

GRÜBE AUS DER KÜCHE

Obatzter nach Münchner Art | 9,5€

Brie mit Frischkäse, Zwiebelwürfelchen, Kümmel, Paprika, Petersilie mit Radieschen, gepickeltem Zwiebelsalat dazu ein Brotkörbchen

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

mit Walnuss-Hafer-Crunch, gehackten Gartenkräutern

Rinderbrühe vom Tafelspitz | 7,9€

mit Grießklößchen, Wurzelgemüse und gehackten Kräutern

Bayrischer Fleischwurstsalat | 13,9€

mit Zwiebelchen, Essiggurke, Radieschen und Kräutern an pikantem Dressing dazu servieren wir Bratkartoffeln

Spitzbuben Topf | 14,9€

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

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

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

Gemüse-Bowl-Meraner Art | 15,5€ **Vegan**

mit buntem Grillgemüse, gebratenen Pilzen, Kartoffel-Krautwaffel Guacamole, marinierten Salatspitzen an Chili-Limettendressing Walnuss-Hafer-Crunch

Lieblingsspeisen unserer Gäste

Wilddieb-Pfannerl | 16,5€

Paar Wildbratwürstel vom Grill mit Bratkartoffeln, Marillen-Zwiebelkompott Grillsöße und hausgemachtem Krautsalat mit Kümmel

„Haxenpfannerl“ | 16,0 €

gegrilltes Schweinehaxenfleisch mit Sauerkraut Semmelknödel, Malzbiersoße

Hirschragout aus heimischen Wäldern | 24,9€

mit feinen Kräutern geschmort, an Rotwein-Wacholdersoße gefüllte Birne mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle und ein Salatschälchen

Geschmortes Ochsenbäckchen | 28,5€

mit Wurzelgemüse, Kräutern und Rotwein im Ofen geschmort, kräftige Schmorbratensoße, Speck-Böhnchen dazu gebratene Pressknödel

Backhendl-Salat | 19,5€ **K**

frische Rohkost- und Blattsalate mit Limetten-Chilidressing gebackene Hähnchenbrust im Knuspermantel aus Weißbrot

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

hausgemachte Spätzle mit Lauch-, und Karottenstreifen, Emmentaler Käse und Weißwein verfeinert, geschmorten Butterzwiebeln und einem Salatschälchen /auch ohne Weißwein möglich.

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

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

GERICHTE AUS DER PFANNE

Kröstchen | 18,9€ K

Schweineschnitzel mit geschmorten Speck-Zwiebeln und Spiegelei
dazu Bratkartoffeln mit Kräutersalz und Speck-Böhnchen

„Stadl-Schnitzel“ | 20,9€ K

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

Schnitzel-Trio-Pfanne | 23,0€

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

Original Wiener Kalbsschnitzel | 27,5€ K

dazu servieren wir Bratkartoffeln mit Kräutersalz
Preiselbeeren und ein Salatschälchen

DESSERTS

Affogato al Caffè Spezial | 6,9€

kleiner Gruß aus Italien: Kugel Vanilleraheis, Schlagsahne, Espresso

Steirisches Eisschmankerl | 6,9€

Kugel Vanilleraheis, Schlagsahne, Kürbiskernöl, Kürbiskerne

Beschwipste Kugel | 7,5€

Kugel Schokoladeneis mit Eierlikör Schlagsahne und Schokoladenraspel

Stadl-Mandelschmarrn | 9,5€

luftiger Schmarrn mit Butter, Puderzucker, mit Apfelmus und Preiselbeeren



Gruppenkarte Winter 2024

gültig bis 31. 3.2025

ab Gruppen von 20 Personen

Küchen Info:

Hausdressing: Vegetarisch - Laktosefrei

Limetten-Chili-Dressing: Vegan - Laktosefrei

Grüne Soße: Vegetarisch / Grüne Soßen Pesto: Vegetarisch

Bratkartoffeln - Vegan

Braten- und Malzbiersoße sind glutenfrei - mit Kartoffelstärke gebunden

LEGENDE

K = KLEINERE Portion ist möglich | minus 3,00