

## STADL-KLEINIGKEITEN

Haverl-Hütten-Frischkäse | 9,5€

mit Meerrettich und Kräutern angemacht dazu Radieschen und Brotkörbchen

Paar Weißwurst aus dem Wurzelsud | 9,8€

mit süßem Senf, Meerrettichcreme und Gewürzbrot

Hausgemachte Wildmaultaschen | 12,5€

Blattsalatkrone mit Limetten-Chili-Dressing, Beeren und Müsli-Crunch

„Das Pure Brot“ | 8,5 € **Vegan**

Scheibe Haferbrot mit Karotten und Walnüssen

Belegt mit Avocado Dip, geschmolzene Tomaten mit Olivenöl und Knoblauch  
Ruccolaspitzen, dazu geröstete Kürbiskernen

Tessiner Tomaten-Gemüsesuppe | 8,5€ **Vegan**

mit gehackten Gartenkräutern und einer leichter Knoblauchnote

Rinderbrühe vom Tafelspitz | 8,5€

mit Grießklößchen, Wurzelgemüse und gehackten Kräutern

### Küchen Info:

Das Brot bei den Gerichten ist pro Portion vorgesehen, wenn Sie mehr Brot wünschen, reichen wir Ihnen gerne ein Körbchen nach mit einer Berechnung von | 2,00€

### 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.

## NATÜRLICHE KÜCHE

Kleines Salatschälchen | 5,9€

mit Stadldressing

Bunte Salatschale | 11,5€ TG **Vegetarisch**

feine Rohkost- und Blattsalate mit Weißbrotscheiben  
dazu Stadldressing und Limonen Chili-Dressing

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

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

Engadiner-Pressknödel | 17,9€ TG **Vegetarisch**

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

Salad-Bowl-Meraner Art | 14,9€ **Vegan**

mit bunten Grillgemüse, Weizengraupen, Avocado Dip  
marinierten Salatspitzen an Chili-Limettendressing und Müsli Crunch

### Küchen Info:

Hausdressing: **Vegetarisch - Laktosefrei**

Limetten-Chili-Dressing: **Vegan - Laktosefrei**

Grüne Soße: **Vegetarisch**

Grüne Soßen Pesto: **Vegetarisch**

### 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

Kalbsgulasch aus dem Schmortopf | 22,9€

mit Rahmsoße verfeinert mit Estragon und Weißwein  
mit Butterspätzle und Salatschälchen

Heuriger Tafelspitzrostbraten | 24,9€ TG/K

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

Gezupfte Wildsausculter aus dem Ofen | 25,5€ TG

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

Hirschragout aus heimischen Wäldern | 24,9€ TG/K

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

Geschmortes Ochsenbäckchen | 28,5€ TG

Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse, Kräutern und Rotwein  
im Ofen geschmort, kräftige Schmorbratensoße  
geschmorter Blattspinat, geschmolzene Kirschtomaten mit Knoblauch und Olivenöl  
dazu gebratene Pressknödel

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

MIR EGAL Farmer Pommes mit Mayonnaise oder Ketchup | 5,5€ TG

ICH WEISS NICHT Kindschnitzel mit Farmer Pommes und Ketchup | 11,0€ TG

HAB' KEINEN HUNGER 3 Fleischpflanzerl mit Spätzle und Soße | 9,5€ TG

VON MIR AUS hausgemachte Spätzle mit Bratensoße | 5,9€ TG

# SCHNITZELGERICHTE

## Backendl-Salat | 19,5€ TG/K

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

## Kröstchen - Spezial | 18,9€ TG/K

Schweineschnitzel mit geschmorten Butterzwiebeln, Grillspeck und Spiegelei  
dazu Bratkartoffeln mit Kräutersalz und ein Salatschälchen

## „Stadl-Schnitzel“ eine Hausspezialität | 20,9€ 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 Farmer Pommes und ein Salatschälchen

## Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel | 22,5€ TG/K

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

## Schnitzel-Trio-Pfanne | 23,0€ TG

kleines Stadlschnitzel, Schweineschnitzel Wiener Art  
und ein Hähnchenbrustschnitzel in Cornflakes-Kürbiskern-Kruste  
Kleines Stadlschnitzel mit Käse-Brotkruste  
Malzbiersoße, Mango-Currymayonnaise  
Farmer Pommes und Salatschälchen

## Original Wiener Kalbsschnitzel | 27,5€ TG/K

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

### Küchen Info:

Zum Braten unserer Bratkartoffeln verwenden wir ein hochwertiges Rapsöl

### 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 | 6,9€

kleiner Gruß aus Italien: Kugel Vanillerahmeis, Schlagsahne  
und frisch gebrühter Espresso

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

## 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

## Nuss-Karottentörtchen mit Schokoladenfüllung | 9,5 €

auf Erdbeersalat verfeinert mit Limettensirup  
und Eierlikörsahne

## 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€

### 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.