

Wieso Ewalds Stadlküche?

Mit mehr als 35 Jahren als Küchenmeister aus Leidenschaft koche immer noch mit Herzblut für meine Gäste. Ich möchte mein Können meinen Freunden und Gästen auch gerne mit nach Hause geben. Ich verwende frische Produkte zum Beispiel aus unserem Kräutergarten und von ausgesuchten Händlern, die ihr Handwerk verstehen. Mit meiner Kochleidenschaft habe ich mir in der Region einen guten Namen gemacht.



Unsere besondere Leidenschaft liegt bei der alpenländischen Küche und dem Thema „Rund um den Knödel“ sowie alles was dazu schmeckt!



**Wirtshaus & Biergarten
Veranstaltungen
Familie Ewald Lauel**

www.stadl-wirges.de · Tel. 02602-9186131 · [@stadlwirges](https://www.instagram.com/stadlwirges)
Mobil: 0173-8111581 · E-Mail: info@stadl-wirges.de
Christian-Heibel-Straße 2 · 56422 Wirges

Wieso Glasverpackung?

Glas ist die beste und hygienischste
Verpackung für Lebensmittel.

Nach dem Genuss kann es recycelt, wiederverwendet und leicht gereinigt werden. Gerne können Sie die Gläser auch wieder direkt an uns zurückgeben. Zudem sind lange Lagerungen im Glas auch ungekühlt möglich. Das ist gelebte Nachhaltigkeit!

**umweltfreundlich - natürlich
verantwortungsbewusst - praktisch**

Auch ungekühlt für zu Hause, wie es schon die Großmutter vor Jahren getan hat.

- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Ohne Konservierungsstoffe

Für's gute Essen Daheim oder im Betrieb

Unsere Wirtshausküche im Glas ist beliebt bei:

- Singles, die nicht immer kochen wollen
- Familien, die unsere Gerichte lieben
- oder wenn's einfach schnell gehen soll.

Auch Betriebe haben unsere Idee entdeckt und bieten Mitarbeitern die Möglichkeit beim gemeinsamen Mittagessen auch wirklich etwas G'scheites zu bekommen.

— EWALDS —
Stadl
— KÜCHE —

**TRADITIONELLE & EHRliche KÜCHE
VOM KÜCHENMEISTER EWALD LAUEL
— ZUM MITNEHMEN —**



Unsere Angebote

Knödel

Semmelknödel

(Semmel, Zwiebel, Lauch, Milch und Eier)

Engadiner Kaspressknödel

(Semmel, Spinat, Käse, Zwiebel, Milch und Eier)

Bier-Brezn-Speckknödel

(Semmel, Brezn, Schinkenspeck, Bier, Zwiebel und Eier)

Tomaten-Basilikumknödel

(Semmel, Tomaten, Zwiebel, Basilikum, Milch und Eier)



weitere Angebote

Hirschgulasch aus dem Schmortopf

Rinderrouladen nach Großmutter's Art

Kalbsragout an Estragonrahmsauce

Hausgemachtes Tomaten-Basilikum Gusto

Hausgemachtes Rucola-Knoblauch Pesto

Apfel-Brotknödel mit Zimtnote

Aroma Öle zum Verfeinern von Salaten

Kräutersalze zum Würzen von Gemüse- und Fleischgerichten

Zuckermischungen mit verschiedenen Aromen

und einiges mehr ...

und aktuelle Saisonangebote

Angebote und Preise entnehmen Sie unserem aktuellen Preisblatt

Auf welchen Wegen kommt Ewalds Stadlküche zu Ihnen?

Sie können alle Gerichte im Lokal zu unseren
Öffnungszeiten abholen.

Auf Wunsch senden wir Ihnen auch unsere
Angebote über den Postweg zu.

(Zuzüglich Verpackung und Porto)

Im näheren Umfeld (10 km)
bringen wir Ihnen Ihre Ware bis zur Haustür.

Zustellgebühr unter 50 Euro - 3 Euro pro Lieferung

Ab einem Bestellwert von 50 Euro - kostenlose Lieferung

Für die rasche Zubereitung

In der Mikrowelle

Deckel abschrauben und bei mittlerer Stufe ca. 3 Minuten erhitzen.

Aber Vorsicht: Das Glas wird heiß.

Im Topf

Gerichte aus dem Glas in einen Topf geben

und unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Stufe erhitzen.

In der Pfanne

Knödel in Scheiben schneiden und in der Butterpfanne anbraten

Schnell und einfach mit wenig Aufwand.

Etwas Gemüse oder Salat dazu, fertig!



Geschenkebox-Idee

Mal etwas ganz Besonderes für Ihre Liebsten,
Ihre Mitarbeiter oder eine Aufmerksamkeit für Ihre Kunden.



Lassen Sie sich von uns beraten.
Wir werden mit Ihnen Ihre persönliche
Geschenkebox arrangieren.

(Sonderverpackungen werden je nach Aufwand berechnet)

Stadl-Genuss-Gutscheine



Zur Geschenkbox passen auch unsere
Stadl-Genuss-Gutscheine mit Ihrem Wunschbetrag.