

STADL-KLEINIGKEITEN-VORSPEISEN

Kärntner Käsesüppchen | 8,9€ 

mit Pressknödel und geriebener Meerrettich

Tessiner-Tomatensuppe | 7,9€   

mit Tomaten Basilikum-Gusto und gerösteten Kürbiskernen

Kleines Salatschälchen | 6,5€  

mit Stadldressing

Brotkörbchen mit Schmalz & Röstzwiebel-Crunch | 6,9€

Laugenbrezel mit Butter & Meersalz | 5,9€

Rote-Bete-Birnen-Salat | 13,9€

mit Feldsalat, salzigem Walnuss-Krokant
an Limonen-Chili-Dressing



Obatzter nach Münchner Art | 9,9€ TG 

Brie mit Frischkäse, Zwiebelwürfelchen, Kümmel, Paprika, Petersilie angemacht
mit Radieschen und gepickelten Zwiebeln serviert dazu eine Laugenbrezel

Kleines-Schmankerl-Brett | 15,9€

Bergkäse mit Trauben, Tiroler Speck mit Portwein-Zwiebelmarmelade
karamellisierter Ziegenweiskäse auf Marillenchutney
Obatzter mit Radieschen, Grünes-Pesto
Schmalz mit Meerrettich dazu ein Körbchen Brot-Mix

Zünftiger Wurstsalat Braumeister Art

mit Zwiebeln, Gurken, Radieschen an pikantem Dressing

dazu Bratkartoffeln | 15,9€ auf Wunsch auch mit Brezel | 15,5€

UNSERE VORSPEISEN KANN MAN AUCH TEILEN

VEGETARISCH-SALAT-KNÖDEL AUS DER STADLKÜCHE

Hütten-Käsespätzle | 16,5€ TG / K 

hausgemachte Spätzle mit Lauch-, und Karottenstreifen, Emmentaler Käse und Weißwein verfeinert, geschmolzene Butterzwiebeln und Salatschälchen
Auch ohne Weißwein möglich.

Bunte Salatschale | 12,9€ TG  

feine Rohkost- und Blattsalate dazu zweierlei Dressing und Brezel

WALISER-RÖSTI-TÖRTCHEN | 16,5€  

mit Kartoffel-Röstzwiebel-Küchle und Veganer-Sauercrème auf Blattspinat, hausgemachte Portwein-Zwiebelmarmelade marinierte Salatspitzen und geröstete Kürbiskerne

Backhendl-Salat | 19,5€ TG / K

gebackene Hähnchenbrust im Knuspermantel aus Weißbrot und Käse
Kartoffel-Apfelsalat mit Crème fraîche, Blattsalate mit Limetten-Chilidressing
hausgemachte grüne Soße, Zitronenecken

Salat-Bowl-Sennerin Art | 16,9€ TG 

Bunte Marktsalate, dazu Kartoffel-Röstzwiebel-Küchle mit Veganer-Sauercrème
karamellisierter Ziegenweiskäse, Blattsalatkronen mit Limetten-Chilidressing
Marillen-Zitronen-Chutney und salzigem Walnuss-Krokant

Käse-Press-Knödel 

nach einem Rezept aus dem Engadin

Käse-Press-Knödel aus Brotwürfeln mit Spinat, Bergkäse und Kräutern
mit Butterschmalz in der Pfanne gebraten dazu Gemüsebolognese
geriebener Bergkäse und marinierten Salatspitzen

Versucherle | 8,9€ Portion | 16,9€



VEGAN



VEGETARISCH



LAKTOSEFREI



GLUTENFREI

LIEBLINGSGERICHTE

Spitzbuben Topf | 14,5€ TG

Fleischpflanzerl in der Pfanne gebraten auf Bratkartoffeln gewürzt mit Kräutersalz dazu Röstzwiebel, Spiegelei und Bratensoße

Wilddieb-Pfannerl | 17,9€ TG

Paar Wildbratwürstel vom Grill, Bratkartoffel gewürzt mit Kräutersalz, Marillen-Zitronen-Chutney, und Weißkrautsalat mit Kümmel

Hirschragout aus dem Westerwald | 27,5€ TG / K

mit feinen Kräutern geschmort, an Rotwein-Wacholdersoße
Semmelknödel mit Butter-Zwiebeln, Preiselbeeren und Salatschälchen

Geschmortes Ochsenbäckchen | 29,9€ TG

im Ofen geschmort, kräftige Bratensoße mit Rotwein verfeinert
geschmorter Blattspinat mit Tomaten-Basilikum-Gusto
dazu Kartoffelknödel mit salzigem Walnuss-Krokant

Gezupfte Wildsauschuler | 27,9€ TG

mit Ewalds Gewürzmischung über Nacht bei kleiner Hitze im Ofen gegart
Krautsalat, Preiselbeeren, Kartoffel-Röstzwiebel-Küchle, veganer-Sauercrème
Zupfsalat mit Limetten-Chili-Dressing und geröstete Kürbiskerne

Bregenzer Brauer-Rostbraten | 33,9€ TG

Rinderrückenscheibe vom Grill mit kräftiger Bratensoße
Röstzwiebeln & geriebener Meerrettich
Bratkartoffeln mit Kräutersalz und Salatschälchen

