

Köstlich – Backwaren aus dem Holzofen

Große Laugenbrez`n frisch aus dem Ofen 2,50 €
Meerrettich-Frischkäse oder **Obatzter** mit Brez`n 5,90 €

Unser Duett von Holzofenbrot* 3,40 €
unsere Brote sind ohne Ei und Molkereiprodukte
Meerrettich - Frischkäse oder **Obatzter** mit Brot 5,90 €



Brotzeit aus den Bergen

Münchner Weißwurst

ist eine Brühwurst *2,16 aus Kalb- und Schweinefleisch
mit süßem Senf*2 und Laugenbrez`n

1 Paar 6,90 €

2 Paar 9,90 €

Allgäuer – Wurstsalat

Fleischwurst*2,16 Essiggurken und Zwiebeln

in Streifen geschnitten mit pikantem Dressing angemacht

und ein Körbchen im Holzofen gebackenem Brot

8,90 €

oder Bratkartoffeln mit Schinkenspeckwürfeln*16 in der Pfanne gebraten

11,50 €

Auf Wunsch Wurstsalat mit Käse

zuzüglich

1,90 €

„Seppel`s Vesper“

Tafelspitz (kalt) in dünne Scheiben geschnitten

mit Meerrettich, Radieschen und unserer Basilikumvinaigrette mariniert

dazu eine Portion Bratkartoffeln und grüne Soße

13,90 €

„Flammkuchen Schwarzwälder Art“

knuspriger Boden bestrichen mit Schmand

belegt mit Lauchstreifen, geriebenem Bergkäse, Schinkenspeckwürfeln

11,90 €

Heiße Süsspchen zum Löffeln....

Brühe von Rindertafelspitz

mit Kräuter-Flädle und Gemüsestreifen

5,90 €

Süsspchen von Romanatomen

mit Schalotten, Basilikum, Knoblauch im Suppentopf gekocht

dazu ein Kartoffel-Pressknödel und ein Tupfer Schmand 6,50 €



Zünftiges & Deftiges aus der **Stadl** -Küche

„Spitzbubentopf“

Fleischpflanzerl in der Pfanne gebraten dazu Bratkartoffeln Röstzwiebeln sowie Spiegelei und Bratensoße. Unsere Bratkartoffeln werden als Pellkartoffel gekocht, geschält und von Hand geschnitten bevor sie in Butterschmalz mit Schinkenspeckwürfeln*16 gebraten werden. **12,50 €**

„Ewald`s Bratkartoffel Pfanne“ Bratkartoffeln mit Schinkenspeckwürfeln*16 darauf 2 kleine Schweinesteaks vom Landschwein mit schmackhaften Röstzwiebeln und Kräuterbutter, dazu ein Schälchen hausgemachter Krautsalat **13,90 €**

Im Ofen knusprig gebratene grooße Schweinshaxe

mit Malzbiersoße und Brot **13,90 €**
und Sauerkraut und Semmelknödel **16,90 €**

Haxen-Pfannerl

ausgelöstes Schweinehaxenfleisch mit Malzbiersoße hausgemachte, geschmelzte Semmelknödel und Sauerkraut **13,90 €**



„Bürgermeister Topf“ Kalbsragout in Estragonrahmssoße mit roten Zwiebeln, Apfelwürfeln und hausgemachten Butter – Spätzle **14,90 €**

Unsere drei Lieblingsgerichte unserer Gäste

„Stadl's Meisterstück“

Gegrilltes Schweinekotelette mit Bauch und Schwarte (400 gr. Roh) mit pikanter Gewürzmischung auf dem Grill zubereitet, dazu eine Salatgarnitur mit Kräuterbutter und Steaksoße dazu servieren wir ein Körbchen Ofenbrot **17,90 €**

Lammhüfte rosa gebraten mit Kräuterjus

dazu servieren wir Tessiner Gemüse Mix aus Paprika, Zucchini, Rote Zwiebeln, Tomaten an Olivenöl mit Basilikum verfeinert mit gebratenen Mini-Kartoffelklößchen mit Steirischem Kren **19,50 €**

Stadl-Knödel-Trio

Engadiner Pressknödel mit Tomantengusto, geriebenem Bergkäse auf Krautsalat
Semmelknödel mit Röstzwiebelbutter auf Sauerkraut
Kartoffel-Pesto-Knödelchen auf Tessiner Gemüse mit Rosmarin verfeinert **15,50 €**

Für die kleinen Stadler

Portion Pommes frites mit Ketchup*1.2.7 oder Mayonnaise*1.2.7 **3,50 €**
Portion hausgemachte Spätzle mit Bratensoße **4,00 €**
Bratwürstchen vom Grill mit Pommes Frites und Ketchup*1.2.7 **6,50 €**
Schweineschnitzelchen mit Pommes Frites und Bratensoße **8,50 €**
Veggie Reiberdatschi mit Apfelmus **5,50 €**

Unsere **Stadl** – Klassiker

Das Stadlschnitzel eine Empfehlung aus der Küche

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 frisch gebackene Landhaus-Frites

und ein Haverl Salat, frisch vom Markt

Probierportion 12,90 €

16,90 €

Stadl WIRGES Schnitzel-Trio-Pfanne“

Kleine Stadlschnitzel, Schweineschnitzel und Hähnchenbrust-Mandelschnitzel mit zweierlei Soßen: Malzbiersoße & grüne Soße.

