

Kernig. Knackig. Köstlich. Brotspezialitäten aus dem Holzofen im **Stadl** !

Mit unseren Broten fördern wir den Stellenwert des Brotes als wertvolles Grundnahrungsmittel. Alle Brote werden nach traditioneller Handwerkskunst des Backhandwerks mit langer Teigführung und viel Handarbeit verarbeitet, und für uns im Holzofen gebacken!

Große Laugenbrezen 2,50 €

Brot Mix Körbchen mit
Brot von wildem Weizen
Gewürzbrot
Dinkel-Apfelbrot 3,00 €
(Sorten können je nach Angebot wechseln!)



Portion Butter 1,20 € **Portion Meerrettich-Frischkäse 1,50 €**
Portion Obatzda 2,00 €

Bayerische Brotzeit

Münchner Weißwurst

Weißwurst ist eine Brühwurst aus fein gekuttertem Kalbfleisch, Schweinerückenspeck und Gewürzen.

Weil das Brät nicht mit Nitritpökelsalz, sondern mit üblichem Kochsalz gewürzt wird, hat sie eine helle grau-weiße Farbe



Mit süßem Senf und Laugenbrezen 1 Paar 5,90 € 2 Paar 9,40 €

Schwabinger Wurstsalat

Fleischwurst in Streifen geschnitten mit Essiggurken-, und Zwiebelstreifen mit pikantem Dressing angemacht dazu gedrehter Rettich und Radieschen

und ein Körbchen mit im Holzofen gebackenem Brot 8,90 €

oder Bratkartoffeln mit Dörrfleischwürfeln in der Pfanne gebraten 10,90 €

Hausgemachte Herrgotts`scheißerle

Ein Streifzug ins Schwäbische, wo die Mönche im Kloster Maulbronn in der Fastenzeit das Fleisch im Nudelteig vor dem lieben Gott versteckten

unsere Herrgotts`scheißerle sind mit einer feinen Kalbfleisch-Spinatfüllung in einer kräftigen Fleischbrühe erhitzt auf einem Bett von Wurzelgemüse

und mit Butter-Zwiebelschmelze verfeinert

12,50 €

...Wenn der kleine Hunger kommt: Leckere Schmankerl

Brühe vom Tafelspitz

mit Karotten, Sellerie, Lauchstreifen und frischgebackenen Kräuterflädle **5,90 €**

Allgäuer Hochzeitssuppen-Haverl

mit Maultaschenstreifen, Rindfleischwürfel, Kräuterflädle, Sellerie-, Karotten- und Lauchstreifen dazu ein Brotkörbchen

Terrine 6,90 €

großes Haverl 9,90 €



„Saiblings-Brettel“

Der Bachsaibling lebt in kalten und sauerstoffreichen sowohl fließenden als auch stehenden Gewässern (wie z.B. Gebirgsseen). Er besiedelt die Gewässer Europas, Asiens und Nordamerikas.

Saiblingsfilet mit Kräutern und Butter im Ofen gedünstet
mit Reiberdatschi, Meerrettichfrischkäse und Salatgarnitur serviert

16,90 €

Zünftiges & Deftiges aus der *Stadl*-Küche

„Spitzbubentopf“

Fleischpflanzerl in der Pfanne ausgebraten dazu Bratkartoffeln, Röstzwiebeln sowie Spiegelei und Bratensoße. Unsere Bratkartoffeln werden als Pellkartoffel gekocht, geschält und von Hand geschnitten bevor sie in Butterschmalz mit Dörrfleisch gebraten werden.

