

VORSPEISEN/SUPPEN

Ofenfrische Laugenbrezel | 3,5€

Laugenbrezel mit zweierlei Aufstrich | 7,5€

hausgemachtes Grüne-Soßen-Pesto & Frischkäse mit Meerrettich
anstatt Laugenbrezel können Sie auch ein Brotkörbchen bestellen

Ziegenweichkäse-Häppchen | 10,9€

in Cornflakes-Kürbiskern-Kruste gebacken, Aprikosen-Zwiebel-Chili-Konfit
Beerenkompott dazu ein Brotkörbchen

Bergsee-Träumchen | 14,9€

gegrilltes Medaillon vom Seesaibling auf Kartoffelrösti mit Meerrettichschaum
7-Kräuter-Pesto und Feldsalat an Kürbiskern-Vinaigrette

als Hauptgang 22,5€

Brühe vom Tafelspitz mit Semmelknödel | 6,9€

Gemüwestreifen und Kräuter

Salzburger Gewürzbrotssüppchen | 7,5€

aus Gemüsebrühe, Gewürzbrot, Wurzelgemüse gemixt, mit Rahm verfeinert
und Meerrettichschaum und Käse-Crostini

Flammkuchen Stadl Wirt | 12,5€ TG

mit Schmand, Lauchstreifen, Bergkäse, luftgetrocknetem Hüttenschinken
und marinierten Salatspitzen an Kürbiskernvinaigrette

„Spitzbuben Topf“ | 12,9€ TG

Fleischpflanzerl in der Pfanne gebraten mit Röstzwiebeln, Spiegelei
Bratkartoffel und Bratensoße

Allgäuer-Wurstsalat mit Metzgerfleischwurst | 9,9€ TG

Essiggurken, Kräuter und Zwiebeln, mit pikantem Dressing angemacht
dazu ein Brotkörbchen auf Wunsch Wurstsalat mit Bergkäse | 11,9€
auch mit Bratkartoffeln anstatt Brot zuzüglich | 2,5€

Veltliner Kalbfleisch Haverl | 11,9€

Kalbfleisch hell gedünstet mit Steinpilzen, Lauchstreifen, Kräutern
mit grünem Veltliner abgelöscht und Rahm verfeinert, gratiniert mit leichter Käsekruste
dazu Brot

als Hauptgang mit gebratenen Tomatenknödelscheiben | 17,5€

LIEBLINGSGERICHTE

Ochsenbäckchen aus dem Schmortopf | 22,9€ TG

in würziger Schmorbratensoße, an gedünstetem Pfannengemüse
dazu servieren wir Kartoffelknödel mit Zwiebelschmelze

Gezupfte Wildsausculter aus dem Ofen | 19,9€

mit Ewalds Gewürzmischung ca. 12 Stunden im Ofen gegart
mit Aprikosen-Zwiebel-Chili-Kompott
gebackenen Kartoffel-Krapfen, Krautsalat
und Zupfsalat aus dem Garten an Limonen-Childressing und Walnuss-Crunch

Hirschragout aus heimischen Wäldern | 20,9€ TG/K

mit feinen Kräutern geschmort an Rotwein-Wacholdersoße
Birne mit Preiselbeeren
hierzu servieren wir hausgemachte Spätzle und ein Salatschälchen

Rinderroulade nach Großmutter's Art | 18,9€

mit einer Füllung aus Dörrfleisch, Essiggürkchen, Zwiebeln, Senf
dazu Apfelrotkraut und wir Semmelknödel mit Zwiebelschmelze

Heuriger Zwiebel-Rostbraten | 19,5€

Rindertafelspitz gekocht in Scheiben mehliert in der Pfanne gebraten
mit kräftiger Bratensoße, Röstzwiebeln, sahniger Blattspinat
und hausgemachte Spätzle

Ewalds Bratkartoffelpfanne | 15,5€ TG/K

Bratkartoffeln mit Schinkenspeckwürfeln darauf 2 kleine Schweinesteaks
mit Röstzwiebeln, Krautsalatschälchen
hausgemachte Schnittlauch-Aioli

Ofenfrische Schweinehaxe | 14,9€ TG

mit Malzbiersoße und Brot
oder mit Sauerkraut, Semmelknödel und Malzbiersoße | 18,5€ TG
Haxen so lange, bis der Ofen leer ist oder auf Vorbestellung

Haxen-Pfannerl | 14,9€ TG

ausgelöstes Schweinehaxenfleisch (ca. halbe Haxe)
mit Malzbiersoße, hausgemachte geschmelzte Semmelknödel
und Sauerkraut

SCHNITZEL

Westerwälder Krüstchen | 13,9€ TG / K

Schweineschnitzel in Butterschmalz gebraten
mit Schinkenspeck und Spiegelei belegt
auf kräftigem Holzofenbrot, dazu ein Salatschälchen
auf Wunsch auch mit Bratkartoffeln anstatt Brot | 15,9€ TG / K

