

UNSER ABEND

WIE EIN FEST

AM FAMILIENTISCH

Unser neues À-la-carte-Restaurant „Leni’s“ bereichert die Stanglwirt-Kulinarik mit einer Brücke aus moderner Kochkunst und gelebter Tradition. Im Fokus stehen ehrliche Produkte, handwerkliche Qualität und ein bewusster Umgang mit Natur und Herkunft.

Viele Zutaten stammen aus unserer eigenen Landwirtschaft: Fleisch aus dem Dry Ager, Brot aus der Bäckerei, Milchprodukte vom Bio-Heumilch-Betrieb sowie Kräuter und Gemüse aus der Region. Internationale Spezialitäten setzen zusätzliche kulinarische Akzente und machen die Küche bodenständig und zugleich zeitgemäß.

„Leni’s“ verbindet mediterrane Leichtigkeit mit alpiner Substanz. Der neapolitanische Pizzateig reift lange, die Pasta wird täglich frisch von Hand gemacht – inspiriert von südlichen Aromen, verwurzelt in der Philosophie des Stanglwirts.

Der Name ehrt „Benzmühlner Leni“, Mutter von Magdalena Hauser, eine leidenschaftliche bayerische Bäuerin, die mit Hausmannskost und Herzlichkeit Familie und Gäste bewirtete.

Diese Werte leben im „Leni’s“ weiter: Herkunftsbewusstsein, Freude am Handwerk, Wertschätzung des Einfachen – und die Freude am gemeinsamen Genießen und Teilen am Tisch.

So wird das „Leni’s“ zum Ort, an dem Tradition und Moderne, Tirol und Bayern, Regionalität und Weltoffenheit genussvoll und authentisch verschmelzen.

MENU

APERITIFS

- Leni's Special** frisch & aromatisch 12
Sekt, Thymian - Wermut Infusion,
Limette, Fizzy Peach (*auch alkoholfrei erhältlich*)
- Negroni aus'm Stanglfass** edel gereift 17,90
Gin, Campari & roter Wermut,
über Monate im Stangl-Eichenfass verfeinert
- Blutorangen Spritz** sonnig & würzig 13
Sekt, hausgemachter Blutorangenlikör, Ginger Ale, Zimt

HAUSGEMACHTE BIO-EISTEES

- Cranberry-Vanille-Rosmarin** fein & elegant 7,90
Rooibos, Vanille, Cranberry, Rosmarin & Honig
- Hibiskus-Himbeer** fruchtig & lebendig 7,90
Hibiskus-Hagebuttentee,
frische Himbeeren, Minze & Agave

HAUSGEMACHTE BIO-LIMONADEN

- Granatapfel-Orange-Ingwer** spritzig & belebend 7,90
Granatapfel-Orange-Ingwer & prickelndes Kaiserwasser
- Almkräuter Limonade** erfrischend & fein 7,90
Melisse, Minze, Schafgarbe & Zitrone
nach alter Almdudler-Rezeptur

EIN GUTER

ANFANG

Bruschette Tomaten Oliven Stracciatella Trüffel	16
Rinder Carpaccio Cipriani Sauce Parmesan-Pfeffer Zitrone Pinienkerne	28
Fermentierte Tomaten Avocado Basilikum Koriander Mango Chutney	23
Vitello Tonnato Rosa Milchkalb Tuna Tataki Kapern Tomaten	24
Hummer Zitrus Miso Knuspersalat N25 Kavier	35
Beef Tatar Eigelb Brioche Schnittlauch Mayonnaise (auf Wunsch auch „smoked“ serviert)	28
Gebeizte Gelbflossenmakrele Paprika Perlgraupen Jalapeño Kumquat-Tosazu Senfkaviar	28
Giro di Grosta Vorspeisenvariation – auf Etagere serviert Bruschette Vitello Tonnato Rinder Carpaccio	50

SUPPEN

Beef Tea Wurzelgemüseperlen Buchenpilze Ochsenschwanz Samosa	21
Tomatenessenz Panciotti Ricotta Minze Pecorino	19
Meeresfrüchte Kokos-Ingwer Kartoffelwaffel N25 Kaviar	21

SALATE

Leni's Haussalat Pflücksalat karamellisierter Ziegenkäse Granny Smith Orangen Fenchel Moosbeer-Dressing	23
Piccola Insalata Mista	8
Caprese alla Leni's Burrata Tomaten Mango	25

HAUSGEMACHTE

PASTA

Paccheri allo Scarpariello Basilikum-Parmesan Cherry Tomaten	26
Ricci di Mare Pici Seeigel Zitronengras Koriander	36
Campanelle alla Norcina Saisonale Pilze Trüffel Auf Wunsch mit frisch gebratener Salsiccia	28 +5
Calamarata Gambas Calamari Gelbe San Marzano Tomatensauce	29
Risotto-Acquarello Konfierter Hummer Spinat Rübe Zitrus	31
Amatriciana di Mare Spaghetti alla Chitarra Kaisergranat Guanciale Meereszikaden	30

FÜR GROSSE MOMENTE

ZUM TEILEN

UND GENIESSEN

Loup de Mer | Salzkruste | Marktgemüse | 99
Rosmarinkartoffel | Pernod Tomaten |
Beurre Blanc
– für 2 Personen

Flanksteak | Chimichurri | Kartoffelpüree | 88
Jus | Pimientos de Padrón
– für 2 Personen

UNSER REIFESCHRANK

Hier reifen ausgewählte Stücke in einem speziell kontrolliertem Klima um Sie mit Zartheit und Geschmack zu begeistern. Wir begleiten Sie gerne und helfen Ihnen, das perfekte Stück zu finden.

