



Liebe Gäste,

HERZLICH WILLKOMMEN IM STODA!

* * *

Nehmen Sie Platz und lassen Sie sich in unserem urbanen und doch zeitgeistigen Ambiente verwöhnen. Genießen Sie das besondere Flair vom STODA - pures, altes Holz, dezente Lichteffekte, griffige Materialien und die vielen anderen schönen Dinge, die einem das „rundherum Wohlfühlen“ ganz leicht machen.

Unser Küchen-Team legt großen Wert auf traditionelle, regionale Schmankerl. Sie zaubern aber auch gern mal internationale Gerichte oder leichte Gaumenfreuden - regional & frisch - für Sie auf den Tisch. Dazu servieren wir österreichische Biere und öffnen für Sie die feinsten Weine aus unserem Weinkeller!

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie abwechslungsreiche Spezialitäten im STODA!

* * *

WIR FREUEN UNS, DASS SIE BEI UNS SIND!
Familie Koblinger & das STODA-Team

Ab 8 Uhr geöffnet Mittwoch Ruhetag
DURCHGEHEND WARME SPEISEN 11:00 - 21:00 Uhr
4573 Hinterstoder Nr. 4. Tel. +43 (0)7564 20604. info@restaurantstoda.at

www.restaurantstoda.at

Wir akzeptieren folgende Kreditkarten:





... vorweg ein Aperitif?

Campari Soda
Campari Orange

Martini dry oder Martini Bianco
Sherry dry oder Sherry medium

Portwein rot / weiß

Portonic
(weißer Portwein mit Tonic Water)

... oder ein Lifestyle Drink?

Aperol Spritzer

Hugo

Prosecco Piccolo 0,2l

* * *

bei Allergien oder Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

INKLUSIVPREISE





Zum Starten

empfehlen wir
ein GEDECK - gemeinsam genießen!
ab 2 Personen

2 AUFSTRICHE, ROHSCHINKEN, ROGGENKRUSTENBROT



Vorspeisen und Salate

CARPACCIO vom ALMO®Filet
Balsamico, Olivenöl, Rucola, Parmesanspäne

Blattsalate mit Honig und Nüssen,
geschmolzener Ziegenkäse

gemischtes Salatschüsserl

Cole Slow Krautsalat

Bunte Blattsalate mit Kürbiskernöl

Gemischtes Salatschüsserl

Wahlweise mit:

- Gebackenem Hühnerfilet, Kernöl und Kürbiskernen
 - Gegrillten Putenstreifen
 - Gegrillten Rindsfiletstreifen



„löffelweise“ genießen

SUPPEN WÄRMEN KÖRPER & SEELE



TAFELSPITZBOUILLON

wahlweise mit:

Frittaten, Leberknödel, Fleischstrudel
oder Kaspreßknödel

TOMATENCREMESUPPE mit Obershaube

überbackene ZWIEBELSUPPE

"DURCHANANDSUPPN "
KRÄFTIGE RINDSUPPE
MIT LEBERKNÖDEL, FLEISCHSTRUDEL
UND FRITTATEN



HAUPTSPEISEN TRADITIONELL

saftig geschmortes RINDSWADL-GULASCH
vom ALMO®, Sauerrahm, Salzkartoffel

RINDSFILETSPIEß, Pommes frites, Kräuterbutter, Dip



CORDON BLEU „RUSTIKA“

Vom Schwein oder Pute gefüllt mit würzigem Käse
und Tiroler Speck, Pommes frites,
Preiselbeeren

WIENER SCHNITZEL

wahlweise vom Schwein oder Pute,
mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren

PENNE „ala Arrabiatta“ mit gegrillten Rindsfiletstreifen

HAUPTSACHE KEIN FLEISCH

ERDÄPFELSTRUDEL, Tomatensauce, Rucola

KÜRBISKERNRÖSTI, Cole Slaw Salat, Spiegeleier

PENNE „ala Arrabiatta“, mit Parmesan und Blattspinat (scharf)

STEAKS

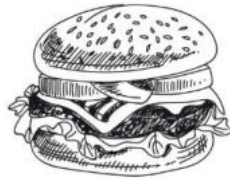
ALMOCHSENFILET

250g

180g

Wahlweise mit Pfeffersauce, Potatoe Wedges, Salatschüsserl
Oder
Kräuterbutter, Barbecue Dip, Buttergemüse und Potatoe Wedges

Unsere Burger



BURGER „RUSTICA“

Beef vom ALMO®, Cheddar Käse, knuspriger Speck, Salat, Tomaten, rote Zwiebel, Sesam Bun, Knoblauchdip, dazu servieren wir Steak Pommes

HENDL BURGER

Hühnerbrüsterl, Ananas, karamellierte rote Zwiebel, Mango Dip, Roter Bun, dazu servieren wir Potatoe Wedges

VEGGI BURGER

Gemüse Patty, Gurke, Cole slaw Salat, Tomate, Rucola Avocado-Mayo. Dip, Pommes frites Vollkornbun

SURF & TURF BURGER für hungrige

Almo Beef, 2 köstliche Dipsaucen, Speck, Zwiebel, Tomate, Cheddar Käse, Gurke, Garnele und Pommes frites

Ofenerdäpfel

servieren wir mit Sauerrahm-Knoblauchdip und wahlweise mit

-gegrillten RINDSFILETSTREIFEN und Tomaten

- RAHMGEMÜSE, Blattspinat, gehobelter Parmesan

-VIEL FRISCHER SCHNITTLAUCH, RADISCHEN UND SCHINKEN

unsere hausgemachten
kleinen Gugelhupf!

EIERLIKÖR-KÜRBIS-GUGELHUPF
mit Vanilleeis und Kürbiskernöl

SCHOKO-GUGELHUPF
Mit Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers, Mandelsplitter

Kaffee & Heißes

Espresso klein
Espresso groß
Verlängerter
Cappuccino
Latte Macchiato
Portion Kaffee
Irish Coffee

* * *

Heiße Schokolade mit Schlagobers

* * *

Heiße Zitrone
Tee - div. Sorten
Tee mit Rum 2cl

* * *

Glühmost
Glühwein
Punsch
Jagatee



für unsere Naschkatzen

HAUSGEMACHTE PALATSCHINKEN
wahlweise gefüllt mit:
Marillenmarmelade, Preiselbeeren oder
Ribiselmarmelade

EIS PALATSCHINKE
2 Kugeln Vanilleeis, Schokosauce, Mandelsplitter
und Schlagobers

APFEL- oder TOPFENSTRUDEL
... mit Vanillesauce

geeister KAISERSCHMARRN - unser Tipp!
(Halbgefrorenes)

mit Erdbeerkompott

VANILLE PANNA COTTA
mit Früchte Mus

MOHNTORTE
mit Wintereis, Karamellsauce

... lieber Käse?

FRAGEN SIE UNSERE SERVICEMITARBEITER