

EMPFEHLUNG VOM STADL WIRT

Tafelspitz-Capriccio | 17,9€ **VERSUCHERLE** 13,9€

gekochtes Rindfleisch, dünn geschnitten mit Engadiner-Käse-Pressknödel
marinierte Salatspitzen und grüner Soße

Schwäbischer Lendenspieß | 26,9€ TG

Schweinefilet im Speckmantel vom Grill mit Hausgemachten Spätzle
mit Steinpilzrahmsoße, Röstzwiebeln und Salatschälchen

Gezupfte Wildsauschuler | 25,9€ TG

mit Ewalds Gewürzmischung über Nacht bei kleiner Hitze im Ofen gegart
Krautsalat, Preiselbeeren, gebackene Kartoffelknödel
Zupfsalat und geröstete Kürbiskerne

Portion ~Land-Ente (**BRUST&KEULE**) | 29,5€ TG

mit Rosmarin-Thymian und Honig verfeinert
Rotkraut, Rotwein-Birnen-spalten und Kartoffelknödel mit Butterschmelze

Allgäuer-Sonntags-Schüssel

Tafelspitzrostbraten – Röstzwiebeln
Maultasche- Walnuss-Basilikum- Pesto
Schweinefilet Steinpilzsoße
auf Kässpätzle dazu marinierte Salatspitzen
| 27,5€ TG

Meine süße Empfehlung zum Abschluss

PFLAUMENKOMPOTT MIT VANILLEEIS
UND MANDEL-HAFERFLOCKEN-CRUMBLE
| 8,5€

KLEINIGKEITEN-VORSPEISEN

Kärntner Käsesüppchen | 8,9€ Vegetarisch

mit Gemüsesteifen mit leichter Knoblauchnote und Weißwein verfeinert
dazu Röstbrot-Kracherle

Tafelspitzbrühe mit Maultaschenstreifen | 8,5€

Wurzelgemüse und Schnittlauch

Ein Haverl Berner-Zwiebelsuppe | 8,5€ Vegetarisch

mit Rahm verfeinert, überbacke Röstbrot-scheibe mit Bergkäse

Pikantes Duett | 9,5€ Vegetarisch

Obatzter mit Röstzwiebeln
Aubergine-Paprika-Dip
dazu ein Körbchen Brot-Mix

Obatzter nach Münchner Art | 9,9€ Vegetarisch

Brie mit Frischkäse, Zwiebelwürfelchen, Kümmel, Paprika, Petersilie angemacht
dazu ein Körbchen Brot-Mix

Badisches-Versucherle | 14,9€ TG

Maultaschen mit Fleisch und Spinatfüllung, Walnuss-Basilikum-Pesto
auf Linsen-Apfelsalat und Salatspitzen

Kleines-Schmankerl-Brett | 15,9€

Bergkäse mit eingelegtem Kürbis, Tiroler Speck mit Gürkchen
Obatzter mit Röstzwiebeln, Aubergine-Paprika-Dip
Ziegenweichkäse mit Walnuss-Basilikum-Pesto
mit einem Körbchen Brot-Mix

-mich kann man auch teilen-

ZUSÄTZLICHES BROTKÖRBCHEN | 2,8€

K- Kleine Portion möglich - minus 3,0€ / TG – Gerichte To Go möglich

DEFTIG FEIN UND GUT

WIE AUF DER HÜTTE

Fleischwurstsalat mit Brotkörbchen | 13,9 € TG

Fleischwurst, Zwiebeln, Essiggurke, Kräuter
mit pikantem Dressing fein abgeschmeckt

mit Bratkartoffel | + 2,5 € / mit Bergkäse | + 2,0€

Hütten-Käsespätzle | 16,9€ TG / K **Vegetarisch**

hausgemachte Spätzle mit Lauch-, und Karottenstreifen, Emmentaler Käse
und Weißwein verfeinert, Röstzwiebeln und Salatschälchen

Auch ohne Weißwein möglich.

