

Grüß Gott im „Gasthof Stangl“!



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 Quad'n!“

Ihre Familie Hauser
mit dem Gasthof-Team

Auf Vorbestellung

(24 Stunden vorher)

Gebratene Bauernente

(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 Kaspressknödel	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
Ölrauke, 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

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 34
Wachtelei, schwarze Knoblauch-Mayonnaise, Wildkräuter	
Spinat-Schlutzkrapfen (nur teilweise Vegetarisch)	18 24
Zwiebelschmalz, Babyspinat, Bergkäse	
Gebratener Octopus	28 36
Coco Bohnen, Tropea Zwiebeln, Granadilla	
Zweierlei vom Kalbskopf	28 36
Ligurische Oliven, Tomaten, Alter Balsamico	
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, Apfelkren, Schnittlauchsauce	
Gebratener Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind	38
Speckbohnen, Butterspätzle	
Rinderfilet vom Tiroler Black Angus 280g	62
für's Dirndl	180g 46
bunte Babykarotten, Erdäpfelgratin, Rosmarinjus	
Bio-Backhendl	28
Erdäpfel-Vogelersalat, Preiselbeeren, Zitrone	
Gebratenes Hirschschnitzel	34
Wacholder-Preiselbeer-Rahmsauce, Blaukraut, Butterspätzle	
Gebratene Kalbfleischpflanzerl	32
Junge Erbsen, Erdäpfelpüree, Kalbsglace	
Supreme und Ragout fin von der Bresse Poularde	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, Rissolle 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
Wildkräutersalat, 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 Gulaschsaft		
Tiroler Rindersaftgulasch	19	24
Hausgemachter Semmelknödel		
Schinken Käse Toast		14
Cole Slaw Salat, Chips, Cocktailsauce		

Stangl-Verführungen

Hausgemachter Kaiserschmarrn	22
Zwetschkenröster, Vanilleeis („Gut Ding braucht „Weill!“ 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 (Vegan)	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 geadelte 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 Schlagobers	9
Bananeneisbecher Vanilleeis, Bananen, Mandel Schokoladensauce, Schlagobers	7	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	Nusstraum 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

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	0,3l	4,90
alkoholfrei	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		
Coca Cola Zero		
Fanta		
Sprite		
Spezi		
Almdudler	0,33l	4,80
ORGANICS by Red Bull:		
Fizzy Peach		
Bitter Lemon/ Tonic Water		
Ginger Ale	0,25 l	4,60

Kohl Gourmet Säfte

Bergapfel Sonnenglanz		
Birne		
Johannisbeere		
Marille	0,2l	5,90

Bio g'spritzt Säfte

Apfel Natur		
Johannisbeere		
Rhabarber		
Maracuja	0,33l	4,90

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.