

# SPEISENKARTE

## Stadl WIRGES


Die Stadl-Küche ist ein Streifzug durch die regionale-und alpenländischer Küche. In meiner beruflichen Laufbahn habe ich diese kennen und schätzen gelernt. Wir legen großen Wert auf regionale und hochwertige Produkte. Wir bereiten unsere Speisen stets frisch zu und achten dabei auf saisonale Highlights. Bei der Zubereitung arbeiten wir nach traditionellen Rezepten mit moderner Note wobei auch die vegetarische Küche eine große Rolle spielt.

Ich bilde schon seit Jahren junge Köche aus, denn es macht mir Spaß mein Wissen weiterzugeben. Zurzeit werde Ich von unserem motivierten Auszubildenden Samsom unterstützt. Wir freuen uns darauf unsere Gäste zu verwöhnen!

PS: Fragen Sie auch nach unseren aktuellen Angeboten!



## Vorspeisen oder etwas für den kleinen Appetit.....

**Große Laugenbrez`n** frisch aus dem Ofen  2,90 €  
mit Obatzter nach Münchener Art mit Meerrettich 5,90 €



**Brotkörbchen** mit Scheiben von unserem Holzofenbrot  
mit Meerrettichfrischkäse 5,90 €



### Brühe von Rindertafelspitz

mit Kräuter-Flädle und Gemüsestreifen  
6,50 €

### „Seppel`s Knödelsuppe“

Tafelspitzbrühe mit Brotknödel  
Rindfleisch- und Gemüsestreifen  
7,90 €

**Buntes Salat-Schälchen** mit gerösteten Kernen, zweierlei Dressing  
und Brotkörbchen **Vegan** 7,50 €

„**Allgäuer – Wurstsalat**“ Fleischwurst\*<sup>2,16</sup> Essiggurken und Zwiebeln  
in Streifen geschnitten mit pikantem Dressing angemacht  
dazu ein Körbchen Hausbrot 9,90 €  
oder Bratkartoffeln mit Schinkenspeckwürfeln\*<sup>16</sup> in der Pfanne gebraten 12,90 €  
**Auf Wunsch Wurstsalat mit Käse** zuzüglich 1,90 €

„**Weißwurst**“ ist eine Brühwurst \*<sup>2,16</sup> aus Kalb- und Schweinefleisch  
mit süßem Senf\*<sup>2</sup> und Laugenbrez`n  
1 Paar 7,40 € 2 Paar 9,90 €

„**Spitzbubentopf**“ Fleischpflanzerl in der Pfanne gebraten  
dazu Bratkartoffeln, Röstzwiebeln sowie Spiegelei und Bratensoße 12,90 €

### Ewald`s Bratkartoffel Pfanne“

Bratkartoffeln mit Schinkenspeckwürfeln\*<sup>16</sup>  
darauf 2 kleine Schweinesteaks vom Landschwein mit schmackhaften Röstzwiebeln  
und Kräuterbutter, dazu ein Schälchen hausgemachter Krautsalat 13,90 €



# Lieblingsgerichte unserer Gäste

## Heuriger Tafelspitz-Rostbraten

nach einem alten Rezept aus der Wiener Küche  
gekochter Tafelspitz in Scheiben geschnitten in Mehl gewendet in der Pfanne gebraten  
Röstzwiebeln und Bratensoße, hausgemachte Spätzle  
dazu servieren wir ein Schälchen mit Blattspinat an Sahnesoße  
Probierportion 14,90 € 18,90 €

## Hirschragout aus heimischen Wäldern

im Schmortopf mit feinen Kräutern geschmort an Rotwein-Wacholdersoße  
hierzu servieren wir Spätzle mit Butter-Brotschmelze, Preiselbeeren  
ein Haverl gezupfter Salat an Stadddressing  
Probierportion 15,90 € 19,50 €

## „Alpenländisches-Knödel-Trio“

Engadiner Pressknödel mit mariniertem Tomatengusto, gehobelem Parmesan  
Semmelknödel mit Röstzwiebelbutter in einem Sauerkrautschälchen  
gebratene Hütten-Käsegnocchi in Walnussbutter auf Blattspinat  
15,90 €

## Geschmortes Kalbsragout Szegediner Art

Kalbfleisch mit Zwiebeln und Sauerkraut im Schmortopf gegart mit Weißwein  
abgeschmeckt und im Tontopf serviert mit Kartoffelgnocchi mit Walnussbutter  
18,90 €

## Im Ofen knusprig gebratene große Schweinshaxe

mit Malzbiersoße und Brot 14,90 € **oder** mit Sauerkraut und Semmelknödel 17,90 €

