



Genuss auf höchster Stufe

*Ich freue mich, Sie mit meinem Team begrüßen zu dürfen.
Über Ihre Anregungen und Wünsche zur Verbesserung
unserer Qualität sind wir sehr dankbar
und hoffen, dass Sie uns weiterempfehlen.*

Prost und guten Appetit!

Nikola Radulov



Stiegl-Bräu

INNSBRUCK

Aus dem Suppentopf

Klare Rindsuppe 4,20
Frittaten oder Nudeln A|C|G

Klare Rindsuppe 4,70
mit Kaspressknödel A|C|G

Stiegl-Biersuppe 4,80
A|G|L|O

Würzige Gulaschsuppe 6,30
mit Semmel A

Salate

Einfach gut

Salatschüssel 4,90
bunt gemischt M|O

Knackige Blattsalate 4,60
M|O

Vegetarischer Salat 10,40
Blattsalate, Tomaten und
Kartoffelröstitascherl mit
Frischkäsefüllung G|M|O

Salat 13,50
mit gratiniertem Honig-Ziegenkäse G|M|O

Stiegl-Bräu Salat 12,90
mit Putenfilets M|O

**Geräuchertes
Forellenfilet** 12,40
auf Salatbouquet M|O|D

RESERVIERUNGEN

von Tisch und Räumlichkeiten unter
+43 (0)512 575310 oder stiegl-braeu-innsbruck@stiegl.at

Frische & regionale Produkte

Heimische Rohstoffe einzusetzen und respektvoll mit den natürlichen Ressourcen umzugehen, ist bei uns in den Stiegl-Leitbetrieben oberste Prämisse. Daher setzen wir nicht nur beim Bierbrauen, sondern auch in unserer Gastronomie auf Regionalität & Nachhaltigkeit.

Die Lebensmittel, die bei uns verarbeitet werden, stammen von Lieferanten aus unserer unmittelbaren Umgebung. Damit halten wir die Transportwege so kurz wie möglich und garantieren Regionalität und Frische unserer Speisen. Denn die besten Rohstoffe garantieren nicht nur das beste Bier, sondern auch die beste Küche.

Klassisch-bierige Schmankerl

Der Küchenchef empfiehlt...

Tiroler Gröstl* 13,60

knusprig gebratene Kartoffeln mit Rindfleisch, Spiegeleit und Krautsalat

C|G|O

Alt Wiener Saftgulasch* 12,90

Rindsgulasch mit Semmelknödel A|C|G

Kalbsleber "Tiroler Art"* 18,40

mit Speck, Zwiebeln und Butterreis G|L|O

**Kalbsrahm-
geschnetzeltes*** 19,60

mit Butterspätzle A|C|G

Klassischer Rostbraten 18,20

in Zwiebel-Biersauce mit Röstkartoffeln und Gemüse G|O

Wiener Schnitzel* 12,60

(vom Schwein) mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat A|C|G|L|O

Wiener Schnitzel* 19,40

(vom Kalb) mit Preiselbeeren und Kartoffeln A|C|G|L|O

Cordon Bleu 16,90

(vom Schwein) mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat A|C|G

Braumeister Burger 14,90

saftiges Rinderfaschiertes mit Käse, Tomaten, Bacon und Pommes A|C|G|N

Grillteller 17,90

Medaillons von Rind, Schwein und Pute mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes G|M

Stiegl-Pfandl "Jäger Art" 19,90

Schweinsmedaillons mit Speck, Champignonsauce und Spätzle A|C|G

Backhendl 12,60

mit Kartoffelsalat A|C|G|M|O

Rumpsteak 27,50

mit Cognacrahmsauce, Gemüse und Röstkartoffeln A|C|G|L|O

Vegetarisches

Handgemachte

Schlutzkrapfen 9,90

mit zerlassener Butter und Parmesan

A|C|G

Tiroler Tris 11,60

Schlutzkrapfen, Spinatknödel und Kasnockn mit zerlassener Butter und

Parmesan A|C|G

Herzhafte Kasspatzln* 10,60

mit Zillertaler Almkäse, knusprigem Röstzwiebel und Blattsalat A|C|G|M|O

Spinatknödel 10,90

mit zerlassener Butter und Parmesan

A|C|G

Mit * gekennzeichnete Speisen können Sie auch als kleine Portion bestellen.
Dafür reduzieren wir den Preis um 2,00 Euro.

Für Beilagenänderungen werden 0,50 Euro pro Portion in Rechnung gestellt.

Wir akzeptieren gerne Zahlungen mit Karten:
Debit Card ab 10,00 Euro und Kreditkarten ab 25,00 Euro.

Unsere Stiegl-Nachspeisen finden Sie in der Dessertkarte.

