



RESTAURANT • PIZZERIA

La Stube

Das mediterrane Erlebnis

**HERZLICH WILLKOMMEN
IM RESTAURANT LA STUBE!**

Lassen Sie sich durch unsere mediterran inspirierten Gerichte ans Mittelmeer entführen und genießen Sie eine kulinarische Reise durch die Vielfalt und Frische unserer Kreationen.

Hier werden Tradition und Innovation harmonisch vereint, um Ihnen unvergessliche Genussmomente zu bereiten.

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag - Sonntag: 11:00 - 23:00 Uhr
Mittwoch Ruhetag

Obervellach 15
9620 Hermagor
www.lastube.at



T: +43 4282 2051 300
M: +43 676 950 66 55
restaurant@lastube.at

Getränke

ALKOHOLFREI

Coca Cola, Cola Zero,		
Fanta, Sprite, Almdudler	0,33 Fl.	€ 3,60
Pago	0,2 Fl.	€ 3,60
Erdbeer Mango Johannisbeer Marille		
Holunder Himbeer		
mit Wasser	0,5	€ 3,00
mit Soda	0,5	€ 3,50
Bio Apfelsaft naturtrüb	0,3	€ 3,60
mit Wasser	0,5	€ 3,90
mit Soda	0,5	€ 4,20
Orangensaft	0,3	€ 3,60
mit Wasser	0,5	€ 3,90
mit Soda	0,5	€ 4,20
Schweppes Tonic	0,2	€ 3,60
Bitter Lemon	0,2	€ 3,60
Eistee Pfirsich	0,33	€ 3,60

GASTEINER MINERALWASSER

mit Kohlensäure	0,33	€ 3,00
mit Kohlensäure	0,75	€ 6,00
ohne Kohlensäure	0,33	€ 3,00
ohne Kohlensäure	0,75	€ 6,00

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	€ 2,40
Kaffee schwarz	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,90
Affogato	€ 3,90
Espresso mit Vanilleeis	
Kakao ohne Sahne	€ 3,50
mit Sahne	€ 3,90
Tee nach Wahl	€ 2,80
Kamillentee, Früchtetee, Schwarztee	

Für ein Glas Leitungswasser 0,5 l erlauben wir uns, € 1,00 für unsere Dienstleistungen zu berechnen, da wir unsere Mitarbeiter:innen auch bezahlen müssen. Danke für euer Verständnis!"



RESTAURANT • PIZZERIA

La Stube

Das mediterrane Erlebnis

GÖSSER & WEIZENBIER VOM FASS

Gösser	0,2	€ 2,60
Gösser Radler	0,2	€ 2,60
Gösser	0,3	€ 3,70
Gösser Radler	0,3	€ 3,70
Gösser	0,5	€ 4,60
Gösser Radler	0,5	€ 4,60
Gösser Dunkel Fl.	0,5	€ 4,60
Gösser Gold Fl.	0,5	€ 4,60
alkoholfrei		
Weihenstephaner Fl.	0,5	€ 5,20
Weihenstephaner Fl.	0,5	€ 5,20
alkoholfrei		

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Weißer oder roter Spritzer	€ 2,90
Aperolspritzer mit Weißwein	€ 4,50
Aperolspritzer mit Prosecco	€ 5,50
Prosecco	0,1 l € 4,00
Prosecco	0,7 l Fl. € 27,00
Haushugo mit Weißwein	€ 4,50
Haushugo mit Prosecco	€ 5,50

FLASCHENWEINE

Rotwein: weicher, feiner, fruchtiger Geschmack	
1/8 l	€ 3,50
0,75 l Fl.	€ 24,00
Weißwein: Grüner Veltliner	
1/8 l	€ 3,50
0,75 l Fl.	€ 24,00

SCHNAPS

Jägermeister	€ 3,20
Grappa	€ 3,90
Underberg	€ 3,20
Williams	€ 3,50
Fernet	€ 3,20
Marille	€ 3,50
Gurktaler	€ 3,20
Apfel	€ 3,90
Obstler	€ 2,90
Vogelbeere	€ 4,90
Unsere Edelbrände sind von heimischen Bauern aus der Region.	
Remi Martin	€ 4,50
Hennessy V.S.O.P.	€ 4,50
Jameson Whiskey	€ 5,50
Edelbrände	€ 4,50
Amaretto	€ 3,90



