

STADL-KLEINIGKEITEN-VORSPEISEN

Kärntner Käsesüppchen | 8,9€ Vegetarisch

Gemüseteifen mit leichter Knoblauchnote und Weißwein verfeinert
dazu vegane Rosmarin-Grissini

Erbsen-Kartoffelsuppe | 7,9€ Vegan

mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Ein Haverl Berner- Zwiebelsuppe | 8,5€

mit Rahm verfeinert gebackene Röstbrotseibe mit Bergkäse

Pikantes Duett | 8,9€ Vegetarisch

Obatzter mit Röstzwiebeln
Guacamole mit geschmolzenen Basilikum-Tomaten
dazu ein Körbchen Brotauswahl

Obatzter nach Münchner Art | 9,5€ Vegetarisch

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

Kleines-Schmankerl-Brett | 15,9€

Bergkäse, Rosmarin-Grissini Tiroler Speck mit Melone
Obatzter mit Röstzwiebeln, Guacamole, geschmolzene Basilikum-Tomaten
Ziegenweiskäse mit Walnuss-Basilikum-Pesto
mit einem Körbchen Brot-Mix

-mich kann man auch Teilen-

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE | 13,6€

6 Nürnberger vom Grill mit Sauerkraut, Kartoffel-Sellerie-Püree, Senf

ZUSÄTZLICHES BROTKÖRBCHEN | 2,8€

- *Unsere Salatsoßen sind laktosefrei
- *Unsere Soßen sind mit Kartoffelstärke gebunden
- *Unsere Bratkartoffel sind vegan in Rapsöl gebraten

AUS DER STADLKÜCHE

Salatschüssel-Gärtnerin | 12,5€ TG **Vegan**

mit regionalen Gartensalaten, geschmolzene Basilikum-Tomaten
Melone, Pflücksalatkrone an Limonen-Chilidressing
und vegane Rosmarin-Grissini

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

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

Backhendl-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

Waldläufer-Vesper | 17,5€ **Vegan**

geschmorte Pilze mit Wurzelgemüse, Kräuter, Kartoffelknödel, Guacamole
marinierte Salatspitzen an Limonen-Chilidressing

Salatschüssel Biergarten | 18,5€ TG

bunte Gartensalate, gegrillte Hähnchenspieße, Melone, Guacamole
marinierte Salatspitzen-dazu gebackene Kartoffel-Gemüse-Bällchen

Salat-Bowl-Sennerin Art | 18,9€ TG **Vegetarisch**

frische Gartensalate mit gebratenen Pilzen mit geschmolzenen Zwiebeln
Ziegenweiskäse mit Walnuss-Basilikum-Pesto
Kartoffelkrapfen, Blattsalatkrone mit Limetten-Chilidressing

Dreierlei Versucherle | 21,5€ **Vegetarisch**

Geschmorte Pilze mit Wurzelgemüse, Sauce-Bernaise und Kartoffelkrapfen
Geschmorte Basilikum-Tomaten mit Kartoffel-Gemüse-Bällchen
Hütten-Käsespätzle mit Emmentaler -Weißwein und Röstzwiebeln

LIEBLINGSGERICHTE

Spitzbuben Topf | 15,9€ TG

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

Wilddieb-Pfannerl | 18,5€ TG

Paar Wildbratwürstel vom Grill, Bratkartoffel gewürzt mit Kräutersalz, hausgemachter Kirsch-Ketchup und Weißkrautsalat mit Kümmel

Stadl-Grillhaxe ca. 900 gr. Rohgewicht | 21,9€ TG

mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelknödel mit Semmel-Butterbrösel
(Haxen nur, bis der Ofen leer ist!)

Haxen-Schmankerl | 14,9€ TG

Fleisch von einer halben Grill-Haxe mit Bratensoße
Sauerkraut und Kartoffelklöße mit Semmel-Butterbrösel

Schweinebäckchen nach Szegediner Art | 19,9€

geschmorte Schweinebäckchen an pikanter Senf-Sauce
mit Sauerkraut dazu gebackene Kartoffel-Gemüse-Bällchen

Rinderroulade nach Omas Rezept | 24,9€ TG

mit Schmorbratensoße, Röstbrot Kracherle
dazu Kartoffel-Sellerie-Püree und Apfel-Rotkraut

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

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

mit feinen Kräutern geschmort, an Rotwein-Wacholdersoße
Kartoffelknödel mit Semmel-Butterbrösel, Preiselbeeren und Salatschälchen

SCHNITZELGERICHTE

Schweineschnitzel „Wiener Art“ | 19,9€ 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 | 23,9€ TG

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

„Stadl-Schnitzel“ | 23,5€ 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“ | 24,9€ TG/K

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

Schnitzel-Trio-Pfanne | 23,9€ TG

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

Großes-Schweinekotelette vom Grill | 25,5€ TG

mit geschmorten Pilzen und Wurzelgemüse
aufgeschlagene Sauce-Bernaise, dazu Bratkartoffeln und Krautsalat

LEGENDE

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

TG = Gerichte zum Abholen möglich

- *Unsere Salatsoßen sind laktosefrei
- *Unsere Soßen sind mit Kartoffelstärke gebunden
- *Unsere Bratkartoffel sind vegan in Rapsöl gebraten