Dazu Röstzwiebeln, Salatschälchen

und frisch gebackene Landhaus-Frites **17,90 €**



Original Wiener Kalbsschnitzel

mit Butterschmalz in der Pfanne gebacken

Wir servieren das Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren*¹

Bratkartoffeln mit Schinkenspeckwürfeln*¹⁶ und einem Haverl Salat frisch vom Markt

Probierportion 16,90 €

21,00 €

Heuriger Wiener-Tafelspitz-Rostbraten

Gekochter Tafelspitz in Scheiben geschnitten in Mehl gewendet und in der Butterpfanne gebraten dazu Röstzwiebeln und Bratensoße

dazu servieren wir Tessiner Gemüse Mix und hausgemachte Spätzle

Probierportion 13,90 €

17,90 €

Trendige Gerichte im bayrischen Gewand



„Hütten-Brez`n-Burger vom Ochsen“

ca. 200 gr. Hack vom Ochsen gegrillt, mit Eisbergsalat Krautsalat, Bergkäse, geschmorten Zwiebeln, Tomaten hausgemachter rauchiger Cocktail-Mayonnaise*^{1.2.7} zwischen zwei Brez`nhälften.

Dazu ein Schälchen BBQ-Soße*^{1.2.7}

mit einer kleinen Portion Landhaus Frites

12,90 €

14,90 €

Ohne Fleisch geht's auch!

Veggie

Ein Haverl Steirische - Hütten - Käsespätzle

hausgemachte Spätzle mit sautierten Lauch- und Karottenstreifen, Weißwein, geriebenem Bergkäse dazu Röstzwiebeln und Salatschälchen **10,50 €**



Pressknödel

nach einem Rezept aus dem Engadin

Spinat – Käsepressknödel auf geschmorten Wurzel-Gemüwestreifen mit Tomaten-Basilikum-Pesto, grüner Soße und Salatgarnitur **12,90 €**

Veggie

Tessiner – Gemüse - Pfannerl



mit Paprika, Zucchini, Rote Zwiebeln, Tomaten an Olivenöl mit Basilikum verfeinert dazu Kartoffel-Pestoknödel verfeinert mit Steirischem Kren und marinierte Rucolaspitzen an Chili - Limettendressing **13,50 €**

Ausflug ins Grüne....

Marktfrauen Salat-Haverl



mit bunten Saison-Salaten, Galiamelonenstückchen, geröstete Sonnenblumenkerne Limetten- Chilidressing mit Minze dazu unser Holzofen Brot **9,90 €**

Empfehlung der Wirtin unser „Backhendlsalat“

eine Auswahl von frischen Marktsalaten, Limetten-Chilidressing mit Minze Hähnchenbrustfilet mit Käse-Semmelbrösel paniert gold-gelb ausgebacken dazu servieren wir unsere hausgemachte grüne Soße und Brotkörbchen **14,90 €**

" Salatteller Goaßenpeter“

mit bunten Salaten frisch vom Markt Ziegenkäsepralinen in Haselnuss-Brotknusperkruste dazu Aprikosen-Apfelkompott mit Chili & Rosmarin verfeinert und Basilikumvinaigrette und ein Körbchen Holofenbrot **14,50 €**



Aus unserer süßen Eis- und Backstube

„Beschwipste Kugel“

Eine Kugel Gourmet-Walnusseis mit Baileys und ein Tupper Schlagsahne

4,50 €

Warme Marillenknödel

in süßen Amarettinibröseln gerollt
mit Himbeersoße
und einer Kugel Rahm-Vanilleeis

6,90 €

„Süßer Traum“ Vanille- und Walnusseis
mit Schlagrahm und warmen Beerenkompott

6,50 €



Karin`s Mandelschmarrn

in der Butterpfanne mit Puderzucker karamellisiert.
dazu servieren wir Apfelmus und Preiselbeeren

Dessertportion 7,90 €

11,90 €

n folgende Sorten an. Kombinieren Sie selbst:

Gourmet Rahmvanilleeis, Gourmet Walnußeis, Zitronensorbet
Schokoladenchipseis

pro Kugel 2,00 €

zusätzlich Schlagrahm

Portion 1,50 €



Zusatzstoff 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