<b>Meticco Prosecco DOC</b>	23,00	<b>Baccarara TorreVento</b>	35,00
<i>Fruchtig leicht, semi sparkling, 11% - Italien</i>		<i>Bombino Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc, 13,5% - Italien</i>	
<b>Meticco Prosecco Rosé</b>	0,375   14,50		
<i>Cuvee aus Raboso und Merlot, semi sparkling, 11% - Italien</i>			
<b>Prosecco Superiore Extra Dry DOCG</b>	29,00	<b>ROSE</b>	
<i>Valdobbiadene, 11% - Italien</i>		<b>Villa AIX</b>	29,00
<b>Ferrari Rosé</b>	59,00	<i>Fruchtig, frisch &amp; trocken, 12,5% - Frankreich</i>	
<i>Trento DOC</i>		<b>Il Cason del Prato Rosa</b>	26,00
<b>Ferrari Maximum</b>	59,00	<i>Corvina und Rondinella, 12% - Italien</i>	
<i>Brut, Trento DOC</i>			

## WEINE AUS DEM HERZEN DER WEINREGION MENDOZA, ARGENTINA

### Special Blend Gran Reserva, 13,5% - 2015

Flasche 0,75l € 44,00

Cabernet Sauvignon Merlot und Tempranillo - Kräftig, trocken

Ein Wein der Extraklasse: Trocken, vollmundig, vielschichtig und mit langem Abgang. Bestehend sind die Fruchtaromen nach Kirschen, Himbeeren, Brombeeren, dazu Noten von Leder, Lakritz und einem dezenten Holzton. Seine lange Fasseifung verleiht ihm eine besondere Samtigkeit.

### MEHRFACH AUSGEZEICHNETE WEINERIEEN LUI® WEINGUT MENDOZA - ARGENTINA

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

### LUI WIND 50% Malbec - 50% Bonarda, 13,5% - 2022

Flasche 0,75l € 39,00

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% - 2021

Flasche 0,75l € 44,00

Trocken, 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, wohlthuenden Abgang.

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.