11,00 €

Im Ofen knusprig gebratene **Grooße** Schweinshaxe

Frisch aus dem Ofen mit Malzbiersoße Mit Brot **13,50 €**
Mit Sauerkraut und Semmelknödel **16,50 €**

Haxen-Pfannerl

ausgelöstes Schweinshaxenfleisch mit Malzbiersoße
hausgemachte, geschmelzte Semmelknödeln und Sauerkraut **13,90 €**

„Ewald's Bratkartoffel Pfanne“

Bratkartoffeln mit Dörrfleischstückchen, darauf 2 Schweinsteaklets, Röstzwiebeln und Kräuterbutter. Dazu ein Schälchen hausgemachter Krautsalat **13,90 €**

Spanferkelrücken mit Schwarte gegrillt

auf geschmortem Wurzelgemüse mit Kräutern verfeinert
dazu Bratensoße und Rosmarinkartoffel an Sauerrahm **17,90 €**

Die *Stadl* – Klassiker – WIRGES

Medaillons vom Bachsaibling

mit Kräutern und grünem Veltliner gedünstet auf geschmortem Wurzelgemüse mit Kräuterbutter dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln und Sauerrahm **22,90 €**

Brüstchen vom Maishähnchen in Mandelkruste

in der Pfanne gebraten mit Preiselbeerrahmsoße
Butterspätzle und Salatschälchen **Probierportion 11,90 € 15,90 €**

Das Stadlschnitzel eine Empfehlung aus der Küche

Schweineschnitzel in einer Panade aus Weißbrot, Bergkäse und Kräutern dazu grüne Soße, Rosmarinkartoffeln und Salatschälchen mit Hausdressing **Probierportion 12,50 € 16,50 €**

„Die Stadl-Schnitzel-Trio-Pfanne“

17,90 €

Kleines Stadlschnitzel, Schweineschnitzel und Hähnchenbrust-Mandelschnitzel mit gebratenen Champions, Estragon-Rahmsoße und Röstzwiebeln, Salatschälchen und Pommes frites



Heuriger Rostbraten vom Tafelspitz

Gekochter Tafelspitz in Scheiben geschnitten, in Mehl gewendet und in Butter gebraten serviert mit einer Bratensoße, Röstzwiebeln, handgeschabten Spätzle und geschmortem Wurzelgemüse **Probierportion 13,90 € 17,50 €**

Original Wiener Kalbsschnitzel

Etwa vier Millimeter dünne und leicht geklopfte Kalbsschnitzel aus der Keule wie z.B. Oberschale, leicht gesalzen, in Mehl, verschlagenem Ei und schließlich in frisch geriebenen Semmelbröseln gewendet. Anschließend werden die Schnitzel sofort in reichlich Butterschmalz in der Pfanne goldgelb gebacken.

Wir servieren das Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren
Bratkartoffeln mit Dörrfleischwürfeln und einem Salatschälchen

Probierportion 13,90 € 18,90 €

Geschmortes Hirschgulasch nach einem Rezept aus Omas Kochbuch

an einer Rotweinsauce mit Wacholdernote dazu eine gedünstete Birnenhälfte gefüllt mit Preiselbeeren, hausgemachte Semmelknödeln mit Butterschmelze und Salatschälchen **17,90 €**

Hausspezialität „Ochsenfetzen vom Grill“

Dünne Scheiben aus dem Ochsenrücken geschnitten auf dem Grill gebraten
mit gebratenen Champignons an Estragon Rahmsoße.
dazu Bratkartoffeln mit Dörrfleischwürfel und einem Salatschälchen mit Stadddressing
24,50 €

Stadl -Tapas: Ein Streifzug durch unsere Stadlkarte

Hausgemachte Maultasche mit Zwiebelschmelze, Weißwurst auf Sauerkraut
Spinatkäseknödel mit Sonnenblumenkernen, Reiberdatschi mit Saiblingsmedaillon und
Meerrettich, Tiroler Schinkenspeck mit Birnenspalten und Obatzda mit Kräutern

Dazu servieren wir ein Körbchen mit im Holzofen gebackenem Brot

21,00 €

(Reicht für 2 als Vorspeise und für eine Person als abwechslungsreicher Hauptgang!)

