

THEO'S

RESTAURANT & BAR

Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns, dass Sie bei uns gut speisen und trinken wollen. In unserer Küche fokussieren wir uns auf regionale Zutaten und haben uns bei den Rezepten international inspirieren lassen.

Ganz nach dem Motto:

„ALLTAG“

von der schönsten Seite genießen!



SUPPEN

FRITTATEN-SUPPE	6,80
KÄSPRESS-KNÖDEL-SUPPE	8,50
ZITRONENGRAS-SUPPE vegan	8,50
KOKOS-CURRY-SUPPE mit Hühnchen oder mit Garnelen	6,50 8,80 9,80

SALATE

GEMISCHTER SALAT bunter Marktsalat mit hausgemachtem Dressing	8,90
FITNESS SALAT mit gebratenen Hühnerfiletstreifen und Hausdressing	18,90
GEBACKENE CHAMPIGNONS auf Feldsalat und Sauerrahmcreme	13,90

VORSPEISEN

BEEFSTEAK-TARTAR dazu Toastbrot und Butter	ca. 100 g	19,50
BURRATA AUF BUNTEM SALAT mit Pinienkernen		16,80
GEBACKENES ZIEGENKÄSETÖRTCHEN im Blätterteig mit Salat und Walnüssen		14,70

SNACK'S

FOLIENKARTOFFEL mit Sauerrahmcreme	6,90
SÜSSKARTOFFEL-POMMES	8,50
RÖSTKARTOFFELN	6,30
POMMES FRITTES	7,50
GRILLGEMÜSE	8,50

VEGGI/VEGAN

THAI-CURRY mit Basmatireis, Kichererbsen und Sesamgemüse wahlweise serviert mit gebratenem Tofu gebratenem Hühnerfilet oder mit gebratenem Garnelen	18,40 21,90 23,40 27,50
KÜRBIS RISOTTO mit konvierten Tomaten, junge Spinat und Parmesan	19,80

PASTA

TAGLIATELLE MIT WALDPILZEN mit konvierten Tomaten und Parmesan	18,80
GNOCCHI ESPANIA mit spanischer Chorizo, Peperonata Sauce und Pesto	19,70

KLASSIKER

ORIGINAL TIROLER GRÖSTL mit lauwarmen Speckkrautsalat	23,80
SCHNITZEL WIENER ART vom Schwein mit Pommes Frites	21,80
CORDON BLEU nach Art des Hauses mit Pommes Frites	23,90
ALMKÄSESPÄTZLE mit frischen Röstzwiebeln	16,80

THEO'S BURGER

BEEF BURGER mit Pommes Frites	23,80
CHICKEN-CHILI-BURGER mit Süsskartoffel-Pommes	22,80

STEAK'S IM THEO'S

Unsere Steak's werden mit Meersalz und Kräuterbutter serviert.

TOMAHAWK STEAK

vom schottischen Hochlandrind
Dried Age, für 2 Personen ca. 1.000 g **127,00**

ENTRECÔTE

vom Charolais-Rind aus Frankreich
und Ofenkartoffel mit Kräuterdip 300 g **37,00**

GENTLEMAN RINDERFILET-STEAK

an Pfefferrahmsauce
mit Rösti und Grillgemüse 260 g **39,80**

SPARERIBS

von der Fleischrippe mit BBQ-Sauce
und Ofenkartoffel mit Kräuterdip 400 g **28,90**

SAUCEN ZUM STEAK:

Pfefferrahm	3,50
Sauerrahm	3,50
Knoblauch	3,50
Sweetchilli	3,50

FLEISCH - FONDUE

ab 2 Personen & mehr

THEO'S CHINOISE HAUSFONDUE

Kräftige Rinderbouillon
- mit 150 g Beiriedstreifen
von der Färs
- mit 150 g Hühnerfilet
vom Landhendl
- mit 150 g Schweinefilet
serviert mit kleinem Salat,
Pommes Frites und 4 Saucen p.P. **42,00**

- mit Cherry 3 cl **2,80**

DAZU EMPFEHLEN WIR:

Pfefferrahmsauce	3,50
Sauerrahmsauce	3,50
Knoblauchsauce	3,50
Kräuterbutter	3,50
Sweetchillisauce	3,50
Currysauce	3,50
Cocktailsauce	3,50
Preiselbeer-Kren-Sahne	3,50

KÄSE - FONDUE

ab 2 Personen & mehr

TRADITIONELLES SCHWEIZER KÄSEFONDUE

Schweizer Käsemischung mit Knoblauch,
gemahlenem Pfeffer und Kirschwasser;
serviert mit Weißbrotwürfeln, Äpfeln, roten
Zwiebeln und Mixed Pickels
200g Käse pro Person p.P. **35,00**

Sie können Ihre Käsemischung
noch zusätzlich würzen oder verfeinern!

	pro Person
- Chilli	2,20
- Kräuter	2,50
- Speck	4,50
- Trüffel	11,50

DAZU EMPFEHLEN WIR:

	pro Portion
- Essiggurken oder Perzwiebel	2,20
- Mixed Pickels	4,50
- Weintrauben	4,50
- Butterkartoffeln	4,80
- Erlesenes Gemüse	6,50
- gebratene Pilze	6,60
- Pommes Frites	7,50
- extra Korb Brotwürfel	4,50

DESSERT

KAISERSCHMARRN mit Apfelmus	14,80
CREME BRÛLÉE mit Kirsch-Eis	12,50
PANNA COTTA mit Waldbeeren	11,90
TIRAMISU	10,90
KÄSETELLER ausgewählte heimische Hart- und Weichkäsesorten mit Feigen-Chutney pro Person	18,50

Nassereinerstraße 49 · 6580 St. Anton am Arlberg
info@theos-stanton.at
+43 5446 42566 80 · www.theos-stanton.at

THEO'S

RESTAURANT & BAR

A warm welcome!