„Stadl-Schnitzel“ eine Hausspezialität | 16,9€ TG / K

Schweineschnitzel in einer Panade aus Weißbrot, Bergkäse und Kräutern
dazu hausgemachte grüne Soße aus Schmand, Mayonnaise, sieben verschiedenen Kräutern,
gehackten Essiggürkchen und gehackten Eiern
dazu reichen wir frisch gebackene Landhaus-Frites und ein Salatschälchen

Schnitzel-Trio-Pfanne | 18,9€ TG

kleines Stadlschnitzel, Schweineschnitzel Wiener Art
und eine Hähnchenbrust in Cornflakes-Kürbiskern-Kruste
mit zweierlei Soßen: Malzbiersoße & grüne Soße,
dazu Röstzwiebeln, frisch gebackene Landhaus-Frites und ein Salatschälchen

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel | 17,9€ TG / K

aus Cornflakes und Kürbiskernen in Rapsöl gebraten
Preiselbeerrahmsoße, gebackenen Kartoffelkrapfen und ein Salatschälchen

Original Wiener Kalbsschnitzel | 22,9€ TG / K

in der Pfanne gebacken dazu servieren wir Bratkartoffeln
mit Schinkenspeckwürfeln, Preiselbeeren und ein Salatschälchen

Gefülltes Wirtshaus-Schnitzel | 24,5€ TG

Kalbsschnitzel aus der Hüfte
gefüllt mit Bergkäse und luftgetrocknetem Schinken
dazu gebackene Kartoffelkrapfen, Schnittlauch-Aioli
und ein Salatschälchen

SALATE/VEGETARISCH

Bunte Salatschale | 8,9€ TG

feine Rohkost- und Blattsalate mit gerösteten Kernen, Stadldressing, Limonen-Chilidressing und ein Brotkörbchen

Pressknödel nach einem Rezept aus dem Engadin | 14,9€ TG

Spinat-Käsepressknödel gebraten, auf gedünstetem Pfannengemüse, mit Tomaten-Gemüse-Bolognese, geriebenem Bergkäse und ein Salatschälchen

Hütten-Käsespätzle | 12,9€ TG/K

hausgemachte Spätzle mit Lauch-, und Karottenstreifen, Emmentaler Käse und Weißwein, Röstzwiebeln und ein Salatschälchen

Meraner Knödel Topf | 15,9€ TG/K

Tomaten-Basilikumknödelscheiben auf Blattspinat, abgeschmeckt mit Muskat gebackener Ziegenweichkäse in Cornflakes-Kürbiskern-Kruste dazu Grüne-Soßen-Pesto, Zupfsalat aus dem Garten an Limonen-Chilidressing

Backendl-Salat | 16,9€ TG/K

frische Marktsalate mit Limetten-Chili-Dressing
Hähnchenbrustfilet in Weißbrot, Bergkäse und Kräutern paniert und ausgebacken hausgemachte grüne Soße, dazu ein Brotkörbchen

FÜR DIE KLEINEN STADLER

Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise7 | 3,9€ TG

Portion hausgemachte Spätzle mit Bratensoße | 4,0€ TG

Kleine Portion Mandelschmarrn mit Apfelkompott | 7,9€ TG

Schweineschnitzelchen mit Pommes Frites und Bratensoße | 8,9€ TG

DESSERTS

Affogato al caffè

kleiner Gruß aus Italien: Kugel Vanillerahmeis und doppelter Espresso | 5,5€
auf Wunsch mit Baileys zum Verfeinern, mit 2cl Likör | 7,9€

Steirisches Eisschmankerl | 5,5€

Kugel Vanillerahmeis mit Kürbiskernöl, Schlagrahm und karamellisierten Kürbiskernen

Beschwipste Kugel | 6,9€

Kugel Walnusseis mit Eierlikör, Schlagsahne und Schokoladenstreusel

Marillen-Topfen-Knödel | 7,5€

nach einem Rezept aus der Wachau,
mit Amarettinibrösel, Vanilleeis und Beerenkompott

Weißes Schokoladenmousse | 6,9€

mit Zartbitter-Schoko-Crunch, marinierten Beeren und Minze

Karins Mandelschmarrn | 7,9€ TG

luftiger Schmarrn mit Butter in der Pfanne gebacken, zerrissen
und mit Puderzucker karamellisiert, dazu Apfelmus und Preiselbeeren
Karins Mandelschmarrn als Hauptgang | 13,9€ TG

Unsere aktuellen Eissorten

Gourmet Vanillerahmeis | 2,0€

Gourmet Walnusseis | 2,4€

Erdbeerrahmeis mit Fruchtstückchen | 2,2€

Schlagsahne | 1,5€

Ziegenweichkäse-Häppchen | 10,9€

in Knusperkruste aus Cornflakes und Kürbiskernen, Zupfsalat an Limonen-Chilidressing
mit Aprikosen-Zwiebel-Kompott, Beerenkompott dazu ein Brotkörbchen

LEGENDE

K = KLEINERE Portion ist möglich | minus 3,0€

TG = Gerichte zum Abholen möglich



ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENINFORMATION

Unser Servicepersonal berät Sie gerne.

Es steht Ihnen auch eine Produktinformations-Broschüre zur Verfügung.