Salate

- RUCOLA SALAT** (G) € 9,90
Frischer Rucola, Kirschtomaten, Apfel und Granatapfel, abgerundet mit Aceto-Balsamico-Dressing und garniert mit Grana-Spänen
- CAESAR SALAT** (A, C, G, M) € 13,50
Knackiger Eisberg-Salat, Kirschtomaten, Mais, Speck mit Caesar-Dressing, zarte Hühnerbruststreifen, Croutons und Grana-Späne on top
- BAUERNSALAT** (G) € 12,00
Bunte Mischung aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Weißkäse und Oregano
- DIE GÜTER DER ERDE** € 18,00
Zarter Spargel mit würzig-nussigem Rosenkohl, Blumenkohl, süßen Babykarotten und Brokkoli
- „LA STUBE“ SALAT** (G) € 19,80
Salatblättermischung mit cremiger Avocado, süßer Mango, Blaubeeren sowie Granatapfel und weißem Sesam, vollendet mit Gorgonzola, Fenchel und karamellisierten Mandeln
- FITNESS SALAT** € 14,90
Frischer gemischter Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen und Pomodorini
- SAISON SALAT** € 4,50
- OKTOPUS SALAT** (R) € 11,00
Leicht nussiger Oktopus auf einer Salatblättermischung mit Pomodorini und Zitronensauce, serviert mit frischer Orange und Zitrone

Suppen

- TOMATENSUPPE** (L) € 4,50
Tomaten, Karotten, Zwiebel, Sellerie, Knoblauch, Olivenöl, Basilikum, Croutons, Oregano
- HÜHNERSUPPE** (L) € 4,50
Zeitloser, reichhaltiger Klassiker mit Karotten, Zwiebeln, schwarzem Pfeffer, Olivenöl und Butter
- FISCHSUPPE** (D) € 5,50
Suppe aus erlesenen Fischarten, Karotten und Kürbis, gut gewürzt mit schwarzem Pfeffer und Dill



Kalte Vorspeisen

KÄSE-MIX (G) Würziger Mix aus Schafkäse, xxx	€ 9,50
PROSCIUTTO CRUDO Köstlicher, auf der Zunge zergehender luftgetrockneter Rohschinken	€ 10,50
AUSWAHL AN SCHINKEN UND KÄSE (G) Feinste Schinken- und Käsesorten	€ 25,00
BEEFSTEAK TATAR (C, M) Fettarmes Rinderfilet mit einer delikaten Mischung aus Senf, Zwiebeln, Eigelb, Gewürzgurken und Gewürzen, angerichtet auf einer Salatblättermischung, serviert mit Zitronensaft und frischen Früchten	€ 15,00
CARPACCIO BLACK ANGUS (G, O) Exquisites schwarzes Angus Rib Eye, angerichtet auf einer Salatblättermischung mit Grana und frischen Früchten, verfeinert mit Trüffelöl und einem Spritzer Zitronensaft und Cointreau	€ 11,00
CARPACCIO LACHS (D, O) Erlesener Lachs auf einer Salatblättermischung mit roter Beete, garniert mit frischen Früchten, Granatapfel, Orangen- sowie Zitronenschalen und verfeinert mit Zitronensauce und Cointreau	€ 11,50
CAPRESE (G) Milder Büffel-Mozzarella mit Kirschtomaten, abgerundet mit einer Basilikum-Sahnesauce und extra grobem Meersalz	€ 9,80

