

Grüß Gott im „Gasthof Stangl“!

Gasthaus Stangl, Going in Tirol



Wir freuen uns über Ihre Einkehr in unserem Haus, welches dankbar auf mehr als 400 Jahre Gastlichkeit zurückblicken darf.

Lassen Sie sich von unserem langjährigen Küchenchef Thomas Ritzer und unserem Stanglwirt Kulinarik-Team mit heimischen und internationalen Köstlichkeiten verwöhnen.

Für die Zubereitung der Speisen verwenden wir vor allem regionale Produkte, sowie Erzeugnisse aus unserer eigenen Landwirtschaft.

„An Guad‘n!“

Ihre Familie Hauser
mit dem Gasthof-Team

Auf Vorbestellung

(24 Stunden vorher)

Gebratene Bauernrente

(für zwei Personen)

Karamellisiertes Rotkraut, Erdäpfel-Knödel, Bratapfel, Orangensauce

39 p.P.

Chateaubriand

(ab 2 Personen, ca. 650-700 Gramm)

vom Tiroler Black Angus Rind
buntes Gemüse, Rosmarin-Bratkartoffeln,
Sauce Bernaise

69 p.P.

Im Ofen gebratener Steinbutt

(für 2 Personen, ca. 1,5 Kg.)

Fenchel Tomaten Gemüse, La Ratte Erdäpfel
Pernod Sauce

69 p.P.

Allergeninformation

Unsere geschulten Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft
über Allergene in den Speisen.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung
unserer Speisen können Spuren von allergenen Stoffen
nicht ausgeschlossen werden.

Wir übernehmen keinerlei Haftung.

Aus unserem Suppentopf

Kräftige Rindfleischsuppe	
hausgemachte Frittaten	8
hausgemachter Speckknödel	9
hausgemachter Leberknödel	9
hausgemachter Kaspresknödel	9
hausgemachter Wiener Suppentopf	12
Herzhafte Gulaschsuppe	9
Cremesuppe vom Roten Paprika Ciabatta Brot Chip, Vulcano Schinken	14

„Stangl-Grün“

Burrata auf Tiroler Brotsalat	24
Ur-Tomate, Schalotten, Basilikum	
Salat von grünen Bohnen und Thunfisch mi-cuit	28
Schwarze Oliven, Roscoff-Zwiebel, gekochtes Wachtelei	
Honigtomaten-Avocado-Salat	20
Ölräuke, Balsamico, Olivenöl	
Marktfrische Salate der Saison	16
geröstete Sonnenblumenkerne, Gurke, Honigtomaten, Hausdressing	
Kleine romanische Salatherzen	16
Knoblauchtoast, Mango-Chutney, Balsamico-Vinaigrette	
Stangl Knuspersalat	16
Rohkost frisch vom Feld, Wildkräuter, Limonen-Vinaigrette	
und dazu gibt's...	
Rinderfiletstreifen	16
Hähnchenbrustfilet	10
Black Tiger Garnelen	12
Grillgemüse	8

Die Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Stangl-Schmankerl
als Vorspeise oder Hauptgang

Ceviche vom Ora King Lachs	28
Rote Zwiebeln, Junglauch, Grüne Zebra Tomaten, Avocado	
Marinierter wilder Brokkoli (Vegetarisch)	16
Salz, Zitrone, Haselnüsse, gepoppter Amarant	
Vitello Tonnato	22
Rosa gebratener Milchkalbsrücken, Thunfischsauce, Rote Zwiebeln, halbgetrocknete Tomaten	
Carpaccio vom heimischen Rinderfilet	24
gehobelter Parmesan, Rucola, Pesto, Pinienkerne	
Tatar vom Tiroler Black Angus Rind	26
Wachtelei, schwarze Knoblauch-Mayonnaise, Wildkräuter	34
Spinat-Schlutzkrapfen (nur teilweise Vegetarisch)	18
Zwiebelschmalz, Babyspinat, Bergkäse	24
Gebratener Octopus	28
Coco Bohnen, Tropea Zwiebeln, Granadilla	36
Zweierlei vom Kalbskopf	28
Ligurische Oliven, Tomaten, Alter Balsamico	36
Kaninchenrücken im Ciabatta Mantel	32
Baby Mangold, Maiscreme, Popcorn, Ahornsirup	
Blutwurst Gröstl, regionale Tiroler Spezialität	16
Krautsalat	