Nachhaltig, Natürlich oder Vegetarisch

Steirische Hütten – Käsespätzle

Mit sautierten Lauch- und Karottenstreifen, hausgemachten Spätzle, Weißwein,
geriebenem Bergkäse und Röstzwiebeln dazu servieren wir eine Salatschale

Probierportion 8,50 €

12,50 €

Spinat-Käseknödel Nach einem alten überlieferten Engardiner Rezept mit
Zwiebelschmelze auf geschmortem Wurzelgemüse und Spezialkräutern und Sauerrahm
11,50 €

Marktfrauen Salat

im blauen Haverl mit bunten Saison-Salaten,
geriebenem Bergkäse, Röstbrotwürfel und Stadddressing
dazu ein Brotkörbchen

8,90€



Backhähnchensalat

Scheiben von der Hähnchenbrust mit Käse-Semmelbrösel paniert
gold-gelb ausgebacken dazu servieren wir bunte Salate, Joghurt –Kürbiskernöl-Dressing
grüne Soße und Brotkörbchen
13,90 €

Stadl Spezial -Salat

Bunte Marktsalate mit lauwarmem Saiblingsfilet, geriebenem Meerrettich
und Original Tiroler Schinkenspeck. Dazu servieren wir unser Stadddressing
und ein Körbchen mit im Holzofen gebackenem Brot

14,50 €

Für die kleinen Stadler

Portion hausgemachte Spätzle mit Bratensoße

4,00 €

Bratwürstchen vom Grill mit Pommes Frites und Ketchup

6,50 €

Schweineschnitzelchen mit Pommes Frites und Bratensoße

7,90 €

Aus unserer süßen Eis- und Backstube

Warme Marillenkügelchen in süßen Bröseln gerollt

mit Spiegel von Beerenkompott mit einer leichten Zimtnote
und einer Kugel Rahm-Vanilleeis

6,90 €

Karin`s Mandelschmarrn in der Butterpfanne mit Puderzucker karamellisiert.

Dazu servieren wir Apfelmus und Preiselbeeren **klein: 7,90 €** **groß 11,00 €**

Oder

Mit Beerenkompott und Walnusseis **klein: 9,50 €** **groß 12,90 €**

Lauwarmer Aprikosen – Topfkuchen

Nach einem Rezept aus der Steiermark

Ein krosser Streuselboden als Unterlage darauf eine saftige Rührmasse
cremige Sauerrahmmasse belegt mit reichlich, fruchtigen Aprikosenhälften
garniert mit einer Kugel Walnusseis

5,90 €

Beschwipste Beerenschale

Ein Kompott von Beeren mit Wälder Kirschlikör abgeschmeckt
dazu zwei Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne

6,50 €

Einen Pokal mit Schokoladeneiscreme

mit Eierlikör übergossen und darauf eine Krone Schlagsahne

5,90 €

Jeden Sonntag ab 14 Uhr:

Eine Auswahl alpenländischer süßen Naschereien

(Fragen Sie nach unserer Extrakarte)

Dazu eine gute Tasse von unseren Kaffeespezialitäten aus der ausgezeichneten
Herborner-Kaffeerösterei:



Stand Januar 2017 – Änderungen aus aktuellem Anlass möglich!

Zusatzstoffe und Allergene

Unser Servicepersonal berät Sie gerne - es steht Ihnen auch eine Produktinformations-Broschüre zur Verfügung*

*1 Farbstoff, *2 Konservierungsstoffe, *3 geschwefelt, *4 mit Phosphat, *5 mit Antioxidationsmittel, *6 geschwärzt, *7 mit
Geschmacksstoffverstärker, *8 gewachst, *9 mit Süßungsmittel, *10 Chininhaltig, *11 enthält Phenylalaninquelle,
*12 Formfleisch, *13 Koffeinhaltig, *14 Salatmayonnaise, *15 Taurin, *16 Nitritpökelsalz, *17 erhöhter Koffeingehalt, *18
enthält Sulfide