Aperitif

Prosecco	0,1 l	3,60	Aperol Spritz	0,25 l	4,40
Campari Soda	0,1 l	4,20	Aperol, Weisswein, Soda & Orange		
Campari Orange	0,1 l	5,20	Veneziano	0,25 l	4,90
Martini Bianco	4 cl	4,10	Aperol, Prosecco, Soda & Orange		
Hugo	0,25 l	4,60	Lillet Blanc	0,25 l	4,10
Prosecco, Soda, Holunder, Limette & Minze			gespritzt		

Alkoholfrei

Mineral S. Pellegrino	0,25 l	3,00	Holunder Wasser	0,25 l	1,50
prickelnd oder still	0,75 l	5,90		0,5 l	2,30
Eistee	0,33 l	3,10	Soda	0,25 l	1,50
Almdudler	0,33 l	3,10		0,5 l	2,00
Bitter Lemon	0,2 l	3,30	Soda Zitrone	0,25 l	2,00
Tonic	0,2 l	3,30		0,5 l	2,30
Red Bull	0,25 l	4,00	Apfelsaft	0,25 l	3,00
Rauch Fruchtsäfte	0,2 l	3,40	mit Soda	0,25 l	2,90
Marille oder Multivitamin				0,5 l	3,90
gespritzt	0,5 l	4,40	mit Leitungswasser	0,25 l	2,40
mit Leitungswasser	0,5 l	3,70		0,5 l ...	3,40
Cola Zero	0,33 l	3,10	Orangensaft	0,25 l	3,00
Coca Cola	0,25 l	2,80	mit Soda	0,25 l	2,90
	0,5 l	3,80		0,5 l	3,90
Fanta	0,25 l	2,80	mit Leitungswasser	0,25 l	2,40
Sprite	0,25 l	2,80		0,5 l ...	3,40
	0,5 l	3,80	Johannisbeersaft	0,25 l	3,10
Spezi	0,25 l	2,80	mit Soda	0,25 l	3,00
	0,5 l	3,80		0,5 l	4,00
Holunder Soda	0,25 l	2,30	mit Leitungswasser	0,25 l	2,50
	0,5 l	2,80		0,5 l ...	3,50
			Tiroler Frischwasser	0,5 l	0,80

Stiegl-Sortiment

Braukunst auf höchster Stufe

Stiegl-Goldbräu	0,2 l 3,20	Stiegl-Radler Zitrone	0,3 l 3,60
	0,3 l 3,80	Naturtrüb	0,5 l 4,00
	0,5 l 4,40	Stiegl-Radler Grapefruit	0,3 l 3,60
Stiegl-Hell	0,3 l 3,80	Naturtrüb	
	0,5 l 4,40	Stiegl-Paracelsus	0,33 l 4,10
Stiegl-Hausbier	0,75 l ... 18,00	Glutenfrei	
Stiegl-Pils	0,3 l 3,90	Stiegl-Columbus 1492	0,3 l 4,70
	0,5 l 4,60	Pale Ale	
Stiegl-Paracelsus	0,3 l 3,90	Stiegl-Spezial	0,3 l 4,40
Bio-Zwickl	0,5 l 4,50		0,5 l 5,60
Stiegl-Weisse	0,3 l 3,90	Franziskaner dunkel	0,5 l 4,80
Naturtrüb	0,5 l 4,60	Kozel	0,3 l 3,90
Stiegl Sport-Weisse	0,5 l 4,60		0,5 l 4,60
Alkoholfrei			
Stiegl-Freibier	0,3 l 3,80		
Alkoholfrei			

Saisonale Bierspezialitäten

Stiegl-Radler	0,3 l 3,60	Original Stieglbock	0,3 l 4,50
Himbeere (saisonal)		(ab November, solange der Vorrat reicht)	0,5 l 6,00
Stiegl-Herbstgold	0,3 l 4,50		
(ab August, solange der Vorrat reicht)	0,5 l 6,00		

Stiegl-Gut Wildshut

*Wildshut ist genau so,
wie wir uns den Himmel vorstellen:
ein Biergarten Eden.*



Seit Menschengedenken gibt es Plätze, die auf uns eine besondere Wirkung haben. Dort, wo Salzburg, Oberösterreich und Bayern zusammenkommen, fühlen wir uns wie im Himmel – inspiriert, ausgeglichen und einfach glücklich. Und wenn es noch dazu Bier gibt, wird dieser Platz zum Paradies.

Das Stiegl-Gut Wildshut, das erste und einzige Biergut Österreichs, ist genau so ein Ort! In unserer Bio-Landwirtschaft kultivieren wir Urgetreide, das wir als

einzigste Brauerei selbst vermälzen und rösten. Das Ergebnis sind einzigartige Zutaten für unsere Wildshuter Biere, die wir traditionell handwerklich und nach überlieferten Verfahren brauen.

