

## 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 Süsschen zum Löffeln....

### **Brühe von Rindertafelspitz**

mit Kräuter-Flädle und Gemüsestreifen

5,90 €

### **Süsschen 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 €
<b>Veggie</b> 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\*<sup>1</sup>

Bratkartoffeln mit Schinkenspeckwürfeln\*<sup>16</sup> 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\*<sup>1.2.7</sup> zwischen zwei Brez`nhälften.

Dazu ein Schälchen BBQ-Soße\*<sup>1.2.7</sup>

**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