

# STADL-KLEINIGKEITEN

## Brot-Mix | 6,9€

Gewürzbrot, Weißbrot, Brotchips Schweineschmalz mit Röstzwiebel-Crunch

## Kleines-Schmankerl-Brett | 9,9€

Schmalztöpfchen mit Röstzwiebel-Crunch  
Obatzter vom Ziegenweickäse mit Radieschen  
hausgemachtes grünes Stadl-Pesto dazu Gewürzbrot mit Kümmel, Brotchips

## Burgenländler Kartoffelsuppe | 6,9€

mit Radl vom Käsewurstchen und Brotchips

## Kärntner Käsesüppchen | 7,9€ **Vegetarisch**

mit Tomaten-Basilikumknödelscheibe und grünem Stadl-Pesto

## Kraftbrühe vom Rindertafelspitz | 7,0€

mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen

## Bunte Salatschale | 9,9€ TG **Vegetarisch**

feine Rohkost- und Blattsalate mit Butter-Kracherle  
dazu zweierlei Dressing und ein Brotkörbchen

## Münchner-Wiesn-Wurstsalat | 10,9€ TG

Fleischwurststreifen mit Essiggurken, Radieschen und Zwiebeln  
an einem pikanten Dressing mit Brot  
mit Bratkartoffeln mit Schinkenspeck | 12,9€ TG

## Schweizer Wurstsalat mit Käse | 11,9€ TG

Fleischwurst- und Bergkäsestreifen, Zwiebelchen, Gürkchen  
Kräuter, Radieschen an einem pikanten Dressing mit Brot  
mit Bratkartoffeln mit Schinkenspeck | 13,9€ TG

### 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.

# ALPENLÄNDISCHE-KÜCHE

## Kartoffelspalten Landfrauen Art | 12,9€ TG **Vegetarisch**

auf Anti-Pasti-Ofengemüse mit Rosmarin verfeinert  
Stadl-Pesto marinierten Salatspitzen und ein Schälchen Sauerrahm

## Hütten-Käsespätzle | 13,9€ TG/K **Vegetarisch**

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

## Engadiener – Pressknödel | 15,9€ TG **Vegetarisch**

Spinat-Käsepressknödel auf Tomaten-Gemüse-Bolognese  
mit geriebenem Bergkäse, Kürbiskernen, Salatschälchen und Sauerrahm

## Tessiner Schmankerl | 13,9€ TG **Vegetarisch**

gebratene Tomatenknödelscheiben mit Ziegenweichkäse in Brotpanade  
mit Marillen-Zwiebel-Kompott und marinierten Salatspitzen

## Rindfleisch-Carpaccio Bavaria Styl | 16,5€

Rindfleisch gekocht, dünn aufgeschnitten mit Meerrettich-Sauerrahm  
marinierte Salatspitzen und Kürbiskernöl, Brotkörbchen

## Schweine-Wammerl mit Kruste | 16,9€ TG

mit Dunkelbier und Kräutern im Ofen gegart  
dazu hausgemachter Krautsalat mit Kümmel, Röstzwiebeln  
und Bratkartoffeln mit Schinkenspeck

## Spitzbuben Topf | 12,9€ TG

Fleischpflanzerl in der Pfanne gebraten, auf Bratkartoffeln mit Schinkenspeck  
dazu Schmorzwiebeln, Spiegelei und Malzbiersoße

## HAXEN-Pfannerl | 16,5€ TG

ausgelöstes Schweinehaxenfleisch (**ca. halbe Haxe**)  
im Ofen erhitzt mit Malzbiersoße, geschmälzte Semmelknödel und Sauerkraut

## Ewalds Bratkartoffelpfannerl | 16,5€ TG/K

Bratkartoffeln mit Schinkenspeckwürfeln darauf 2 kleine Schweinesteaks  
mit Schmorzwiebeln, Krautsalatschälchen dazu Grüne Soßen-Pesto

### 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.

# LIEBLINGSGERICHTE UNSERER GÄSTE

## Szegediner Kalbsgulasch | 18,9€ TG

mit Zwiebeln und Sauerkraut geschmort in einer kräftigen Soße  
dazu servieren wir Tomatenknödelscheiben

## Münchner Rindfleisch Schüssel | 19,5€ TG

gekochte Ochsenbrust in Brühe mit Gemüsestreifen serviert  
dazu eine Meerrettichsoße  
gebratene Berner Kartoffelplätzchen

## Gezupfte Wildsausculter aus dem Ofen | 21,9€ TG

mit Ewalds Gewürzmischung ca.6 Stunden im Ofen gegart,  
Marillen-Zwiebel-Kompott, gebackene Kartoffelecken, Krautsalat  
und Zupfsalat mit Limetten-Chili-Dressing und gerösteten Kürbiskernen

## Hirschragout aus heimischen Wäldern | 21,9€ TG/K

mit feinen Kräutern geschmort, an Rotwein-Wacholdersoße  
Preiselbeeren dazu hausgemachte Spätzle und einem Salatschälchen

## Keule von der Fränkischen Landente | 21,9€ TG

aus dem Ofen mit Orangen-Honigsoße  
und Berner Kartoffelplatzerl mit Speck und Zwiebeln  
dazu servieren wir Apfel-Rotkraut

