

STADL
EXTRA-KARTE
SOMMER 2024

Haverl-Hütten-Frischkäse | 9,5€

mit Meerrettich und Kräutern angemacht dazu Radieschen
und Brotkörbchen

Tomaten-Gemüsesuppe | 8,5€ **Vegan**

mit gehackten Gartenkräutern und einer leichter Knoblauchnote

Rinderbrühe vom Tafelspitz | 8,5€

mit Grießklößchen, Wurzelgemüse und gehackten Kräutern

Bayrischer Weißwurstsalat | 12,5 €

mit Zwiebelchen, Gurke, Radieschen und Kräuter
an pikantem Dressing dazu servieren wir Brotkörbchen
auf Wunsch auch mit Bratkartoffeln | 14,9 €

Hütten-Käsespätzle | 14,9€ **K Vegetarisch**

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

Engadiner – Pressknödel | 17,9€ **Vegetarisch**

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

Gemüse-Bowl-Meran | 14,9€ **Vegan**

mit bunten Grillgemüse, Süßkartoffel-Gnocchi, Avocado Dip
marinierten Salatspitzen an Chili-Limettedressing
und Röstzwiebel-Crunch

Backendl-Salat | 19,5€ **K**

frische Rohkost- und Blattsalate mit Limetten-Childressing
gebackene Hähnchenbrust im Knuspermantel aus Weißbrot und Käse
hausgemachte grüne Soße, Zitronenecken dazu Weißbrotscheiben

Spitzbuben Topf | 14,5€ **TG**

Fleischpflanzerl in der Pfanne gebraten,
auf Bratkartoffeln mit Kräutersalz
dazu geschmorte Butterzwiebeln, Spiegelei und Malzbiersoße

Bayrischer Weißwurstsalat | 12,5€

mit Zwiebelchen, Gurke, Radieschen und Kräuter
an pikantem Dressing dazu servieren wir Brotkörbchen
auf Wunsch auch mit Bratkartoffeln | 14,9€

Kalbsgulasch aus dem Schmortopf | 22,9€

mit Rahmsoße verfeinert mit Estragon und Weißwein
mit Süßkartoffel-Gnocchi und Salatschälchen

Heuriger Tafelspitzrostbraten | 24,9€ **K**

gekochter Tafelspitz in der Pfanne gebraten mit Schmorzwiebeln
kräftiger Bratensoße, Grillgemüse und Butterspätzle

Gezupfte Wildsausculter | 25,5€

mit Gewürzmischung über Nacht bei kleiner Hitze im Ofen gegart
Marillen-Zwiebel-Chutney, Kartoffelkrapfen, Krautsalat
Zupfsalat mit Limetten-Chili-Dressing und gerösteten Kürbiskernen

Hirschragout Wäldern | 24,9€ K

mit feinen Kräutern geschmort, an Rotwein-Wacholdersoße
mit gefüllter Birne mit Preiselbeeren, Hausgemachte Spätzle
und ein Salatschälchen

Kröstchen - Spezial | 18,9€ K

Schweineschnitzel mit Speck-Zwiebeln und Spiegelei
dazu Bratkartoffeln mit Kräutersalz und ein Salatschälchen

„Stadl-Schnitzel“ | 20,9€ K

Schweineschnitzel in einer Panade aus Weißbrot, Bergkäse und
Kräutern dazu hausgemachte grüne Soße
dazu reichen wir Farmer Pommes und ein Salatschälchen

Hähnchenbrust im Knuspermantel | 22,5€ K

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

Wiener Kalbsschnitzel | 27,5€ K

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

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

DESSERTS

Steirisches Eisschmankerl | 6,9€

Kugel Vanillerahmeis, Schlagsahne, Kürbiskernöl
und karamellierte Kürbiskerne

Beschwipste Kugel | 7,5€

Kugel Schokoladeneis mit Eierlikör
Schlagsahne und Amaretinikrokant

Marillen-Topfen-Knödel | 9,5€

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

Stadl-Mandelschmarrn | 9,5€ 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 | 2,5€ / Gourmet Walnusseis |
2,5€

Gourmet Schokoladeneis | 2,5€ / Schlagsahne |
2,3€

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENINFORMATION

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