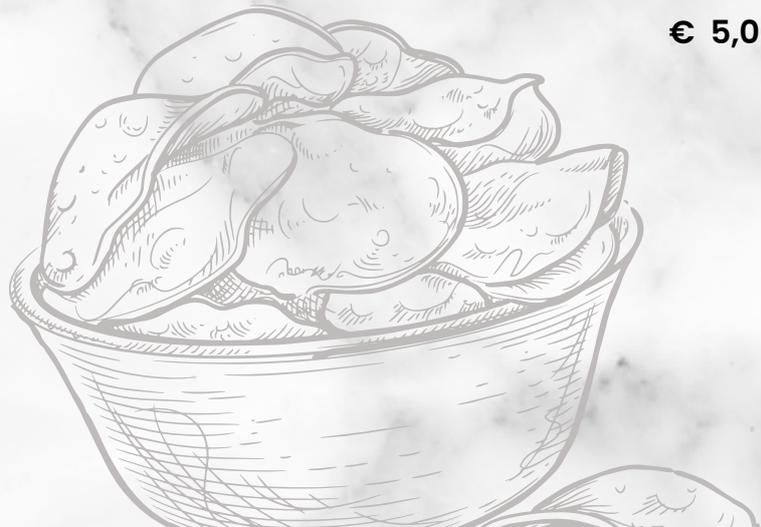
Vegetarische Menüs

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO (A, C) Spaghetti mit einer edlen Mischung aus Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini	€ 9,00
BRUSCHETTA MIT FRISCHEN TOMATEN & KÄSE (A, G) Pizzabrot mit frischen Tomaten, Weißkäse, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Oregano	€ 8,00



Warme Vorspeisen und Beilagen

- GEFÜLLTE PILZE MIT TRÜFFELN (G)** € 15,00
Frische Champignons gefüllt mit Käse, Butter, Sahne- und erstklassiger, erdig-nussiger Trüffelsauce, garniert mit Kirschtomaten und Grana-Spänen
- GEGRILLTE AUSTERNPILZE (VEGETARISCH, VEGAN)** € 12,50
Nussig-aromatische Pleurotus-Pilze mit leicht rauchiger Note, verfeinert mit Olivenöl, schwarzem Pfeffer und Salz, serviert mit frischem Rucola
- IM OFEN GERÖSTETE KARTOFFELN (M)** € 6,50
Kartoffeln mit einem würzigen Mix aus Senf, Rosmarin, schwarzem Pfeffer, Knoblauch, Petersilie und edlem Safran
- GEBACKENER KÄSE (A, G)** € 9,50
Cremiger, zartschmelzender Weißkäse mit goldgelber Kruste, verfeinert mit Olivenöl, Tomaten, Paprika, Oliven, Knoblauch und Oregano
- KÄSE UMHÜLLT MIT SESAM, LIMETTE UND HONIG (A, G, N)** € 10,50
Weißkäse in einer knusprigen Sesamkruste mit frischer Zitrus-Note, serviert auf frischem Rucola, garniert mit Kirschtomate
- KÄSEKROKETTEN (A, G)** € 8,50
Würzige Mischung aus Gorgonzola, Grana, Mozzarella und Weißkäse in einer knusprigen Sesamkruste, serviert auf einer Salatblättermischung, garniert mit Granatapfel und Honig
- HEISSES MEER (B, D, R)** € 18,50
Meeresfrüchte-Ensemble aus saftigen Garnelen, Kalmar und Sepia mit saisonalem Gemüse und Tomatensauce
- HAUSGEMACHTE FLEISCHKLÖSSCHEN (4 STÜCK) (A, G, C, M)** € 15,00
Herzhaftes, rustikales Gericht aus Schweine- und Rindfleisch, Zwiebeln sowie Knoblauch, nach altbewährtem Familienrezept gewürzt, angerichtet auf einer Salatblättermischung und serviert mit Kirschtomaten und Grana-Spänen
- POMMES FRITES** € 5,00



