

STADL-KLEINIGKEITEN

Obatzter nach Münchner Art | 9,5€ TG

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

Kleines-Schmankerl-Brett | 15,9€

kann man auch teilen

Bergkäse-Sticks, Tiroler Speck, geschmolzene Kirschtomaten
Vegane Guacamole, Obatzter nach Münchner Art
Ziegenweichkäse mit Marillen-Zwiebel Chutney
dazu ein Körbchen Brot-Mix

Kärntner Käsesüppchen | 8,9€ Vegetarisch

mit gebratenem Pressknödel und geröstete Zupfbrotstücke

Tessiner Tomaten-Gemüsesuppe | 8,5€ Vegan

mit Walnuss-Hafer-Crunch, gehackten Gartenkräutern und einer leichter Knoblauchnote

Rinderbrühe vom Tafelspitz | 7,9€

mit Grießklößchen, Wurzelgemüse und gehackten Kräutern

Bayrischer Fleischwurstsalat | 13,9€ TG-

mit Zwiebelchen, Essiggurke, Radieschen und Kräutern an pikantem Dressing dazu servieren wir Bratkartoffeln
auf Wunsch auch Brotkörbchen | 11,9€

Spitzbuben Topf | 14,9€ TG

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

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€

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENINFORMATION

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

NATÜRLICHE KÜCHE

Kleines Salatschälchen | 5,9€ **Vegetarisch** TG
mit Stadddressing

Bunte Salatschale | 11,5€ **Vegetarisch** TG
feine Rohkost- und Blattsalate mit Weißbrotscheiben
dazu Stadddressing und Limetten-Chilidressing

Salat-Bowl-Sennerin Art | 16,9€ **Vegetarisch** TG
geschmorter Blattspinat, geschmolzene Kirschtomaten mit Knoblauch und Olivenöl
frischen Marktsalaten, karamellierter Ziegenweickäse
Blattsalatkrone mit Limetten-Chilidressing, Beeren und geröstete Brotchips

Hütten-Käsespätzle | 14,9€ **Vegetarisch** K / TG
hausgemachte Spätzle mit Lauch-, und Karottenstreifen, Emmentaler Käse
und Weißwein verfeinert, geschmolzene Butterzwiebeln und ein Salatschälchen
Auch ohne Weißwein möglich.

Engadiner - Pressknödel | 17,9€ **Vegetarisch** TG
Spinat-Käsepressknödel auf Tomaten-Gemüse-Bolognese
mit geriebenem Bergkäse, Kürbiskernen, Salatschälchen und grüner Soße

Gemüse-Bowl-Meraner Art | 15,5€ **Vegan** TG
mit buntem Grillgemüse, Kartoffeldrillinge mit Rosmarin im Ofen gebacken
Vegane Guacamole, marinierten Salatspitzen an Limetten-Chilidressing
Walnuss-Hafer-Crunch

Backhendl-Salat | 19,5€ K / TG
frische Rohkost- und Blattsalate mit Limetten-Chilidressing
gebackene Hähnchenbrust im Knuspermantel aus Weißbrot und Käse
hausgemachte grüne Soße, Zitronenecken dazu Weißbrotscheiben

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 3,0€

TG = Gerichte zum Abholen möglich

LIEBLINGSGERICHTE

Wilddieb-Pfannerl | 16,5€ TG

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

„Emmentaler Hütten-Schmaus“ | 23,9€ TG

gegrillte Hähnchenbrust, Champignon-Lauchsoße mit Weißwein abgeschmeckt
und Emmentaler-Käse überbacken mit Kartoffelkrapfen und Salatschälchen

Stadl-Grillhaxe ca. 800 gr. | 17,9€ TG

mit Malzbiersoße, Sauerkraut und Semmelknödel mit Zwiebelschmelze

Gezupfte Wildsausculter aus dem Ofen | 25,5€ TG

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

Heuriger-Tafelspitz | 25,9€ K / TG

gekochter Tafelspitz in Scheiben geschnitten, in Mehl gewendet und in der Pfanne gebraten
mit kräftiger Bratensoße, geschmolzene Butterzwiebeln, Meerrettichcreme
hausgemachten Spätzle und Speckböhnchen

Hirschragout aus dem Westerwald | 25,9€ K / TG

mit feinen Kräutern geschmort, an Rotwein-Wacholdersoße, gefüllte Birne mit Preiselbeeren
Semmelknödel mit Röstzwiebelschmelze und ein Salatschälchen

Geschmortes Ochsenbäckchen | 28,9€ TG

Kräutern und Rotwein im Ofen geschmort, kräftige Schmorbratensoße
geröstete Zupfbrotstückchen, Speckböhnchen dazu gebratene Pressknödel

Bregenzer Brauer-Rostbraten | 32,5€ TG

Rinderrückenscheibe vom Grill mit Röstzwiebeln, kräftiger Bratensoße
buntem Grillgemüse dazu Kartoffeldrillinge mit Rosmarin im Ofen gebacken

Stadl-Genießer-Platte

Für 2 Personen

Hähnchenbrust gegrillt mit Champignonsoße mit Weißwein abgeschmeckt
gegrilltes Haxenfleisch auf Sauerkraut, Käsespätzle mit Karotten- und Lauchstreifen,
Wildbratwürstel mit Aprikosen Zwiebelkompott
und Kartoffelkrapfen

38,0€

LEGENDE

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

TG = Gerichte zum Abholen möglich

SCHNITZELGERICHTE

Kröstchen | 18,9€ K / TG

Schweineschnitzel mit geschmortem Speck-Zwiebeln-Dipp, Spiegelei dazu Bratkartoffeln mit Kräutersalz und Speckböhnchen

„Stadl-Schnitzel“ eine Hausspezialität | 20,9€ K / TG

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 Knusper | 22,9€ K / TG

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 mit Speck-Zwiebeln und ein Hähnchenbrustschnitzel in Cornflakes-Kürbiskern-Kruste
kleines Stadlschnitzel in einer Panade aus Weißbrot, Bergkäse und Kräutern
Malzbiersoße, Mango-Currymayonnaise
Farmer Pommes und Salatschälchen

Original Wiener Kalbsschnitzel | 27,9€ K / TG

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

Gefülltes Wirtshaus-Schnitzel | 29,9€ TG

Kalbsschnitzel gefüllt mit Bergkäse in Brotpanade mit Zitronenecken, Grüne-Soßen-Pesto geschmorter Blattspinat, geschmolzene Kirschtomaten mit Knoblauch und Olivenöl und Kartoffelkrapfen

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.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

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

ICH WEISS NICHT Kindeschnitzel 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

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 Schokoladenraspel

Stadl-Mandelschmarrn | 9,5€ / als Hauptspeise | 15,9€ TG

luftiger Schmarrn mit Butter in der Pfanne gebacken, zerrissen
und mit Puderzucker karamellisiert, mit Apfelmus und Preiselbeeren

Marillen-Topfen-Knödel | 9,5€

nach einem Rezept aus der Wachau, in Amarettini Brösel gerollt,
mit Vanillerahmeis und fruchtiger Kirschsoße

Dessert Trio wie der Chef es gerne mag | 11,0€

Marillenknoedel in Amarettini Brösel gerollt mit fruchtiger Kirschsoße
Mandelschmarrn mit Puderzucker und Vanillerahmeis mit Kürbiskernöl

Unsere aktuellen Eissorten

Gourmet Vanillerahmeis | 2,5€ / Gourmet Walnusseis | 2,5€

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

LEGENDE

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENINFORMATION

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