

# STADL-KLEINIGKEITEN

## Schmalzbrot mit Radieschen | 7,9€

Rustikales Roggenmischbrot  
mit Sauerteig, Koriander, Anis und Kümmel im Holzbackofen gebacken  
mit Schweineschmalz, Radieschen und Röstzwiebel-Crunch

## Kleines-Schmankerl-Brett | 11,9€

Schmalztöpfchen mit Röstzwiebel-Crunch  
Frischkäse mit Kräutern, hausgemachtes grünes Stabl-Pesto  
dazu gesalzene Brotchips, Gewürzbrot und Ciabatta

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

mit Tomaten-Basilikumknödelscheibe und grünem Stabl-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

## Nürnberger Rittertöpfchen | 16,5€ TG

mit Rostbratwürstchen, Schweins-Wammerl mit Schwarte  
auf Sauerkraut und kleine Kartoffelklößchen  
dazu unsere deftige Malzbiersoße

## Münchner-Wiesn-Wurstsalat | 11,9€ TG

Fleischwurststreifen mit Essiggurken, Radieschen und Zwiebeln  
an einem pikanten Dressing mit Brot

mit Bratkartoffeln mit Dörrfleischwürfel | 12,9€ TG

## Schweizer Wurstsalat mit Käse | 12,9€ 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 Meerrettich-Zitronen-Schmand

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

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

## Engadiener – Pressknödel | 16,5€ TG **Vegetarisch**

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

## Kraut-Knödel-Berner-Art | 13,5€ TG

Kartoffelklöße von halb rohen und halb gekochten Kartoffeln  
auf Sauerkraut mit Zwiebel-Käsesoße mit Weißwein verfeinert überbacken

## Spitzbuben Topf | 13,9€ 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

# UNSERE HAXEN-TAGE IM STADL FREITAG UND SAMSTAG

**Knusprige SCHWEINEHAXE „SOLO“** ca. 1100 g | 14,8€ TG  
mit Malzbiersoße und Wirtshaus-Gewürzbrot

**Knusprige SCHWEINEHAXE „KOMPLETT“**

ca. 1100 g | 19,5€ TG

mit Malzbier Soße, mit deftigem Sauerkraut und Semmelknödel

### ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENINFORMATION

Unser Servicepersonal berät Sie gerne. Es steht Ihnen auch eine Produktinformations-Broschüre zur Verfügung.

# LIEBLINGSGERICHTE UNSERER GÄSTE

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

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

## Szegediner Kalbsgulasch | 19,5€ TG

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

## Münchner Rindfleisch Schüssel | 21,5€ TG

gekochte Ochsenbrust in Brühe mit gedünsteten Marktgemüse serviert dazu ein Schälchen Meerrettich-Zitronen-Schmand und kleine Kartoffelklöße

## Gezupfte Wildsausculter aus dem Ofen | 22,5€ 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 mit Aprikosen gefüllt mit Preiselbeeren hausgemachte Spätzle und einem Salatschälchen

## Keule von der Fränkischen Landente | 23,9€ TG

aus dem Ofen mit einer kräftigen Entensoße mit Orangenote und kleine Kartoffelklöße mit Zwiebelschmelze dazu servieren wir Apfel-Rotkraut

## Geschmortes Ochsenbäckchen | 24,9€ TG

Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse, Kräutern und Rotwein im Ofen bei kleiner Hitze 6-7 Stunden geschmort mit der Schmorbratensoße, gedünsteten Gartengemüse und Kartoffelklöße mit Zwiebelschmelze

## Rinderroulade nach Großmutter's Rezept | 22,9€ 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

### ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENINFORMATION

Unser Servicepersonal berät Sie gerne. Es steht Ihnen auch eine Produktinformations-Broschüre zur Verfügung.

# SCHNITZELGERICHTE

## Backendl-Salat | 17,9€ TG/K

frische Rohkost-, 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 Dörrfleischwürfeln, 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, Aprikosen gefüllt mit Preiselbeeren  
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 Dörrfleischwürfeln  
Preiselbeeren und ein Salatschälchen

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

Kalbsschnitzel gefüllt mit Bergkäse und Schinkenspeckstreifen vom Landschwein  
In Butterfett gebraten mit Zitronenecken und grüne Soßenpesto  
dazu servieren Bratkartoffeln mit Dörrfleischwürfeln  
dazu Anti-Pasti-Ofengemüse mit Rosmarin verfeinert

### 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.

# FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

ICH WEIß NICHT 9,9€ Kindschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Soße

HAB' KEINEN HUNGER 8,5€ 3 Fleischpflanzerl mit Spätzle und Soße

IST MIR EGAL 8,9€ 6-Grillwürstchen mit gebackenen Kartoffelecken und Ketchup

VON MIR AUS 5,5€ hausgemachte Spätzle mit Bratensoße

IRGENDWAS 6,5€ gebackene Kartoffelecken mit Sauerrahm oder Ketchup

SÜßER BENGEL 3,9€ Schokoladeneis mit Sahne, und Waffel

KLEINER KRAWALLO | 0,0€ leerer Teller mit Besteck zum Trommeln

## 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 karamellierte Kürbiskerne

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€