We are delighted that you want to eat and drink well with us.

In our kitchen, we focus on regional ingredients and have taken and have been inspired by international recipes.

True to the motto:

„Everyday„

life from the most beautiful side!



SOUPS

PANCAKE SOUP	6,80
CHEESE PRESS DUMPLING SOUP	8,50
LEMONGRASS SOUP vegan	8,50
COCONUT CURRY SOUP with chicken	6,50 8,80
or with prawns	9,80

SALADS

MIXED SALAD Colourful market salad with homemade dressing	8,90
FITNESS SALAD mit gebratenen Hühnerfiletstreifen und Hausdressing	18,90
BAKED MUSHROOMS on lamb's lettuce and sour cream	13,90

STARTERS

BEEFSTEAK TARTARE served with toast and butter	ca. 100 g	19,50
BURRATA ON COLOURFUL SALAD with pine nuts		16,80
BAKED GOAT'S CHEESE TARTLET in puff pastry with salad and walnuts		14,70

SNACK'S

JACKET POTATO with sour cream	6,90
SWEET POTATO FRIES	8,50
ROAST POTATOES	6,30
FRENCH FRIES	7,50
GRILLED VEGETABLES	8,50

VEGGI/VEGAN

THAI-CURRY with basmati rice, chickpeas and sesame vegetables optionally served with fried tofu	18,40 21,90
fried chicken fillet or with fried prawns	23,40 27,50
PUMPKIN RISOTTO with stewed tomatoes, young spinach and parmesan	19,80

PASTA

TAGLIATELLE WITH WILD MUSHROOMS with stewed tomatoes and parmesan	18,80
GNOCCHI ESPANIA with Spanish chorizo, Peperonata sauce and pesto	19,70

CLASSICS

ORIGINAL TYROLEAN GRÖSTL with lukewarm bacon and cabbage salad	23,80
SCHNITZEL WIENER ART Schnitzel Viennese style	21,80
CORDON BLEU home-style with French fries	23,90
ALPINE CHEESE SPAETZLE with fresh fried onions	16,80

THEO'S BURGER

BEEF BURGER with French fries	23,80
CHICKEN-CHILI-BURGER with sweet potato fries	22,80

STEAK'S AT THEO'S

Our steaks are served with sea salt and herb butter.

TOMAHAWK STEAK

from Scottish Highland cattle
Dried Age, for 2 persons ca. 1.000 g **127,00**

ENTRECÔTE

of Charolais beef from France
and jacket potato with herb dip 300 g **37,00**

GENTLEMAN FILLET OF BEEF STEAK

with pepper cream sauce
with rösti and grilled vegetables 260 g **39,80**

SPARERIBS

of beef ribs with BBQ sauce
and jacket potato with herb dip 400 g **28,90**

SAUCES FOR STEAK:

Pepper cream	3,50
Sour cream	3,50
Garlic	3,50
Sweetchilli	3,50

MEAT - FONDUE

from 2 persons & more

THEO'S CHINOISE HOUSE FONDUE

Strong beef bouillon
- with 150 g sirloin strips
from the heifer
- with 150 g chicken fillet
from the Landhendl
- with 150 g pork fillet
served with a small salad,
French fries and 4 sauces p.P. **42,00**

- with Cherry 3 cl **2,80**

WE RECOMMEND:

Pepper cream sauce	3,50
Sour cream sauce	3,50
Garlic sauce	3,50
Herb butter	3,50
Sweetchillisauce	3,50
Curry sauce	3,50
Cocktail sauce	3,50
Cranberry and horseradish cream	3,50

CHEESE - FONDUE

from 2 persons & more

TRADITIONAL SWISS CHEESE FONDUE

Swiss cheese mix with garlic,
ground pepper and kirsch;
served with cubes of white bread, apples,
red Onions and mixed pickles
200g cheese per person p.P. **35,00**

You can mix your cheese
to flavour or refine it!

	p.P.
- Chilli	2,20
- Herbs	2,50
- Bacon	4,50
- Truffle	p.g. 11,50

WE RECOMMEND:

	per portion
- Gherkins or pearl onion	2,20
- Mixed Pickles	4,50
- Grapes	4,50
- Buttered potatoes	4,80
- Exquisite vegetables	6,50
- roasted mushrooms	6,60
- French fries	7,50
- extra basket of bread cubes	4,50

DESSERT

KAISERSCHMARRN
with apple sauce 14,80

CREME BRÛLÉE
with cherry ice cream 12,50

PANNA COTTA
with wild berries 11,90

TIRAMISU 10,90

CHEESE PLATE
selected local hard and soft cheeses
soft cheeses with fig chutney
per person 18,50

Nassereinerstraße 49 · 6580 St. Anton am Arlberg

info@theos-stanton.at

+43 5446 42566 80 · www.theos-stanton.at

All prices in Euro.