Pasta

- LINGUINE MIT MEERESFRÜCHTEN** (A, B, C, R) € 17,00
Frische Meeresfrüchte, Kirschtomaten, Knoblauch und Basilikum, umhüllt von leicht würziger Tomatensauce
- FARFALLE MIT KÜRBIS UND GARNELEN** (A, B, C) € 16,00
Saftige Garnelen, süßer Kürbis, Knoblauch sowie Kirschtomaten in reichhaltiger Tomatensauce, garniert mit Basilikum
- TAGLIATELLE MIT LACHS** (A, C, B, D) € 17,00
Zarter Lachs und köstlicher Garnelentartar mit Knoblauch, Kirschtomaten und Sahnecreme in aromatischer Tomatensauce, garniert mit Basilikum
- SPAGHETTI CARBONARA** (A, C, G) € 12,90
Aromatische Sauce mit würzigem Grana, Pecorino, pikantem Guanciale und Eigelb
- SPAGHETTI BOLOGNESE** (A, C, G, L) € 11,00
Ragù alla Bolognese mit Kirschtomaten, garniert mit Basilikum und Grana-Spänen
- PENNE „MAMA ROSA“** (A, C, G) € 7,00
Vollmundige Tomatensauce mit Knoblauch, serviert mit Basilikum und Grana Padano
- RAVIOLI MIT RICOTTA-SPINAT-FÜLLUNG** (A, B, C, G) € 19,00
Ravioli mit einer Füllung aus frischem Ricotta und zartem Spinat, serviert in Sahnecreme, garniert mit Gorgonzola, Parmesan, Grana und Walnuss

Risotto

- RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN** (B, G, R) € 17,00
Cremiges Risotto mit feinsten Meeresfrüchten, Knoblauch und süßen Kirschtomaten in schmackhafter Tomatensauce, garniert mit Basilikum
- RISOTTO ALLO ZAFFERANO MIT GARNELEN** (B, G) € 17,00
Farbenfrohes Safran-Risotto mit frischen Garnelen, Kürbis, Kirschtomaten und Basilikum
- RISOTTO AL TARTUFO MIT PILZEN** (G, L) € 15,50
Exquisites Risotto mit Pilzen, frischen Trüffeln und Sahne- sowie aromatisch-nussiger Trüffelcreme
- RISOTTO MIT SPARGELCREME** (G) € 14,00
Würziges Risotto mit kräftigem, pikanten Guanciale, Knoblauch, Sahne- und Spargelcreme



Fisch



LACHSFILET * (D, G) pro 200g € 18,00
Exklusives Lachsfilet, perfekt gebraten und mit einer Mischung aus mediterranen Kräutern verfeinert

LACHSFILET MIT SAUCE BÉARNAISE * (D, G) pro 200g € 20,00
Zartes Lachsfilet, mit klassisch-cremiger Sauce Béarnaise veredelt

GEGRILLTER TAGESFISCH * (D) pro 100g € 6,50
Täglich wechselnde Variationen aus frischem Fisch, abgerundet mit mediterranen Gewürzen

WILDFISCH-FILET „ACQUA PAZZA“ * (D) pro 200g € 20,00
Frischer Wildfisch, gegart in einer harmonischen Mischung aus Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Weißwein

GEGRILLTER OKTOPUS * (R) pro 150g € 20,00
Sorgfältig zubereiteter, zarter Oktopus, mit Olivenöl leicht knusprig gegrillt

STEINBUTT * (D) pro 100g € 7,50
Leicht nussig-aromatischer Rombo

*Serviert mit Saisongemüse.

GEGRILLTE GARNELEN (B) pro 350g € 19,80
Meeresfrische Garnelen mit herrlich rauchiger Note, perfekt gegrillt

FRITTIERTE CALAMARI (A, C, R) pro 300g € 15,00
Delikate Tintenfischringe, in leichtem Teig frittiert und mit einer Zitronenscheibe serviert

Kindermenü

CHICKEN FINGERS (A, C) € 7,00
Frittierte Hühner-Nuggets mit leckeren Pommes frites

FISCHFILET „AHOI!“ (D, G) € 8,00
Gebratenes, frisches Fischfilet mit Kartoffelpüree

SPAGHETTI „MAMA ROSA“ (A, C, G) € 5,00
Leckere Tomatensauce mit Olivenöl und Kirschtomate, garniert mit Basilikum und Grana-Spänen



Fleisch

FILET MIGNON MIT CHEF-SAUCE (A, L) € 29,00
Gegrilltes, butterweiches Rinderfilet mit Chef-Sauce