Am Ende lassen wir unseren Bieren dann noch die nötige Zeit zum Reifen. Dass wir Mut zur Langsamkeit haben, bestätigt nicht nur der einzigartige Geschmack unserer Biere, sondern auch unser „Slow Brewing“-Siegel.



Gmahde Wiesn / Sortenspiel / Männerschokolade

Wildshuter Biere 0,75 l Flasche 24,00

Rotwein

Zweigelt Kellermeister Privat

trocken 2017 · Alk.: 13 % vol.

Weingut Winzer Krems, Niederösterreich
Rubinrot mit violetter Hintergrund in
der Farbe, feine Kirsch-Weichsel-Frucht,
reife Tannine, mild und samtig, im
Abgang lang anhaltend, aber noch
jugendlich.

0,75 l Flasche **24,00**
1/8 l **3,80**

Cabernet Sauvignon

trocken 2015 · Alk.: 14 % vol.

Colchagua Valley-Chile
Im Duft begeistert dieser Premium-Rot-
wein mit dunkler Frucht und Würze, am
Gaumen ist er angenehm kraftvoll und
dicht mit Noten von dunklen Beeren und
Gewürzen, seidigem Tannin
und gehaltvollem Abgang.

0,75 l Flasche **25,00**
1/8 l **3,90**

Cuveé Classic

trocken 2017 · Alk.: 13 % vol.

Big John, Zweigelt-Merlot-Blaufränkisch |
Weingut Scheiblhofer, Neusiedlersee
Vielschichtiger Wein mit der Mischung
aus Kirschen und Weichseln, der volles
Tannin und einen kraftvollen Abgang
zeigt und sehr lang anhaltend ist.

0,75 l Flasche **31,00**
1/8 l **4,60**

Das Phantom

2016 · Alk.: 13,5 % vol.

Weingut Kirnbauer, Burgenland
Elegante Vermahlung von Blaufränk-
ischen Merlot, Cabernet und Syrah.
16 Monate Reife im Barrique, komplexe
Aromen nach Waldbeer-Preiselbeeren
sowie feine Röstnoten. Sehr finessenre-
ich und vollmundig.

0,75 l Flasche **48,00**

Weißwein

Riesling Antonius

trocken 2017 · Alk.: 13 % vol.

Weingut Dockner, Kremstal
Der meistverkaufte und somit wichtigste
Riesling des Weingutes. Saftig und süf-
fig, reife Steinobstnote, lebendige Säure.

0,75 l Flasche **24,00**
1/8 l **3,80**

Chardonnay Kellermeister Privat

trocken 2017 · Alk.: 13 % vol.

Weingut Winzer Krems, Niederösterreich
Geschmeidig, ausgiebig, vollmundig,
Aroma nach Blüten und grünen Nüssen,
Frischenoten nach Limetten und grünen
Äpfeln.

0,75 l Flasche **24,00**
1/8 l **3,80**

Sauvignon Blanc Klassik

trocken 2017 · Alk.: 12,5 % vol.

Weingut Krispel, Hof-Vulkanland Stei-
ermark Typischer Duft nach Kräutern,
Paprika und Feuerstein, am Gaumen
Zitrusaromen, feine Würze, harmonische
Säure und herrlicher Trinkfluss.

0,75 l Flasche **24,00**
1/8 l **3,80**

Spritzer

Sommerspritzer 0,25 l **3,30**
weiß oder rot-sauer 0,25 l **2,90**
weiß oder rot-süß 0,25 l **3,50**

Prosecco

0,1 l **3,60**
Flasche 0,7 l .. **25,00**

Stiegl-Bräu Innsbruck

Stieglitz Bar

Nach dem Essen begrüßen wir Sie gerne in
unserer Stieglitz Bar!
Dort erwartet Sie ein großes Angebot an ausgewählten
Spirituosen, Whiskys und Cocktails.

Ihr Fest ist unser Bier!

Sie möchten in kleiner oder großer Runde in geschlossener
Gesellschaft feiern?
Fragen Sie nach, wir bieten Ihnen verschiedene Möglichkeiten
mit speziell für Sie zusammengestellten Menüs.

Mittagsmenü

Gönnen Sie sich Ihre tägliche Auszeit vom Alltag mit
unseren kulinarischen Gaumenfreuden.
Aus frischen, regionalen Zutaten tischen wir Ihnen von
Montag bis Donnerstag, jeweils von 11 bis 14 Uhr, ein
abwechslungsreiches, 2-gängiges Mittagsmenü auf.
So lange der Vorrat reicht.



Stiegl-Bräu

INNSBRUCK

Laut Lebensmittelinformationsverordnung möchten wir Sie darauf hinweisen, dass in einigen der Gerichte die verordnungspflichtigen ALLERGENE vorkommen. Für weitere Fragen stehen Ihnen gerne unsere geschulten Mitarbeiter zur Verfügung. PREISE in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben.