

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

Unsere Kühe im Stanglwirt

Landwirtschaft gehört beim Stanglwirt seit über 400 Jahren dazu.

Unser Kuhstall steht seit rund 300 Jahren an seinem heutigen Platz.

Unsere Milchkühe sind Simmentaler Fleckvieh mit Hörnern. Sie werden täglich gemolken und ihre Milch wird direkt im Haus zu Käse, Joghurt, Topfen und anderen Produkten verarbeitet. Seit 2024 führen wir außerdem eine eigene Ochsenzucht, sodass alle Kälber bei uns am Hof bleiben können.

Vom Frühjahr bis in den Herbst sind unsere Kühe regelmäßig auf den Weiden rund um den Stanglwirt. Im Sommer verbringen vor allem unsere Ochsen und das Jungvieh rund 90 Tage auf der Hochalm am Wilden Kaiser. Im Winter erhalten alle Tiere biologisches Futter, Mineralstoffe und Heu aus eigener Produktion.

Selbst in der kalten Jahreszeit haben unsere Kühe täglich ausreichend Auslauf im Hof. Dort genießen sie frische Luft, Bewegung und auch unsere bekannte Kuhmassage, die von den Tieren gerne genutzt wird.

Der Umgang mit unseren Tieren ist ruhig und respektvoll. Viele unserer Kühe leben viele Jahre bei uns. Besonders stolz sind wir darauf, dass die älteste Kuh des gesamten Bezirks in unserem Stall steht.

Unsere Kühe behalten ihre Hörner:

Um Verletzungen zwischen den Tieren zu vermeiden und gleichzeitig natürliche Bewegungen zu ermöglichen, stehen sie im Stall an flexiblen Anbindungen. Diese Form der Haltung ist keine klassische Anbindehaltung, sondern eine sogenannte Kombinationshaltung. Die Tiere haben regelmäßigen Auslauf und Weidegang und verbringen nur einen Teil der Zeit im Stall an ihrem Platz. So können wir auf das schmerzhaftes Entfernen der Hörner verzichten und gleichzeitig für Ruhe und Sicherheit im Stall sorgen.

Für uns stehen Tiergesundheit, Ruhe im Stall und eine verantwortungsvolle Landwirtschaft im Mittelpunkt. Die Qualität unserer Produkte beginnt genau hier, bei der Haltung unserer Tiere.



Auf Vorbestellung

(24 Stunden vorher)

Fondue

(ab 2 Personen)

Wahlweise mit Rapsöl, Rindfleischsuppe oder Gemüsefond.
In Tranchen geschnittene Filets vom Rind, Kalb,
Maisgeflügel, Black Tiger Garnelen
verschiedenen Gemüsesorten und Ofenerdäpfel,
hausgemachte Fonduesaucen, Knoblauchbrot,
knackige Salate

68 p. P.

Käse Fondue

(ab 2 Personen)

„Eine ausgewogene Mischung von
erlesenem Emmentaler, Tilsiter, Hoam Kas und
dazu unserem 12 Monate gereiften Almkäse aus eigener Hofkäserei.“
Obst, Essiggemüse, La Ratte Erdäpfel, Weißbrot Würfel

68 p. P.

Gebratene Bauernente

(für 2 Personen)

Karamellisiertes Rotkraut, Erdäpfel-Knödel, Bratapfel, Orangensauce

42 p. P.

Chateaubriand

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

vom Tiroler Black Angus Rind
buntes Gemüse, Rosmarin-Braterdäpfel,
Sauce Béarnaise

89 p. P.

Die Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Aus unserem Suppentopf

Kräftige Rindfleischsuppe

hausgemachte Frittaten	8
hausgemachter Speckknödel	9
hausgemachter Leberknödel	9
hausgemachter Kaspressknödel	9
hausgemachter Wiener Suppentopf	12

Herzhafte Gulaschsuppe

9

San Marzano Tomatencremesuppe

16

Artischocken Bruschetta

„Stangl-Grün“

Burrata auf Tiroler Brotsalat

24

Ur-Tomate, Schalotten, Basilikum

Wassermelonen-Gurken-Tomatensalat

18

Rote Zwiebel, Feta Käse

Honigtomaten-Avocado-Salat

20

Rucola, Balsamico, Olivenöl

Marktfrische Salate der Saison

18

Sonnenblumenkerne, Gurke,
Honigtomaten, Hausdressing

Kleine romanische Salatherzen

18

Knoblauchtoast, Mango-Chutney, Balsamico-Vinaigrette

Stangl Knuspersalat

16

Rohkost-Wildkräutersalat, Limonen-Vinaigrette

und dazu gibt's...