## Geschmortes Ochsenbäckchen | 23,9€ TG

Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse, Kräutern und Rotwein  
im Ofen bei kleiner Hitze 3-4 Stunden geschmort  
mit der Schmorbratensoße, gebratenen Wurzelgemüse  
und Semmelknödel mit Zwiebelschmelze im Haverl serviert

## Rinderroulade nach Großmutter's Rezept | 22,5€ TG

gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebeln und Essiggürkchen an kräftiger Schmorbraten-Senfsoße  
mit Apfel-Rotkraut und Semmelknödel mit Zwiebelschmelze

### LEGENDE

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

TG = Gerichte zum Abholen möglich

# SCHNITZELGERICHTE

## Backendl-Salat | 17,9€ TG / K

frische Rohkost-, Kartoffel- und Blattsalate mit Limetten-Chilidressing  
Hähnchenbrustfilet in Weißbrot, Bergkäse und Kräutern paniert  
grüne Soße, Zitronenecken dazu ein Brotkörbchen

## Westerwälder Krüstchen | 17,9€ TG / K

Schweineschnitzel mit gebratene Schinkenspeckscheiben  
Spiegelei, Bratkartoffel mit Schinkenspeckwürfeln, dazu ein Salatschälchen  
**auf Wunsch auch mit Brot anstatt Bratkartoffeln | 15,5€ TG / K**

## „Stadl-Schnitzel“ eine Hausspezialität | 19,5€ 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 gebackene Kartoffelecken und einem Salatschälchen

## Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel | 19,9€ TG / K

Hähnchenbrustschnitzel in einer Panade aus Cornflakes und Kürbiskernen,  
Marillen-Zwiebelkompott, Mango-Currymayonnaise, hausgemachte Spätzle  
und einem Salatschälchen

## Schnitzel-Trio-Pfanne | 19,5€ TG

kleines Stadlschnitzel, Schweineschnitzel Wiener Art  
und ein Hähnchenbrustschnitzel in Cornflakes-Kürbiskern-Kruste  
Röstzwiebeln, Malzbiersoße, Mango-Currymayonnaise und  
gebackene Kartoffelecken, Salatschälchen

## Original Wiener Kalbsschnitzel | 23,9€ TG / K

in der Pfanne gebraten, mit Zitronenecken  
dazu servieren Bratkartoffeln mit Schinkenspeckwürfeln  
Preiselbeeren und ein Salatschälchen

## Gefülltes Wirtshaus-Schnitzel | 26,9€ TG

Kalbsschnitzel gefüllt mit Bergkäse und Schinkenspeckstreifen vom Landschwein  
dazu Kartoffelplatzerl nach Berner Art mit Schinkenspeck, Zwiebeln und Kräuter  
dazu ein Salatschälchen

### 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.

# KINDERWÜNSCHE

ICH WEIß NICHT | 9,5€

Kindeschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Soße

HAB KEINEN HUNGER | 8,5€

Fleischpflanzerl mit Bratkartoffeln mit Schinkenspeck

IST MIR EGAL | 8,9€

6-Grillwürstchen mit gebackenen Kartoffelecken und Ketchup

VON MIR AUS | 6,9€

hausgemachte Spätzle mit Bratensoße

IRGENDWAS | 7,2€

gebackene Kartoffelecken mit Sauerrahm

SÜßER BENGEL | 3,0€

Schokoladeneis mit Waffel

NASCHKATZE | 8,5€

Mandelschmarrn mit Apfelmus

KLEINER KRAWALLO | 0,0€

leerer Teller mit Besteck zum Trommeln

## 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

# DESSERTS

## Affogato al Caffè Spezial | 6,5€

kleiner Gruß aus Italien:

Kugel Vanillerahmeis, Schlagsahne  
und frisch gebrühtem Espresso

auf Wunsch mit Baileys zum Verfeinern, mit 2cl Likör | 9,0€

## Steirisches Eisschmankerl | 5,9€

Kugel Vanillerahmeis auf Schokoladen-Kürbiskern-Crunch, Schlagsahne, Kürbiskernöl  
und karamellisierte Kürbiskerne

## Eisiges von der Frucht | 6,5€

hausgemachtes Fruchtsorbet von Zitrone, Minze mit Sekt aufgefüllt

## Beschwipste Kugel | 6,9€

Kugel Schokoladeneis mit Eierlikör, Schlagsahne und Schokoladenstreusel

## Marillen-Topfen-Knödel | 8,9€

nach einem Rezept aus der Wachau, in Amarettinibrösel gerollt,  
mit Vanillerahmeis und fruchtiger Beerensoße

## Karins Mandelschmarrn | 8,5€ TG

luftiger Schmarrn mit Butter in der Pfanne gebacken, zerrissen  
und mit Puderzucker karamellisiert, mit Apfelmus und Preiselbeeren  
als Hauptspeise | 15,9€

## Unsere aktuellen Eissorten

Gourmet Vanillerahmeis | 2,2€

Gourmet Walnusseis | 2,4€

Gourmet Schokoladeneis | 2,4€

Schlagsahne | 2,2€

### 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.