Fleisch aus dem Dry Ager |
Jus und zwei Beilagen nach Wahl:
Fries, Rosmarinkartoffel, Marktgemüse, Karotten Ragout,
Pimentos de Padron, Kartoffelpüree

Jede weitere Beilage 7
Chimichurri oder Kräuterbutter 3

HERZHAFTE

LIEBLINGSGÄNGE

BBQ Short Ribs Mais Crème brûlée Leni's Coleslaw Salat	39
Rinderfilet 250g Kartoffel Mille-feuille Karotte Jus	59
Lady Cut 200g	51
Gambero Rosso Kaisergranat Calamari vom Holzkohlegrill Zitrus-Miso Mayo Kartoffel Melone	49
Im Ganzen gebratene Seezunge Cherry Tomaten Kapern Taggiasca Oliven Fregola Sarda Guanciale	51
Brokkoli und Karfiol Steak Humus Wildkräutersalat Macadamia	29
Spitzkohl Sellerie Wurzel Paprika Püree Veganer Jus	29

MIT LIEBE

GEBACKEN

Margherita	15
San Marzano Tomaten, Mozzarella fior di latte, Basilikum	
Salami Milano D.O.P.	17
San Marzano Tomaten, Mozzarella fior di latte, Basilikum, Salami Milano D.O.P	
Parma	19
San Marzano Tomaten, Mozzarella fior di latte, Rucola, Prosciutto San Daniele, Parmesan, Kirschtomaten	
Piccantina	18
San Marzano Tomaten, Mozzarella fior di latte, Soppressata piccante, Basilikum, Chili Marmalade	

PIZZA BIANCA

Boscaiola	21
Mozzarella fior di latte, Prosciutto cotto, Pilze, frische Salsiccia	
Burrata e Mortadella	23
Mozzarella fior di latte, Mortadella, Burrata, Pistazien	

PIZZA SPECIALE

Tartufata	24
San Marzano Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schwarzer Trüffel, Trüffelöl	
Carpaccio	26
San Marzano Tomaten, Rinder Carpaccio, Rucola, Parmesan, Pinienkerne	
Gamberi	25
Mozzarella fior di latte, Romana Salat, Garnelen, Cocktailsauce	

KINDERKARTE

BIS 8 JAHRE

Hausgemachte Pasta mit Bolognese mit Tomatensauce mit Butter	12
Hausgemachte Pasta Lachswürfel Sahnesauce	14
Portion Pommes Ketchup Mayonnaise	7
Gebratenes Hühnerbrustfilet Kartoffelpüree Gemüse	20
Kinderpizza nach Belieben ... Margharita ... Prosciutto ... Salami ... Tonno	13
Bunter Kinderbecher Erdbeer- und Schokoladeneis Bunte Schokolinsen Waffel	7

SÜSSE MOMENTE

ZUM TEILEN

Profiterol Kaffee Nougat Pistazie weiße Schokolade Joghurt-Mango	16
Cannoli Siciliani Ricotta	16
Tiramisu classico	16
Diplomatico Pan di spagna Alchermes Vanille Himbeersorbet	16
Crème Brûlée Blutorangensorbet	16

BIER

Huber Spezial 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 Weißbier alkoholfrei	0,5l	6,50
Erdinger hell	0,3l	5,40
Schneider Weisse Dunkles Weißbier	0,5l	6,50

KAFFEE

Espresso	3,90
Espresso Macchiato	4,60
Espresso Doppio	4,90

ALKOHOLFREIE

GETRÄNKE & SÄFTE

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 Paulaner Spezi Almdudler		
ORGANICS by Red Bull:	0,25l	5,60
Fizzy Peach Ginger Ale		
Bitter Lemon Tonic Water		
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		

WICHTIGER HINWEIS

ZU ALLERGENEN UND SERVICE

Im Stanglwirt legen wir großen Wert auf beste Qualität und sorgfältige Zubereitung aller Speisen. Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, informieren Sie bitte unser Service-Team vor Ihrer Bestellung. Eine Übersicht der enthaltenen Allergene stellen wir Ihnen gerne auf Wunsch zur Verfügung. Trotz größter Sorgfalt kann es in der Küche zu Spuren unbeabsichtigter Kreuzkontaminationen kommen.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service.