



Stadl Wirt Ewald empfiehlt:

Das Gute von der Gans

Gänse-Rilette | 6,9€

nach einem Rezept aus dem Elsass, mit Marillen-Zwiebelkonfit und Gewürzbrot

Rotkrautsüppchen | 7,5€

mit Wildbrombeerbalsam verfeinert, dazu ein gebratenes Maultäschle, gefüllt mit Gänseklein

Birnen-Carpaccio | 9,9€

mit Karamellkruste, Gänselebermousse mit leichter Portweinnote, Orangenfilets, Johannisbeeren und marinierte Feldsalatröschen mit Limonen-Chili-Dressing

Salad-Bowl „Martin-Style“ | 14,6€

Kürbis, Apfel, Johannisbeeren, mit angebratenem Maultäschle, gefüllt mit Gänseklein mit gezipften Blattsalaten an Vinaigrette verfeinert mit Tannenspitzensirup, Walnuss-Crunch

Stadl-Schlemmer-Gänsebraten aus dem Ofen (Brust und Keule) | 24,9€

an eigener Soße mit Orangensaft, Lebkuchengewürz und Chili verfeinert, mit Maronen-Kürbisragout Kartoffelknödel mit Nussbutter und Apfelrotkraut

Ab November im Stadl

GÄNSE-BOX für Zuhause

nur noch im Ofen erhitzen

Inhalt: Gänsebraten (Brust und Keule), Gänsesoße, Maronen-Kürbisragout
Rotkraut, Kartoffelknödel, Gänseeschmalz und Gänselebermousse

pro Portion 24,9€

Bitte 4 Tage vorbestellen / Abholung während unserer Öffnungszeiten

Flammkuchen Sennerin (Veggie) | 12,€

mit Schmand, Ziegenweichkäse, Kürbis- und Apfelscheiben, Preiselbeeren, Sonnenblumenkernen und Rucola

Kartoffel-Röstí (Vegan) | 15,9€

mit gebratenen Pilz-Lauchragout und geröstete Kürbiskerne und Feldsalat an Limonen-Chili-Dressing

Hausgemachtes Stollen-Parfait | 7,5€

mit Glühwein-Kirschoße

Luftig aufgeschlagenes Sabayon von Tannenspitzensirup | 6,9€

mit Vanilleeis und Amarettini-Crunch