Stangl-Klassiker

Ofenfrischer Schweine- und Krustenbraten	22
Sauerkraut, Semmelknödel, Bratensauce	
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken	38
Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren, Zitrone	
Gesottener Tafelspitz vom Kaiser Kalb	38
Cremespinat, Röstkartoffeln, Apfelpuren, Schnittlauchsauce	
Gebratener Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind	38
Speckbohnen, Butterspätzle	
Rinderfilet vom Tiroler Black Angus 280g	62
für's Dirndl	180g
bunte Babykarotten, Erdäpfelgratin, Rosmarinjus	46
Bio-Backhendl	28
Erdäpfel-Vogerlsalat, Preiselbeeren, Zitrone	
Gebratenes Hirschschnitzel	34
Wacholder-Preiselbeer-Rahmsauce, Blaukraut, Butterspätzle	
Gebratene Kalbfleischpfanzerl	32
Junge Erbsen, Erdäpfelpüree, Kalbsglace	
Supreme und Ragout fin von der Bresse Pouarde	48
Geflügel Jus, Artischocken Gemüse, Thymian Gnocchi	

Schweinefilet im Speckmantel	32
Rahmkohlrabi, Erdäpfelpaunzen	
 Gebratenes Rib Eye Steak, Café de Paris Butter	58
Gegrillte Kräutersaitlinge, La Ratte Röstkartoffel	
 Lammkarree im Dijonsenf Schnittlauch Mantel	48
Ackerbohnen, Paprika Relish, Cremige Polenta	
 Gebratener Rehrücken	54
Aprikose, Wirsinggemüse mit Pinienkernen, Schupfnudeln	

Aus Fluss & See

Forelle Müllerin Art	36
Erdäpfel, Zitronen-Petersilien-Butter, grüner Salat	
 Kross gebratenes Zanderfilet	38
Geräuchertes Paprikatatar, gelbes Paprika Coulis, Oliventapenade	
 Gegrilltes „Dorade Royale“ Filet	42
Yuzu-Buttersauce, Frühlingsgemüse	
 Gebratenes Heilbuttfilet	42
Gegrillter grüner Spargel, Rissole Erdäpfel, Apfel Beurre Blanc	

Geschenktipp zum Mitnehmen für Dahoam

Stanglwirt-Bio-Almkäse (ca. 250 g) € 9,90

Bio-Emmentaler (ca. 250 g) € 8,90

Stanglwirt-Bio-Tilsiter (ca. 250 g) € 6,9

Vegan & Vegetarisch

Tiroler Käsespätzle (nur teilweise Vegetarisch)	19
Bio-Bergkäse aus der eigenen Käserei, Röstzwiebeln, Blattsalat	
Gebackene Pilzkroketten (Vegetarisch)	28
Senf Kohl, Senfkörner-Kaviar, Wildkräutersalat	
Pfeffer-Melanzani (Vegan)	28
Gewürz Lack, Cima di Rapa, Grüner Pfefferschaum	
Cannelloni und Seidentofu (Vegan)	28
Quinoa, karamellisierte Haselnüsse, Tomaten Coulis	
Pappardelle mit Spinat und Gemüse (Vegetarisch)	28
Pignoli „Aglio e Olio“, Feta	
Tarte von saisonalem Gemüse (Vegetarisch)	28
Wildkrätersalat, Sauerrahmdip	
Sticky Sesam Tofu Pfanne Süß-Sauer (Vegan)	28
Brokkoli, Basmatireis	

Allergeninformation

Unsere geschulten Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft
über Allergene in den Speisen.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung
unserer Speisen können Spuren von allergenen Stoffen
nicht ausgeschlossen werden.

Wir übernehmen keinerlei Haftung.

Stangl-Jause (von 11.30 bis 17 Uhr)

Dreierlei Aufstriche	7
Breze, Holzofenbrot	
Geräuchertes Forellenfilet	19
Oberskren und Toast	
Hauseigener Emmentaler Käse	12
Schwarzbrot, gesalzene Butter, Schnittlauch	
Hausgemachter Presssack	16
Breze, Zwiebel, Essig, Öl	
Wurstsalat mit Tiroler Bergkäse	19
Hausgemachte Fleischwurst, Stangl Bio-Bergkäse	
Stangl-Brettljause	22
Bio-Bergkäse, Kaminwurzen, Tiroler Speck, Kren, Radieserl	
Hausgeräucherter Karree Speck	19
Kren, Essiggemüse, Butter, Bauernbrot	
3 Stück Holnburger Weißwürste	14
Breze, Händlmaier Senf	
Frankfurter oder Stankt Johanner Würstl	9
Bauernbrot, Senf und Kren oder Gulaschschaft	
Tiroler Rindersaftgulasch	19
Hausgemachter Semmelknödel	24
Schinken Käse Toast	14
Cole Slaw Salat, Chips, Cocktailsauce	