FILET MIGNON MIT TRÜFFELN (A, G) € 31,00
Gegrilltes, zartes Rinderfilet mit frischen Trüffeln, verfeinert mit Trüffelsauce

RINDERSTEAK MIT GRÜNEM PFEFFER (G, M) € 28,00
Gegrilltes, saftiges Rindersteak mit grünem Pfeffer, Zwiebeln und Panna-Creme

„LA STUBE MIX“ (für 2 Personen) € 42,00
Delikater, rustikaler Grillteller mit hausgemachten Fleischklößchen, Schweinefilet, Rindfilet, Würstchen und Pommes frites mit Chili-Sauce

HÜHNERFILET € 12,00
Saftiges, gegrilltes Hühnerfilet mit frischem Saisongemüse

OMBOLO € 12,50
Gegrilltes, traditionell istrisches Schweinskarree mit knackigem Saisongemüse

SCHNITZEL WIENER ART (A, C) € 15,50
vom Schwein oder Huhn
Goldgelb gebratenes Schnitzel mit Pommes frites

SCHWARZER ANGUS

RIB EYE * pro 100g € 6,80

TOMAHAWK * pro 100g € 8,00

FIorentINA * pro 100g € 6,50

*Serviert mit Saisongemüse

TOMAHAWK VOM SCHWEIN ** (M) € 15,00
Im Ofen gegartes Tomahawk-Steak, zart im Biss, serviert mit rauchiger Barbecue-Sauce

LAMMKEULE ** € 23,90
Zart, saftige Lammkeule aus dem Ofen, gewürzt und mit Rosmarin verfeinert

**Serviert mit Kartoffelpüree (G)



Pizza

MARGHERITA (A, G) Frischer Mozzarella, Tomatensauce, Basilikum	€ 9,50
ROMANA (A, D) Würzige Tomatensauce, Sardellen	€ 11,00
PROSCIUTTO (A, G) Mozzarella, Tomatensauce, saftiger Prosciutto cotto	€ 13,50
FUNGHI (A, G) Mozzarella, Tomatensauce, frische Pilze	€ 12,00
PROSCIUTTO E FUNGHI (A, G) Mozzarella, herzhafte Tomatensauce, Pilze, Prosciutto cotto	€ 14,50
STELLA MARINA (A, G) Frische Meeresfrüchte, Mozzarella, Tomatensauce	€ 17,00
MORTADELLA (A, G, N) Mozzarella, Tomatensauce, deftige Mortadella, Sesam	€ 16,00
QUATTRO FORMAGGI (A, G) Tomatensauce, aromatischer Mix aus Mozzarella, Ricotta, Gorgonzola und Parmesan	€ 15,00
„LA STUBE“ (A, G) Mozzarella, Tomatensauce, saftiger Räucherschinken	€ 16,50
MEDITERRAN (A, B, G) Mozzarella, edle Trüffel, Garnelen, Prosciutto	€ 17,00
TARTUFO (A, G) Milder Mozzarella, Trüffel, Sahnecreme	€ 16,50
VIVACE (A, G) Mozzarella, Rucola, saftige Kirschtomaten, Parmigiano	€ 15,00
DIABOLO (A, G) Mozzarella, Tomatensauce, scharfe Pfefferoni, Schafschinken	€ 15,00



Desserts

KÄSEKUCHEN (A, C, G)

Cremiger Frischkäse mit Vanille auf knusprigem Mürbteig-Boden

€ 5,50

TIRAMISU (A, C, G)

Der italienische Klassiker

€ 5,00

SOUFFLÉ (A, C, G, H)

Samtiges Schokoladensoufflé mit einer Kugel Eis nach Wahl

€ 5,90

EISCREME (C, G, H)

Vanille, Schokolade oder Erdbeere

€ 4,80



Allergene

A	Gluten	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier von Geflügel	M	Senf
D	Fisch	N	Sesamsamen
E	Erdnüsse	O	Schwefeloxid und Sulfite
F	Sojabohnen	P	Lupinen
G	Milch von Säugetieren	R	Weichtiere



RESTAURANT • PIZZERIA

La Stube

Das mediterrane Erlebnis