

STADL-KLEINIGKEITEN-VORSPEISEN

Kärntner Käsesüppchen | 8,9€ Vegetarisch

mit Engadiner Kaspressknödel und Kresse

Tessiner-Tomatensuppe | 7,9€ Vegan

mit Tomaten Basilikum-Gusto und gerösteten Kürbiskernen

Kraftbrühe vom Tafelspitz | 7,5 €

mit Kräuterflädlestreifen und Gemüsewürfel

Pikantes Duett | 8,9€

Schmalz mit Röstzwiebeln und Pesto-Frischkäse
dazu ein Körbchen Brotauswahl

Obatzter nach Münchner Art | 9,9€ Vegetarisch

Brie mit Frischkäse, Zwiebelwürfelchen, Kümmel, Paprika, Petersilie angemacht
dazu eine Allgäuer Sauerteigbrot mit dunkler Kruste

Buntes-Salatschälchen | 6,9€ VEGAN

mit Limetten-Chilidressing und geröstete Kürbiskerne

Kleines-Schmankerl-Brett | 15,9€

Bergkäse mit Trauben, Tiroler Speck mit Gürkchen
karamellisierter Ziegenweichkäse auf Marillen-Zwiebel-Chutney
Obatzter, Basilikum-Aioli, Schmalz mit Röstzwiebeln mit ein Körbchen Brot-Mix

Almwirt-Brotzeit | 13,9€ Vegetarisch

Scheibe vom Allgäuer Sauerteigbrot mit dunkler Kruste
Pesto-Fischkäse, gebratenen Pilzen mit geschmolzenen Zwiebeln
dazu 2 Spiegeleier und marinierte Salatspitzen

Braumeister-Wurstsalat | 14,9€

Fleischwurststreifen mit Essiggürkchen, Zwiebeln, Kräuter und
pikantem Dressing dazu eine Portion Bratkartoffeln oder Brotkörbchen

UNSERE VORSPEISEN KANN MAN AUCH TEILEN

ZUSÄTZLICHES BROTKÖRBCHEN | 2,8€

VEGETARISCH-SALAT-KNÖDEL AUS DER STADLKÜCHE

Hütten-Käsespätzle | 16,5€ TG / K Vegetarisch

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

Backendl-Salat | 19,5€ TG / K

gebackene Hähnchenbrust im Knuspermantel aus Weißbrot, Käse und Kräutern
Blattsalate mit Limetten-Chilidressing, hausgemachte grüne Soße
Zitronenecken und Steinofen Baguette

Salat-Bowl-Sennerin Art | 16,9€ TG Vegetarisch

Kürbisgemüse aus dem Ofen mit Rosmarin
karamellisierter Ziegenweichkäse, Kartoffelkrapfen
Blattsalatkrone mit Limetten-Chilidressing

Käse-Press-Knödel | Vegetarisch nach einem Rezept aus dem Engadin

Kasspressknödel aus Brotwürfeln mit Spinat, Bergkäse und Kräutern
mit Butterschmalz in der Pfanne gebraten dazu Gemüsebolognese
geriebener Bergkäse und marinierte Salatspitzen

Versucherle | 8,9€ Portion | 15,9€

Schwammerl-Töpfle | 17,5€ VEGAN

gebratene Pilze mit geschmolzenen Zwiebeln und Basilikum-Aioli
Kartoffelknödel mit Walnuss-Krokant und marinierten Salatspitzen

Knödel-Dreierlei | 19,9€

Käse-Press-Knödel mit Tomaten-Gemüsebolognese
und geriebenem Bergkäse
Hüten-Semmelknödel auf Sauerkraut mit Butter-Zwiebeln
Kartoffelknödel mit Marillen-Zwiebel-Chutney und Walnuss-Krokant

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-Zwiebel-Chutney, und Weißkrautsalat mit Kümmel

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 | 14,9€ TG

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

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

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

Gezupfte Wildsauschuler | 26,9€ TG

mit Ewalds Gewürzmischung über Nacht bei kleiner Hitze im Ofen gegart
Krautsalat, Preiselbeeren, Kartoffelkrapfen
Zupfsalat mit Limetten-Chili-Dressing und geröstete Kürbiskerne

Wiener-Tafelspitz-Rostbraten | 25,9€ TG / K

gekochte Tafelsitzscheiben mehliert, in Butterschmalz gebraten
mit Bratensoße, Röstzwiebeln, Kürbisgemüse aus dem Ofen und Spätzle

- Info:**
- *Unsere Salatsoßen sind laktosefrei
 - *Basilikum- Aioli ist vegan
 - *Unsere Soßen sind mit Kartoffelstärke gebunden
 - *Unsere Bratkartoffel sind vegan in Rapsöl gebraten
 - *Unsere Kartoffelknödel sind vegan und Laktose frei

SCHNITZELGERICHTE

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-Liebblings-Schnitzel | 23,5€ TG

Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und Bergschinken
in Semmelbröselkruste mit Butterschmalz gebraten
dazu Pommes frites, Pesto-Frischkäse und Salatschälchen

„Stadl-Schnitzel“ | 22,5€ 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, Spätzle dazu ein Salatschälchen

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

Großes-Schweinekotelette vom Grill | 22,9€ TG

gebratene Pilze mit geschmolzenen Zwiebeln und Basilikum-Aioli
dazu Bratkartoffeln und Krautsalat

LEGENDE

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

TG = Gerichte zum Abholen möglich

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

MIR EGAL 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

DESSERTS

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 karamellierte 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

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€ / Walnusseis | 2,5€

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