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

MIREGAL POMMES Frites mit Mayonnaise oder Ketchup | 5,5€ TG

ICH WEISS NICHT Kinderschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup | 11,9€ TG

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

VON MIR AUS hausgemachte Spätzle mit Bratensoße | 6,9€ TG

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENINFORMATION

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

Unsere Hausspezialitäten

Enten-Keule „Fränkische Art“ | 27,9€ TG

im Ofen mit Rosmarin, Thymian, Beifuß gebraten mit Orangen-Entensoße
dazu Kartoffelknödel mit salzigem Walnuss-Krokant und Apfel-Rotkraut

kleine Portion | 22,5€ TG

Knödel-Dreierlei | 21,0€



Käse-Press-Knödel mit Tomaten-Gemüsebolognese und geriebenem Bergkäse

Hüten-Semmelknödel auf Sauerkraut mit Butter-Zwiebeln

Kartoffelknödel mit Marillen-Zitronen-Chutney und salzigem Walnuss-Krokant

Stadl-Grillhaxe ca. 800 gr. Rohgewicht | 19,5€ TG

mit Bratensoße, Sauerkraut und Semmelknödel mit Butter-Zwiebeln
(Haxen nur solange bis der Ofen leer ist!)

Haxen-Schmankerl | 14,5€ TG

halbe Haxe, ausgelöst mit Bratensoße, Sauerkraut
und Semmelknödel mit Butter-Zwiebeln

Alpen-Ofenkäse | 18,9€



Knusperkruste trifft auf cremigen Kern, feine Würze auf fruchtige Frische

Berg-Brie-Käse im Pergament gebacken

harmonisiert herrlich mit Trauben, Marillen-Zitronen-Chutney

Walnusskrokant, Kräuter und Tannenwipfelsirup dazu Brotkörbchen

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENINFORMATION

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

Info:

**Unsere Salatsoßen sind laktosefrei*

**Unsere Soßen sind mit Kartoffelstärke gebunden*

**Unsere Bratkartoffel sind vegan in Rapsöl gebraten*

SCHNITZELGERICHTE

Fleischkäse-Schnitzel „Wirtshaus“ | 16,5€ TG

Fleischkäse in einer Panade aus Weißbrot, Bergkäse und Kräutern gebacken
mit Röstzwiebeln, Meerrettich, süßer-Senf, Kartoffel-Apfelsalat mit creme fraiche

Schweineschnitzel „Wiener Art“ | 19,5€ TG / K

aus dem Schweinerücken geschnitten in Butterschmalz gebraten
mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln und Salatschälchen

Auf Wunsch auch mit Spiegelei pro Ei | 1,5€

Ewald's-Lieblings-Schnitzel | 23,9€ TG

Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und Bergschinken
in Semmelbröselkruste mit Butterschmalz gebraten
dazu Pommes frites, Sauerrahm und Salatschälchen

„Emmentaler Hütten-Schmaus“ | 24,9€ TG

gegrillte Hähnchenbrust auf Blattspinat mit
Tomaten-Basilikum-Gusto und Bergkäse überbacken
dazu Waliser-Rösttörtchen mit veganer-Sauercrème

„Stadl-Schnitzel“ | 22,9€ TG / K

seit über 10 Jahre unser bestes Schnitzel

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 Pommes frites und ein Salatschälchen

Hähnchenbrust „Steirische Art“ | 23,9€ TG/K

Hähnchenschnitzel in einer Panade aus Cornflakes und Kürbiskernen
auf Preiselbeerrahmsoße, mit Salatschälchen und Spätzle

Schnitzel-Trio-Pfanne | 23,5€ TG

Schweineschnitzel mit Röstzwiebeln und Grillspeck
Hähnchenbrustschnitzel in Cornflakes und Kürbiskernen
kleines Stadlschnitzel in einer Panade aus Weißbrot, Bergkäse und Kräutern
Bratensoße, grüne Soße und Pommes frites und Salatschälchen

LEGENDE

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

TG = Gerichte zum Abholen möglich

DESSERTS

Streusel-Frucht-Kuchen | 6,5€

mit Walnuss-Brösel und Schokoladeneis

Affogato al Caffè Spezial | 7,5€

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

Steirisches Eisschmankerl | 6,9€

Kugel Vanillerahmeis, Schlagsahne, Kürbiskernöl
und karamellisierte Kürbiskerne

Beschwipste Kugel | 7,9€

Kugel Schokoladeneis mit Eierlikör, Schlagsahne

Stadl-Mandelschmarrn | 9,5€ TG

luftiger Schmarrn mit Butter in der Pfanne gebacken, zerrissen
und mit Puderzucker karamellisiert, mit Apfelkompott und Vanillerahmeis

als Hauptspeise | 15,9€ TG

Marillen-Topfen-Knödel | 9,5€

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

Dessert Trio

wie der Chef es gerne mag

Marillenknoedel in Amarettini Brösel gerollt mit fruchtiger Himbeersoße
Stadl-Mandelschmarrn und Vanillerahmeis mit Kürbiskernöl

12,5€

Unsere aktuellen Eissorten

Vanillerahmeis | 2,5€ / Walnusseeis | 2,5€

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