Die Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Stangl-Verführungen

Hausgemachter Kaiserschmarrn	22
Zwetschkenröster, Vanilleeis („Gut Ding braucht „Weil!“ ca. 20 Minuten Wartezeit)	
Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers	9
Vanilleeis oder -sauce	11
Hausgemachter Topfenstrudel mit Schlagobers	9
Vanilleeis oder -sauce	11
3 Stück Topfenknödel	15
Süße Brösel, Marillenröster	
Trilogie vom Schokoladenmousse	15
Beeren, Minze	
Vanille Mille Feuille	12
Himbeersorbet	
Kleine Sorbet-Variation	9
Frische Früchte	
Matcha Sesam Ecke <small>(Vegan)</small>	15
Himbeersorbet, Luftschokolade	
Marillen Palatschinken per Stück	6
mit Vanilleeis	8
Kleiner Käseteller	19
Großer Käseteller	28
Walnussbrot, Feigen-Senf, Butter	
Gereifter Weichkäse aus der Stangl Käserei	54
Nach Vorbild des Vacherin Mont d'Or mit Süßwein mariniert, La Ratte Erdäpfel, Walnussbrot, Cornichon – für 2-4 Personen	

70% unserer Jahresmilchmenge
wird für die Käsesorten **Bio-Bergkäse, Taleggio, Bauernkas und
den Schnittkäse „Hoam Kas“** verwendet.

Der handgemachte, mit Gold geädalte Bio-Bergkäse beinhaltet keinerlei Geschmacksverstärker oder unnötige Zusätze und wird zwei Monate auf der Stangl-Alm eingelagert, bevor er, ganz traditionell, mit Mulis und Haflingern in den Felsenkeller, welcher direkt neben dem Stanglwirt liegt, gebracht wird.

Stangl - Konditorei

Schokoladentorte nach Art des Hauses	7
Laktosefreier Käsekuchen	7
Birnenstreusel	6
Schwarzwälder Kirschtorte	7
Linzer Torte	6
Esterházy Schnitte	7

Stangl - Eis

Gemischtes Eis Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis mit Schlagobers	6	Coupe Danmark Vanilleeis, Schokoladensauce	9
	7	Schlagobers	
Bananeneisbecher Vanilleeis, Bananen, Mandel Schokoladensauce, Schlagobers	9	Coupe Amarena Kirschsorbet, Vanilleeis Amarena Kirschen, Schlagobers	9
Heiße Liebe Vanilleeis, Himbeeren Schlagobers	9	Sorbet-Becher Kirsche, Zitrone, Mango Fruchtsalat, Beeren	10
Eiskaffee Vanilleeis, Kaffee Schlagobers	9	Nusstrauß Karamell und Haselnusskrokant Walnusseis, Honignüsse Karamellsauce, Schlagobers	9
Eiskaffee gerührt Vanilleeis, Kaffee gerührt Schlagobers	9	Erdbeer-Becher Vanille und Erdbeereis, Minze Erdbeeren, Schlagobers, Erdbeersauce	9
Stanglwirt-Becher Vanille-, Schokoladen und Erdbeereis Fruchtsalat, Schlagobers Früchte	10	Bunter Kinderbecher Erdbeer und Schokoladeneis bunten Schokolinsen, Waffeln	5

für Zwei
Coupe „Tausend und Eine Nacht“
 Pistazieneis, Vanilleeis, Schokoladeneis, Engelshaar
18

Die Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Bier

Huber Spezial vom Fass	0,3l	4,90		
	0,5l	5,90		
Tegernseer	0,5l	5,90		
Gösser Alkoholfrei	0,3l	4,80		
Radler	0,3l	4,90		
	0,5l	5,90		
Erdinger Weißbier hell	0,5l	5,90		
Erdinger Helles	0,3l	4,90		
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,3l	4,90		
	0,5l	5,90		
Schneider Weisse Dunkles Weißbier	0,5l	5,90		

Kaffee & Tee

Espresso	3,80
Espresso Macchiato	4,40
Espresso Doppio	4,90
Verlängerter	4,70
Cappuccino	5,20
Latte Macchiato	5,20
Eiskaffee	9,00
Sonnentor - BIO Tee (verschiedene Sorten)	4,90

