

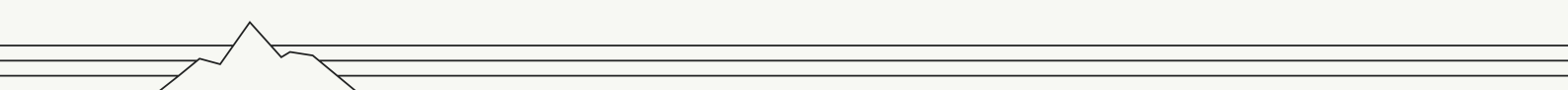
Dinner Time

## Vorspeisen

<b>WINTER SALAT = CESAR SALAD Á LA STOANA</b> (g, v, e, mo) Chicorée / Radiccio / Lollo Biondo / Wermut-Cesar-Dressing / Parmesan / pochiertes Ei / Knoblauch- und Kräuter-Croûtons ..... 5€ / 7.5€
<b>BIO-GETREIDE-SALAT</b> (g, v, n) Bunter Quinoa / Hirse / Amaranth / Sprossen / Radieschen / Granatapfel / Ras-el Hanout / Cashewnüsse / frische Kräuter / Zitronendressing ..... 6€ / 9€
<b>BLUMENKOHL-POPCORN</b> (v, mo) Parmesan / schwarzer Pfeffer ..... 6€
<b>PILZ- UND KÄSEKROKETTEN</b> (g, v, mo) Vogerlsalat / geräucherte Paprika / Guacamole ..... 6€
<b>HUMMUS</b> (g, v) Olivenöl / rohes Gemüse / Knoblauchbrot ..... 5€

## Suppen

<b>GERÖSTETE TOMATENSUPPE</b> (g, v) Italienische Tomaten / Basilikum / Cherry-Tomaten / Tapenade / Kräuter-Croûtons / Olivenöl ..... 6€
<b>KÜRBISCRÈMESUPPE</b> (g, v) Gewürzte Kürbiskerne & Kichererbsen / Kürbiskernöl / Ras-el Hanout ..... 6€
<b>TOM KHA GAI</b> Huhn / Champignon / Tomaten / Limette / Chilli / frische Kräuter / Mungosprossen / flache Reisnudeln ..... 8€
<b>RAMEN</b> (g, e) Gewürzter Schweinebauch / marmoriertes Ei / Pilze / Mais / Nori / Jungzwiebeln / Wasabi-Sprossen / Udon-Nudeln ..... 9€



## Aus dem Wasser

### **GANZER ELSÄSSER SAIBLING**

Gegrilltes Wintergemüse / Zitronendressing / Mandeln ..... 25€

### **AJILLO SÜSSWASSER-GARNELE** (me, g)

Petersilie / Olivenöl / Knoblauch / Chilli / Toastbrot ..... 20€

## Von den Weiden

### **GANZES BIO HENDL FÜR ZWOA** (g, mo)

In Brotkruste im Backofen gebacken ..... 36€

### **SCHWEINE TOMAHAWK**

Gegrillt / dry aged 21 Tage / 500g mit Knochen ..... 20€

### **PINZGAUER ALPENRIND "BAVETTE" FLANK STEAK**

Gegrillt / 250g ..... 18€

### **PINZGAUER ALPENRIND "FLAT IRON STEAK" SCHULTERSCHERZEL**

Gegrillt / 250g ..... 16€

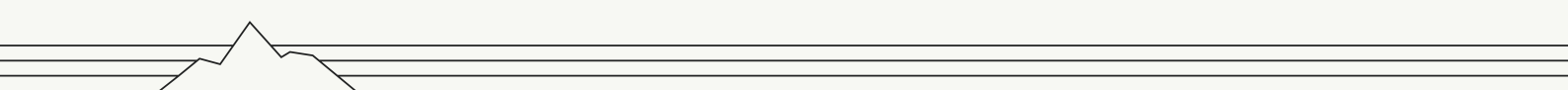
## Beilagen

**GEGRILLTER KÜRBIS** / Salsa Verde / Saaten / Olivenöl (v) ..... 4€

**GLACIERTE AUBERGINE** / Zitrus- Sojasauce (v) ..... 4€

**BABY-KARTOFFELN** / Rosmarin / Knoblauch (v) ..... 5€

**WINTERSALAT** / Senfkörner / Orangendressing (v) ..... 3€



## Burger

### **BIG DOUBLE VEG** (g, v)

Veggie-Patty / Focaccia / glasierte Pilze / Lollo Biondo /  
Salsa Verde / eingelegte Rote Bete / STOANA-Fries ..... 12€

### **STOANA CLASSICO** (g, mo, e)

Pinzgauer Alpenrind-Patty / Brioche / gebratene Schalotten /  
Lollo-Biondo-Salat / Stinkerkäse / Kimchee-Mayo /  
STOANA-Fries ..... 15€

## Pasta

### **"POLENTA-SPAGHETTI" CARBONARA** (mo, e)

Loferer Almwurzn Speck / Schweine-Croûtons / Eigelb / Parmesan .. 12€

### **PILZ-CANNELONI** (v, mo, e)

Pilzcreme / Rauchkäse / eingelegte Chilli-Schoten ..... 12€



## Süsses

### **CHOCOLATE CHURROS BOMB** (g, v, mo, e)

ChuLofs / Mokka-Creme / zartbitter Schokoladen-Soße /  
Mandelbutter ..... 6€

### **DE LA VINA** (g, v, mo, e)

gebackener Käsekuchen / gerösteter Apfelkompott /  
gewürzte Streusel / gesalzene Karamell-Sauce ..... 9€

### **PAVLOVA** (v, mo, e)

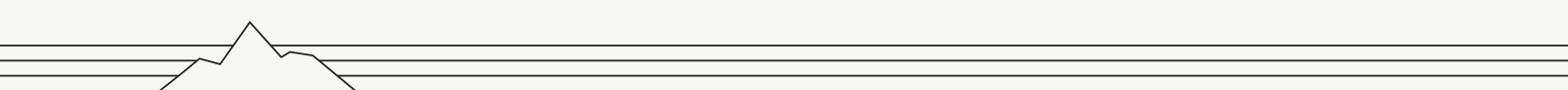
Hollunder-Meringue / Zitruspudding / Früchtekompott /  
Marshmallow ..... 6€

### **TORTA DI ROSE** (g, v, mo, e)

frisch gebackener Kuchen / Alpenrosenhonig / Joghurteis  
(im Voraus bestellen / ca. 20min) ..... 9€

### **MANGO SAGO** (v, mo)

Pommelo / Kokos / Tapioca-Perlen / Minze ..... 9€





# La Fiesta Stoana



JEDEN DIENSTAG & FREITAG

Ein Abend mit alten und neuen Freunden, spannenden Weggefährten und den Liebsten - manchmal wie bei der italienischen Nonna, manchmal wie in einer spanischen Tapas-Bar. Guter Vino, feines Essen und eine lässige Atmosphäre. Immer gemütlich, mit Seele und von Herzen: und das alles auf einem Tisch!

**25 € pro Person**

mit Aperitiv

