

# Gruppenkarte Stadl 2020



<b>Brühe von Rindertafelspitz</b> mit Kräuter-Flädle und Gemüsestreifen	6,50 €	.....Portionen
<b>„Allgäuer – Wurstsalat“</b> Fleischwurst*2,16 Essiggurken und Zwiebeln in Streifen geschnitten mit pikantem Dressing angemacht und Hausbrot	9,90 €	.....Portionen
<b>„Stadl-Vesper-Haverl“</b> Pulled-Pork von der Schweineschulter mit Krautsalat Eisbergsalat, Essiggurkenstreifen, Röstzwiebeln, Spiegelei mit gerösteten Gewürzbrotscheiben dazu servieren wir unsere hausgemachten Cocktail-Burgersoße & grüner Soße	14,50 €	.....Portionen
<b>Portion Steirische Hütten-Käsespätzle</b> hausgemachte Spätzle mit sautierten Lauch- und Karottenstreifen, Käse und Weißwein dazu Röstzwiebeln und Salatschälchen	11,90 €	.....Portionen
<b>Hirschragout aus heimischen Wäldern</b> im Schmortopf mit feinen Kräutern geschmort an Rotwein-Wacholdersoße mit Spätzle mit Butter-Brottschmelze, gezupfter Salat und Preiselbeeren	19,50 €	.....Portionen
<b>Heuriger Tafelspitz-Rostbraten</b> gekochter Tafelspitz in Scheiben geschnitten in Mehl gewendet in der Pfanne gebraten Röstzwiebeln und Bratensoße, hausgemachte Spätzle dazu servieren wir ein buntes Ofengemüse-Schälchen	18,90 €	.....Portionen
<b>„Ewald`s Bratkartoffel Pfanne“</b> Bratkartoffeln mit Schinkenspeckwürfeln*16 darauf 2 kleine Schweinesteaks vom Landschwein mit schmackhaften Röstzwiebeln und Kräuterbutter, dazu ein Schälchen hausgemachter Krautsalat	13,90 €	.....Portionen
<b>Stadl - Schnitzel</b> Schweineschnitzel in Panade aus Weißbrot, Bergkäse und Kräutern dazu eine hausgemachte grüne dazu reichen wir frisch gebackene Landhaus-Frites und ein Haverl Salat frisch vom Markt	16,90 €	.....Portionen
<b>Schnitzel-Trio-Pfanne“</b> kleines Stadlschnitzel, Schweineschnitzel und Hähnchenbrust-Mandelschnitzelmit zweierlei Soßen: Malzbiersoße & grüne Soße dazu Röstzwiebeln, Salatschälchen und frisch gebackene Landhaus-Frites	18,50 €	.....Portionen
<b>„Backhendl-Salat“</b> eine Auswahl von frischen Marktsalaten an Limonen-Chili-Dressing Hähnchenbrustfilet mit Käse-Semmelbrösel paniert, gold-gelb ausgebacken hausgemachte grüne Soße dazu ein Brotkörbchen	15,50 €	.....Portionen
<b>Apfel-Marzipan-Auflauf im Weck-Gläschen gebacken</b> mit Amarena-Kirscheis	5,90 €	.....Portionen
<b>Warme Marillenknödel</b> in süßen Amarettinibrösel gerollt mit Beerensoße und einer Kugel Vanilleeis	7,90 €	.....Portionen
<b>Knuspertürmchen mit Milchreis und Kirschen</b> Karamellisierte Teigblätter geschichtet mit Vanille-Milchreis und Kirschsoße	6,50 €	.....Portionen