Alkoholfreie Getränke

Stanglwirt-Kaiserquelle	1,5l	3,80		
Vöslauer Mineralwasser	0,33l	4,60		
still/ prickelnd	0,75l	7,40		
Coca Cola			Bergapfel Sonnenglanz	
Coca Cola Zero			Birne	
Fanta			Johannisbeere	
Sprite			Marille	0,2l 5,90
Spezi				
Almdudler	0,33l	4,80		
ORGANICS by Red Bull:				
Fizzy Peach				
Bitter Lemon/ Tonic Water				
Ginger Ale	0,25l	4,60		

Kohl Gourmet Säfte

Bergapfel Sonnenglanz
Birne
Johannisbeere
Marille

Bio g'spritzt Säfte

Apfel Natur
Johannisbeere
Rhabarber
Maracuja

Die Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Das passt auf keine Kuhhaut

Wissenswertes über unsere Kühe im Stanglwirt

Mit unseren vierbeinigen Wiederkäuern, die Sie über das Kuhstallfenster beobachten können, haben Sie wahrscheinlich schon Bekanntschaft gemacht. Um mögliche Missverständnisse hinsichtlich der Haltung auszuräumen, lesen Sie bitte die nachfolgenden Zeilen. Sie erfahren dabei Interessantes, dass Sie bis jetzt garantiert noch nicht über Kühe wussten.

Beim Stanglwirt muht es schon lange

Den traditionellen Landwirtschaftsbetrieb im Stanglwirt gibt es bereits seit über 400 Jahren, genauer gesagt: Seit 1609. Unsere Milchkühe, die allesamt Simmentaler Fleckvieh sind, werden von uns jeden Tag morgens und abends gemolken und die gesamte Milch wird zur Verarbeitung der Stanglwirt-Produkte verwendet. Sollten Sie sich also gerade etwas Käse, Topfen, Joghurt oder Milch schmecken lassen, wissen Sie nun, wer sich dafür ordentlich ins Zeug gelegt hat.

Ochs am Berg auf der grünen Wiese

Im Frühjahr und Herbst geht es für unsere Kühe in einem ganztägigen Ausflug hinaus auf die Weide. Im Sommer grast das Fleckvieh rund 90 Tage auf der Hochalm am Wilden Kaiser genüsslich vor sich hin. Auch in den kalten Monaten geht es unseren Kühen blendend und sie bekommen 100 % biologisches Kraftfutter und Bio-Mineralstoffe sowie unser eigenproduziertes Stanglwirt-Bio-Heu zu fressen.

Luft und Liebe

Ebenso kommt im Winter auch die Bewegung nicht zu kurz und unsere Kühe werden täglich für mehrere Stunden in den Hof gelassen, wo sie neben viel frischer Luft auch eine Kuhmassage genießen. Hinterher – man mag es kaum glauben – will jede Kuh tatsächlich wieder genau an ihren angestammten Platz zurück. Kühe sind eben auch nur Menschen.



Apropos Menschen

Nicht nur durch das Kuhstallfenster, sondern vor allem durch den ständigen körperlichen Kontakt im Stall sind unsere Kühe an Menschen gewohnt. Kuhattacken sind daher bei uns noch nie vorgekommen. Ein menschlicher und wohlwollender Umgang liegt uns grundsätzlich bei allen Tieren im Stanglwirt sehr am Herzen. Wir sehen daher unsere Kühe nicht als reine Hochleistungstiere, sondern legen sehr viel Wert auf die Gesundheit und biologische Ursprünglichkeit bei unseren Kühen.

Unsere Stallorder oder warum wir unsere Kühe nicht auf die Hörner nehmen

Da wir unseren Kühen im Stanglwirt viel Bewegung ermöglichen und ihnen vor allen Dingen die Qual des Hornabschneidens und Hornausbrennens ersparen möchten, haben wir uns bewusst gegen eine Laufstallhaltung entschieden und binden unsere Kühe im Stall an. Und zwar mit einem flexiblen Seil, dass den Kühen eine ganz natürliche Bewegung ermöglicht. Das hat außerdem den Vorteil, dass jede Kuh genau so bleiben darf, wie sie ist. Aus hygienischen Gründen wird auch der Schweif jeder Kuh angebunden.

Unsere glücklichen Kühe danken es uns mit bester Bio-Qualität, die Sie sich hier im Gasthof „Stangl“ gleich direkt auf der Zunge zergehen lassen können. Zum Beispiel in Form eines köstlichen Cappuccinos, der selbstverständlich ebenfalls mit feinst aufgeschäumter „Stangl-Kuhmilch“ zubereitet wurde.

*In diesem Sinne wünschen wir Ihnen
einen guten Appetit!*

Allergeninformation

Unsere geschulten Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über Allergene in den Speisen.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung unserer Speisen können Spuren von allergischen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.

Wir übernehmen keinerlei Haftung.