Spitzbuben Topf | 15,9€ TG

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

Wilddieb-Pfannerl | 18,9€ TG

Paar Wildbratwürstel vom Grill, Bratkartoffeln,
Aubergine-Paprika-Dipp und Weißkrautsalat mit Kümmel

Haxen-Schmankerl | 17,5€ TG

Fleisch von einer Grillhaxe mit Malzbiersoße
dazu Sauerkraut und Kartoffelknödel

**Nur Freitag & Samstag
und nur so lange bis der Ofen leer ist!**

Stadl-Haxe-Spezial ca. 950 - 1100 gr. Rohgewicht

mit Brot und Senf | 19,5€ TG

oder

mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelknödel mit Brösel / 21,9€ TG

LIEBLINGSGERICHTE UNSERER GÄSTE

Salatschüssel-Gärtnerin | 16,9€ TG **Vegan**

mit Linsen-Apfelsalat, Rote-Beetestreifen, eingelegtem Kürbis
Salatkronen an Limonen-Chilidressing, Kürbiskerne
gebackene Kartoffel-Gemüse-Knödel

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

bunte Salatauswahl und Blattsalatkronen mit Limetten-Chilidressing
mit Engadiner-Käse-Pressknödel, Rotwein-Birnen-spalten
Ziegenweichkäse mit Walnuss-Basilikum-Pesto

Rinderroulade nach Omas Rezept | 24,9€ TG

mit Rotweinsoße, Röstbrot-Kracherle
dazu Apfel-Rotkraut und Kartoffelknödel mit Butterbrösel

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

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

Wildschweinbraten im Topf geschmort

| 24,5€ TG

mit einer Preiselbeer-Portweinsoße dazu eingelegter Kürbis
hausgemachte Spätzle und Apfel-Rotkraut

Knödel-Dreierlei | 22,9€ TG

gebackene Gemüse-Kartoffel-Knödel mit Walnuss-Basilikum-Dipp
Engadiner-Käse-Pressknödel auf Aubergine-Paprika-Dip und Bergkäse
Kartoffelknödel mit Steinpilzsoße

SCHNITZELGERICHTE

Backendl-Salat | 19,5€ TG / K

gebackene Hähnchenbrust im Knuspermantel aus Weißbrot, Käse und Kräutern
Blattsalate mit Limetten-Chilidressing, hausgemachte grüne Soße
Zitronenecken und ein Körbchen Brotauswahl

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-Lieblings-Schnitzel | 23,9€ TG

Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und Bergschinken
in Semmelbröselkruste mit Butterschmalz gebraten
dazu Hütten-Fritten, Aubergine-Paprika-Dipp und Salatschälchen

„Stadl-Schnitzel“ | 23,9€ TG / K

seit über 12 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 Hütten-Fritten und ein Salatschälchen

Hähnchenbrust „Steirische Art“ | 24,9€ TG / K

Hähnchenschnitzel in einer Panade aus Cornflakes und Kürbiskernen
mit einer Preiselbeer-Portweinsoße, 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 Hütten Fritten und Salatschälchen

K - kleine Portion möglich - minus 3,0€ / TG – Gerichte To Go möglich

Unsere kleinen Gäste mögen am Liebsten.....

Portion Farmer Fritz mit Mayonnaise oder Ketchup | 5,5€

Portion hausgemachte Spätzle mit Bratensoße | 5,5€

Fleischpflanzerl mit Spätzle und Bratensoße | 9,0€

Kinderschnitzel mit Farmer Fritz und Ketchup | 11,0€

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 karamellisierte Kürbiskerne

Beschwipste Kugel | 7,9€

Kugel Schokoladeneis mit Eierlikör, Schlagsahne

Stadl-Mandelschmarrn | 9,5€ TG

Schmarrn mit Butter in der Pfanne gebacken mit
Zucker karamellisiert, mit Apfelkompott und Vanillerahmeis

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

| 12,5€

Marillknödel mit Amarettini Brösel, Himbeersoße
Stadl-Mandelschmarrn und Vanillerahmeis mit Kürbiskernöl

Unsere aktuellen Eissorten

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

Unsere Aktionen im Herbst/Winter 2026



Unser Tipp zum Verschenken

Fragen Sie Unsere Bedienungen