Rinderfiletstreifen	16
Hähnchenbrustfilet	10
Black Tiger Garnelen	12
Grillgemüse	8

Stangl-Schmankerl

als Vorspeise oder Hauptgang

Marinierter Kalbstafelspitz		18
Eingelegte Radieschen, Salatbouquet, Kürbiskernvinaigrette		
Bernsteinmakrelen-Ceviche mit Maracuja		24
Feines Rettich Stroh, Erdnuss-Crunch, Chili		
Mit Yuzu marinierter Label Rouge Lachs		28
Asiatischer Blätterteig, Wasabi-Mayonnaise, Wakame, Lachskaviar		
Carpaccio vom heimischen Rinderfilet		26
Parmesan, Rucola, Pesto, Pinienkerne		
Tatar vom Tiroler Black Angus	26	36
Wachtelei, schwarze Knoblauch-Mayonnaise, Wildkräuter		
Hausgemachter Tiroler Speck		24
Zuckermelone, Grissini		
Spinat-Schlutzkrapfen (nur teilweise Vegetarisch)	18	26
Zwiebelschmalz, Babyspinat, Hauseigener Bio-Bergkäse		
Milchkalbszunge Sous Vide gegart		28
Kapern-Krenvelouté, Zuckerschoten, Erdäpfelpüree, Trüffel		

Geschenktipp *zum Mitnehmen für Dahoam*

Stanglwirt-Bio-Alm Käse (ca. 250 g 9,90)

Bio-Emmentaler (ca. 250 g 8,90)

Stanglwirt-Bio-Tilsiter (ca. 250 g 6,90)

Stangl-Klassiker

Ofenfrischer Schweine- und Krustenbraten		26
Sauerkraut, Semmelknödel, Bratensauce		
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken		39
Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren, Zitrone		
Gesottener Tafelspitz vom Kaiser Kalb		39
Cremespinat, Rösterdäpfel, Apfelkren, Schnittlauchsauce		
Gebratener Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind		42
Speckbohnen, Butterspätzle		
Rinderfilet vom Tiroler Black Angus	280g	68
für's Dirndl	180g	56
Babykarotten, Erdäpfelgratin, Rosmarinjus		
Bio-Backhendl		34
Erdäpfel-Vogelersalat, Preiselbeeren, Zitrone		
Gebratene Kalbfleischpflanzerl		34
Erdäpfelpüree, Erbsen, Kalbsglace		
Stanglwirts Jägerpfandl		32
Schweinefilet in Pilzrahmsauce, buntes Gemüse, hausgemachte Spätzle		
Milchkalbsleber Berliner Art		38
Glasierte Apfelspalten, Erdäpfelpüree, Röstzwiebeln		

Unsere Highlights

Saltimbocca vom Stubenküken Supreme	42
Gegrillter Mais, cremige Polenta	
Gebratener Rehbockrücken	58
Süßerdäpfel-Mousseline, Eierschwammerl, Schwarze-Johannisbeeren-Jus	
Rosa gebratenes Lammkarree	48
Ratatouille, Rosmarin-Braterdäpfel, Senfkörner-Jus	
Geschmorte Iberico Backe	42
Gemüse, Eiszapfen, weiße Bohnencreme	

Aus Fluss & See

Forelle Müllerin Art	36
Erdäpfel, Zitronen-Petersilien-Butter, grüner Salat	
Zweierlei vom Weißen Donauwaller	44
Gebacken auf Erdäpfel Gurkensalat, gedämpft mit Cremespinat und Krensaucce	
Gebratenes Dorade Royale Filet	46
Gegrillte Zucchini, Fregola Sarda, Paprika Coulis	
Pochiertes Seesaiblingsfilet	42
Pot-au-feu-Gemüse, La-Ratte-Erdäpfel, Sauce Rouille	

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.

Vegan & Vegetarisch

Tiroler Käsespätzle (nur teilweise Vegetarisch)	22
Bio-Bergkäse aus der eigenen Käserei, Röstzwiebeln, kleiner Blattsalat	
Rigatoni „nach Art Cacio e Pepe“ (Vegetarisch)	28
Artischocken, Erbsen	
Glasierter, geräucherter Tofu (Vegan)	28
Asiatisches Gemüse, Jasminreis	
Schwammerlnknödel in brauner Salbeibutter (Vegetarisch)	28
Gehobelter Bergkäse, kleiner Blattsalat	
Brösel Karfiol „Polonaise“ (Vegetarisch)	28
Grüner Salat	
Rotes Gemüsecurry (Vegan)	28
Pak Choi, Tofu, Erdnüsse, Basmatireis	
Gebackene Safran-Reisbällchen (Vegetarisch)	28
Tomate, Basilikum, Amalfi-Zitrone	

70% unserer Jahresmilchmenge wird für die Käsesorten **Bio-Bergkäse, Bio-Tilsiter, Bio-Emmentaler, Bio-Wildschönauer**, unserem **Trüffelkäse** sowie den **Bio-Weichkäse „Hoam Kas“** verwendet und mit viel Liebe von unserer **Käsemeisterin Anna** hergestellt.

Alle Sorten sind im **Bauernladen** (vor dem Gasthof Eingang), sowie außerhalb der Öffnungszeiten im Gasthof oder an der Reception erhältlich.

