

Schnitzelauswahl

„Stadl-Schnitzel“ | 20,9€ 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 Salatteller vom Büffet

Schweinerückenschnitzel 21,0€

gefüllt mit Bergkäse und Schinkenspeck
in Semmelbröselpanade gebacken
dazu Rosmarinkartoffel
und ein Salatteller vom Büffet

Hähnchenbrustfilet

im Knuspermantel 22,9€ K

Hähnchenbrustschnitzel in einer Panade aus Cornflakes und Kürbiskernen, Marillen-Zwiebelkompott, Mango-Currymayonnaise, Kartoffelkrapfen
und ein Salatteller vom Büffet

Schnitzel-Trio-Pfanne 23,0€

Schweineschnitzel mit Speck-Zwiebeln
und ein Hähnchenbrustschnitzel in Cornflakes-Kürbiskern-Kruste, kleines Stadlschnitzel
Malzbiersoße, Mango-Currymayonnaise
Farmer Pommes und Salatteller vom Büffet

Original Wiener

Kalbsschnitzel 27,9€ K

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

K= auch als kleine Portion erhältlich - Minus 3,0€

Stadl
— WIRGES —

Mittagskarte für den Sonntag

Sonntags-Menü

Feines Tagessüppchen

Ofenfrischer Kräuter-

Schweinebraten

mit pikanter Soße, Marktgemüse

Kartoffelknödel

mit Röstzwiebelbutter

Süßer Gruß aus der Küche

Menüpreis pro Person 28,5€

Feines Sonntagssüppchen | 4,5€

Rinderbrühe vom Tafelspitz | 7,9€
mit Grießklößchen und Wurzelgemüse

Salate vom Büffet

wählen Sie aus einer bunten Auswahl

von frischen Marktsalaten

mit Dressings und Croutons

Kleiner Salat | 4,5€

Große Salatschale | 11,0€

Lieblingsgerichte Unserer Gäste

Wilddieb-Pfannerl | 16,5€

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

Bregener Brauer-Rostbraten | 32,5€

Rinderrückenscheibe vom Grill
mit Röstzwiebeln, kräftiger Bratensoße
Salat vom Büffet und Rosmarinkartoffeln

Emmentaler Hütten-Schmaus | 23,9€

gegrillte Hähnchenbrust, Champignon-Lauchsoße
mit Weißwein abgeschmeckt und Emmentaler-Käse
überbacken mit Kartoffelkrapfen und Salat vom Büffet

Hirschragout an Rotweinsoße | 27,9€ K

mit feinen Kräutern geschmort an Rotwein-
Wacholdersoße, gefüllte Birne mit Preiselbeeren
Kartoffelklößen mit Semmelschmelze
und ein Salatschälchen

Geschmortes Ochsenbäckchen | 28,9€

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

Vegetarisch

Hütten-Käsespätzle | 14,9€ K

hausgemachte Spätzle mit Lauch-, Karottenstreifen
Emmentaler Käse und Weißwein verfeinert,
geschmolzene Butterzwiebeln
und ein Salatteller vom Büffet

Auch ohne Weißwein möglich

Engadiner-Pressknödel | 17,9€

Spinat-Käsepressknödel auf Tomaten-Gemüse-Bolognese
mit geriebenem Bergkäse, grüner Soße
und Salatteller vom Büffet

Auch ohne Weißwein möglich

K= auch als kleine Portion erhältlich Minus 3,0€

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

ICH WEISS NICHT | 12,9€

Hähnchenschnitzel mit Farmer Pommes und Ketchup

VON MIR AUS | 7,5€

hausgemachte Spätzle mit Bratensoße

DESSERTS

Süßer Gruß aus der Küche 4,5€

Affogato al Caffè Spezial 6,9€

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

Steirisches Eisschmankerl 6,9€

Kugel Vanillerahmeis, Schlagsahne,
Kürbiskernöl und karamellierte Kürbiskerne

Beschwipste Kugel 7,5€

Kugel Schokoladeneis mit Eierlikör,
Schlagsahne und Schokoladenraspel

Marillen-Topfen-Knödel 9,5€

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

Stadl-Mandelschmarrn 9,5€

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

Unsere aktuellen Eissorten

Gourmet Vanillerahmeis | 2,5€ /

Gourmet Walnusseis | 2,5€

Gourmet Schokoladeneis | 2,5€ /

Schlagsahne | 2,3€