



Abholzeiten:

Donnerstag bis Samstag

von 17 bis 20 Uhr

Sonntag

von 11.30 bis 13:00 & 17:00 bis 19:00 Uhr

Vorbestellungen möglich:

Über E-Mail info@stadl-wirges.de

Telefon: 0173 8111581

oder WhatsApp unter gleicher Nummer

„Allgäuer – Wurstsalat“ Fleischwurst*^{2,16}

Essiggurken und Zwiebeln mit pikantem Dressing
angemacht dazu Hausbrot **9,90 €**
dazu eine Portion Bratkartoffeln **3,50 €**

Bunte Salatschale **Vegan**

eine Auswahl von frischen Marktsalaten
mit gerösteten Kernen, Stadl-Dressing, Brot **8,50 €**

„Spitzbubentopf“ Fleischpflanzerl in der Pfanne
gebraten, Bratkartoffeln, Röstzwiebeln, Spiegelei und
Bratensoße **13,90 €**

„Ewald`s Bratkartoffel Pfanne“ Bratkartoffeln
mit 2 kleine Schweinesteaks
mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter **14,90 €**

„Haxen-Pfannerl“ ausgelöstes Haxenfleisch
(halbe Haxe) mit Malzbiersoße Semmelknödel
und Sauerkraut **15,50 €**

Hirschragout aus Schmortopf

an Rotwein-Wacholdersoße, Spätzle Preiselbeeren,
und Salatschälchen **19,90 €**

Gezupfte Entenkeule

Entenkeule mit feinen Gewürzen und Kräutern,
Rotkrautsalat, Aprikosen-Zwiebelkonfit, Knödel
und marinierten Salatspitzen **19,90 €**

Rinderroulade nach Großmutter's Art

mit einer Füllung mit Dörrfleisch, Essiggürkchen,
Zwiebeln, Senf, dazu Rotkraut verfeinert mit Apfel,
Semmelkloß mit Zwiebelbutter **18,90 €**

Kalbsragout mit Steinpilzrahmsoße

mit Tomatenknödel und Salat **17,90 €**

„Meraner Knödel Topf“

Tomatenknödel auf Blattspinat gebackener
Ziegenweichkäse im Knuspermantel dazu Rucola-
Knoblauch-Pesto marinierte Salatspitzen **15,90 €**

Engadiner-Pressknödel

Spinat – Käsepressknödel auf gedünsteten
Wintergemüsen, Tomaten-Basilikum-Gusto
Bergkäse Salatgarnitur und grüner Soße **14,90 €**

Steirische Hütten-Käsespätzle

hausgemachte Spätzle mit Lauch- und
Karottenstreifen, Käse, Weißwein Röstzwiebeln
und Salatschälchen **11,90 €**

Kartoffel-Gemüse-Gröstl **Vegan**

Gebratene Kartoffeln mit Gemüsestreifen dazu
Rucola-Knoblauch-Pesto und marinierten
Blattsalatspitzen mit Tomaten-Vinaigrette **14,90 €**

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel

im Chornflakesmantel mit Preiselbeerrahmsoße
Spätzle und Salatschälchen **16,90 €**

„Backhendl-Salat“ eine Auswahl von Salaten
an Limonen-Chili-Dressing, Hähnchenbrustfilet mit
Käse-Semmelbrösel ausgebacken,
grüner Soße, und Brot **16,50 €**

Westerwälder-Kröstchen Schweineschnitzel

mit Schinkenspeck und Spiegelei belegt auf
Holzofenbrot und Salatschälchen **13,50 €**
dazu eine Portion Bratkartoffeln **3,50 €**

Stadl - Schnitzel Schweineschnitzel

in einer Panade aus Weißbrot, Bergkäse und Kräutern,
hausgemachte grüne Soße Landhaus-Frites und
Salatschälchen **16,90 €**

„Schnitzel-Trio“ kleines Stadlschnitzel,

Schweineschnitzel und Hähnchenbrust in
Cornflakeskruste mit zweierlei Soßen: Malzbiersoße
& grüne Soße dazu Röstzwiebeln, Salatschälchen
und Landhaus-Frites **18,90 €**

Für die kleinen Stadler

Portion Pommes frites **3,90 €**
Portion Spätzle mit Bratensoße **4,00 €**
**Schweineschnitzelchen mit Pommes Frites
und Bratensoße** **8,50 €**

Dessert: Lauwarmes Apfelknödelchen

dazu Glühweinssoße **5,90 €**

„Karin`s“ Mandelschmarrn

mit Apfelmus und Preiselbeeren
Dessertportion: 6,90 € **Portion** **11,00 €**