Stangl-Jause

(von 11.30 bis 17 Uhr)

Dreierlei Aufstriche	7
Breze	
Geräuchertes Forellenfilet	19
Oberskren und Toast	
Hauseigener Emmentaler Käse	12
Schwarzbrot, gesalzene Butter, Schnittlauch	
Hausgemachter Presssack	16
Breze, Zwiebel, Essig, Öl	
Hausgemachter Wurstsalat mit Tiroler Bergkäse	19
Stangl Bio-Bergkäse, Essiggemüse, Zwiebelringe, Essig, Öl	
Stangl-Brettljause	24
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 Sankt Johanner Würstl	9
Bauernbrot, Senf und Kren oder Gulaschsaft	
Tiroler Rindersaftgulasch	19
hausgemachter Semmelknödel	24

Stangl-Verführungen

Hausgemachter Kaiserschmarrn	22
Zwetschkenröster, Vanilleeis („Gut Ding braucht, Weill“ ca. 20 Minuten Wartezeit)	
Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers	9
Vanilleeis oder -sauce, Schlagobers	11
Hausgemachter Topfenstrudel mit Schlagobers	9
Vanilleeis oder -sauce, Schlagobers	11
3 Stück Topfenknödel	15
Süße Brösel, Marillenröster	
Trilogie vom Schokoladenmousse	15
Beeren	
Sorbet-Variation	12
Frische Früchte	
Marillen Palatschinken pro Stück	6
Vanilleeis	8
Veganer Brownie	12
Beerenröster, veganes Vanilleeis	
Gefrorener Kokospuma	14
Passionsfrucht-Mango-Ragout, Mango-Sorbet	
Kleiner Käseteller mit Käse aus eigener Erzeugung	16
Großer Käseteller mit gereiften internationalen Käse	38
Walnussbrot, Feigen-Senf, Butter	

Erfrischungen aus unserer Käserei

Glas Milch	0,2l	1,50
Glas Buttermilch	0,2l	1,90
Glas Buttermilch mit Preiselbeeren	0,2l	2,50

Stangl - Konditorei

Schokoladentorte nach Art des Hauses	7
Laktosefreier Käsekuchen	7
Birnen-Streuselkuchen mit Schlagobers	6
Esterhazy Schnitte	7
Passionsfrucht-Joghurtschnitte	7

Stangl - Eis

Gemischtes Eis	7	Coupe Danmark	12
Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis		Vanilleeis, Schokoladensauce,	
Schlagobers	8	Schlagobers	
Bananeneisbecher	12	Hausgemachter Joghurt	12
Vanilleeis, Bananeneis, Bananen, Mandel,		FrISChe Früchte, Beeren	
Schokoladensauce, Schlagobers			
Heiße Liebe	12	2 Kugeln Zitronensorbet	12
Vanilleeis, warme Himbeeren,		Wodka	
Schlagobers		Pina-Colada-Becher	14
Eiskaffee	10	Kokoseis, Ananaseis, Batida de Coco,	
Vanilleeis, Kaffee,		frISChe Ananas, Kokos, Schlagobers	
Schlagobers		Heidelbeer-Becher	12
Eiskaffee gerührt	12	Heidelbeereis, Vanilleeis,	
Vanilleeis, Kaffee gerührt,		warme Heidelbeeren, Schlagobers	
Schlagobers		Bunter Kinderbecher	7
Stanglwirt-Becher	14	Erdbeer- und Schokoladeneis,	
Vanille-, Schokoladen und Erdbeereis,		bunte Schokolinsen, Waffeln	
Fruchtsalat, Schlagobers, Früchte			

Bier

Huber Spezial vom Fass	0,3l	5,40
	0,5l	6,50
Tegernseer	0,5l	6,50
Gösser Alkoholfrei	0,3l	4,90
Radler	0,3l	5,40
	0,5l	6,50
Erdinger Weißbier hell	0,5l	6,50
Erdinger Helles	0,3l	5,40
Erdinger Weißbier	0,3l	5,40
alkoholfrei	0,5l	6,50
Schneider Weisse		
Dunkles Weißbier	0,5l	6,50

Kaffee & Tee

Espresso	3,90
Espresso Macchiato	4,60
Espresso Doppio	4,90
Verlängerter	4,90
Cappuccino	5,40
Latte Macchiato	5,40
Sonnentor - BIO Tee	5,20
(verschiedene Sorten)	

Alkoholfreie Getränke

Stanglwirt-Kaiserquelle	1,5l	3,90
Vöslauer Mineralwasser	0,33l	5,60
still/ prickelnd	0,75l	8,40
Limonaden	0,33l	5,20
Coca Cola		
Coca Cola Zero		
Fanta		
Sprite		
Spezi		
Almdudler		
ORGANICS by Red Bull:	0,25l	5,60
Fizzy Peach		
Bitter Lemon/ Tonic Water		

Ginger Ale

Kohl Gourmet Säfte	0,2l	6,50
Bergapfel Sonnenglanz		
Birne		
Johannisbeere		
Marille		
Bio g'spritzt Säfte	0,33l	5,20
Apfel Natur		
Johannisbeere		
Rhabarber		
Maracuja		

Die Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.