**Haxen solange, bis der Ofen leer ist oder auf Vorbestellung  
Sonn- und Feiertags nur bei Vorbestellung**

## „Haxen-Pfannerl“

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



## Für die kleinen Stadler

Portion Pommes frites mit Ketchup*1.2.7 oder Mayonnaise*1.2.7	3,90 €
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 €

# Schnitzel Empfehlungen vom Stadl Wirt

## Westerwälder-Krüstchen

Schweineschnitzel in Butterschmalz gebraten mit Schinkenspeck und Spiegelei belegt auf kräftigem Holzofenbrot und Salatumlage mit Stadddressing

Probierportion 9,90 € 12,50

Passt immer dazu eine Portion Bratkartoffeln 3,50 €

**Stadl** - Schnitzel  
WIRGES

Eine Empfehlung aus der Küche

Schweineschnitzel in 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 €

## „Schnitzel-Trio-Pfanne“

Kleines Stadlschnitzel, Schweineschnitzel und Hähnchenbrust-Mandelschnitzel mit zweierlei Soßen: Malzbiersoße & grüne Soße dazu Röstzwiebeln, Salatschälchen und frisch gebackene Landhaus-Frites 18,50 €



**Hähnchenschnitzel in der Mandelkruste** auf Preiselbeerrahmsoße mit Spätzle aus der Butterpfanne und Salatschälchen Probierportion 12,90 16,90 €

## 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 Probierportion 16,90 € 22,50 €

## Gefülltes Wirtshaus-Schnitzel

Kalbschnitzel aus der Hüfte geschnitten, gefüllt mit Bergkäse und Schinkenspeck in Brotpanade ausgebacken. Dazu reichen wir ein Haverl Salat und Bratkartoffeln mit Dörrfleischwürfel gebraten und ein Schälchen Meerrettich 23,90 €

### Zusatzstoffe

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

### Allergeninformation

A glutenhaltiges Getreide / B Krebstiere / C Ei / D Fisch / E Erdnuss / F Soja / G Milch oder Laktose  
H Schalenfrüchte / L Sellerie / M Senf / N Sesam / O Sulfite / P Lupinen R Weichtiere

## Ohne Fleisch geht's auch!

Veggie



### Portion Haverl Steirische Hütten-Käsespätzle

hausgemachte Spätzle mit sautierten Lauch- und Karottenstreifen  
Käse und Weißwein aus der Pfanne dazu Röstzwiebeln  
und Salatschälchen      Probierportion 8,90 €      11,90 €

### Kartoffel-Gemüse-Gröstl **Vegan**

Kartoffeln mit frischen Gemüsestreifen mit leichter Muskatnote in Sesamöl gebraten  
mit gerösteten Kürbiskernen und marinierten Blattsalatspitzen  
an Tomaten-Basilikum-Vinaigrette      14,90 €

### Pressknödel nach einem Rezept aus dem Engadin

Veggie

Spinat – Käsepressknödel auf geschmorten Gemüsestreifen mit  
Tomaten-Basilikum-Gusto, gehobelter Parmesan, Salatgarnitur und grüner Soße      14,50 €

**„Hüttentöpfchen“** Hütten-Gnocchi gefüllt mit Käse in Walnussbutter gebraten  
auf Blattspinat fein abgeschmeckt mit Tomaten-Basilikum-Gusto  
und marinierten Rucolaspitzen      Probierportion 11,50 €      Portion 16,90 €

### „Backhendl-Salat“

eine Auswahl von frischen Marktsalaten an Limonen-Chili-Dressing  
Hähnchenbrustfilet mit Käse-Semmelbrösel paniert, gold-gelb ausgebacken  
hausgemachte grüne Soße aus Schmand, Mayonnaise, sieben verschiedenen Kräutern  
gehackten Essiggürkchen und gehackten Eiern dazu ein Brotkörbchen      15,50 €

Empfehlung von unserer Chefin

## Aus unserer süßen Eis- und Backstube

**„Beschwipste Kugel“** Eine Kugel Walnusseis mit Eierlikör  
und einem Tupfer Schlagsahne      5,00 €

**Warme Marillenknödel** in süßen Amarettibrösel gerollt  
mit Himbeersoße und einer Kugel Vanilleeis      7,90 €

**„Süßer Traum“** Vanille-, und Walnusseis  
mit Schlagsahne und warmer Himbeersauce      7,50 €



## Karin`s Mandelschmarrn

in der Butterpfanne mit Puderzucker karamellisiert  
dazu servieren wir Apfelkompott & Preiselbeeren  
Dessertportion 8,90 €      Portion 13,50 €