

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 Kulinistik-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 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.

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 Hofkässerei.“
Obst, Essiggemüse, La Ratte Erdäpfel, Weißbrot Würfel

68 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

Cremesuppe von der weißen „Coco de Paimpol“ Bohne

16

Blutwurst Raviolo, Schwarzer Trüffel

„Stangl-Grün“

Burrata auf Tiroler Brotsalat

24

Ur-Tomate, Schalotten, Basilikum

Linsensalat mit gebratener Wachtelbrust

28

Hibiskus Gel und Balsamico Pumpernickel

Honigtomaten-Avocado-Salat

20

Rucola, Balsamico, Olivenöl

Marktfrische Salate der Saison

18

geröstete 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

Hirschschenke mit Bete		21
Schokoladenerde, Kohlsprossensalat, Granatapfelkerne		
Wildpastete mit Entenleber		24
Waldorfsalat, Sauce Cumberland		
Bio-Räucherlachsrose		24
Rösti, Zupfsalate, Limetten-Sauerrahmdip		
Carpaccio vom heimischen Rinderfilet		24
gehobelter Parmesan, Rucola, Pesto, Pinienkerne		
Tatar vom Tiroler Black Angus	26	34
Wachtelei, schwarze Knoblauch-Mayonnaise, Wildkräuter		
Mit 10 Gramm N 25 Kaviar	62	70
Spinat-Schlutzkrapfen (nur teilweise Vegetarisch)	18	24
Zwiebelschmalz, Babyspinat, Bergkäse		
Gebratenes Kalbsbries und Jakobsmuschel		32
Sandkarotten Mousseline, Apfelwürfel, Madeira Reduktion		
Conchiglioni Nudeln		18
Ricotta, Prosciutto Cotto, Champignon, Pinienkerne, Chicorée		
Kleines Kalbsrahmbeuschel		19
Topfen-Serviettenknödel		

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, Rösterdäpfel, Apfelnkren, Schnittlauchsauce	
 Gebratener Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind	38
Speckbohnen, Butterspätzle	
 Rinderfilet vom Tiroler Black Angus	280g
für's Dirndl	180g
Babykarotten, Erdäpfelgratin, Rosmarinjus	
 Bio-Backhendl	28
Erdäpfel-Vogerlsalat, Preiselbeeren, Zitrone	
 Gebratene Kalbfleischpflanzerl	34
Erdäpfel-Lauch Ragout, Kalbsglace	
 Supreme von der Challans Ente	48
Tropea Zwiebel Chutney, Kohlsprossenblätter, Blutorange, Grießschnitte	
 Geschmorte Rinderroulade	34
Karamellisiertes Blaukraut, geträufeltes Erdäpfelpüree	
 Gebratene Hirschrücken Tournedos und Entenleber „Rossini“	54
Gnocchi, Portwein-Cranberrysauce, Schwarzer Trüffel	
 Rosa gebratenes Lammkotelette „Gremolata“	48
„Stanglwirt´s Ratatouille“ Gemüse, Parmesanpolenta	
 Geschmortes Kalbsbackerl	38
Gebratenes Wurzelgemüse, geträufeltes Erdäpfelpüree	

Aus Fluss & See

Forelle Müllerin Art	36
Erdäpfel, Zitronen-Petersilien-Butter, grüner Salat	
„Pot au Feu“ von Süßwasserfischen	38
Bouillon Erdäpfel, frischer Kren, Mojo Rojo	
Kross gebratenes Zanderfilet	38
Belugalinsen, Erdäpfelwürfel und Speckschaum	
In Kapernbutter konfiertes Winter Kabeljau Filet	48
Zuckerschoten, Oliven-Tomaten Risotto, Amalfi Zitrone	
½ Atlantik Hummer mit Bottarga	78
Pastinaken, Artischocken, Gemüse, Krustentier-Eisweinsauce	

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

Vegan & Vegetarisch

Tiroler Käsespätzle (nur teilweise Vegetarisch)	22
Bio-Bergkäse aus der eigenen Käserei, Röstzwiebeln, kleiner Blattsalat	
Chili sin Carne (Vegan)	28
Soja Chunks, Kidney Bohnen, Mais	
Lasagne von Ratatouille Gemüse (Vegetarisch)	28
Stracciatella Käse, Pinienkerne, Wildkräutersalat	
Im Ofen gebratener Karfiol (Vegetarisch)	28
Geräucherte Karfiolcreme, Chimichuri	
Rote Beete- und Spinatknödel (Vegetarisch)	28
Butterbrösel, gehobelter Bergkäse, Röstzwiebel	
Kürbis Quiche (Vegetarisch)	28
Halbgetrocknete Tomaten, kleiner Blattsalat, Sauerrahm Dip	
Knuspriger Seiden-Tofu (Vegan)	32
Miso, Erbsenschoten, Vegane Dashi Brühe	
Gegrillter Kräuterseitling (Vegan)	28
Eisgerste, Vegane Curry "Beurre Blanc"	

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
Brezel	
 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 Sankt Johanner Würstl	9
Bauernbrot, Senf und Kren oder Gulaschsaft	
 Tiroler Rindersaftgulasch	19
Hausgemachter Semmelknödel	24
 Schinken-Käse Toast	14
Cole Slaw Salat, Chips, Cocktailsauce	

Stangl-Verführungen

Hausgemachter Kaiserschmarrn	22
Zwetschkenröster, Vanilleeis („Gut Ding braucht, Weil!“ 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	
3 Stück Buchteln	15
Mit Rosenmarillen Marmelade und Vanille Sauce	
Marillen Palatschinken pro Stück	6
Mit Vanilleeis	8
Spekulatius Parfait mit Haselnuss-Brownie	15
Glühweinweichseln	
Veganes Bananen Financier	18
Schokoladensorbet, karamellisierte Pecannüsse	
Kleiner Käseteller	24
Großer Käseteller	32
Walnussbrot, Feigen-Senf, Butter	
Gereifter Weichkäse aus dem Ofen, von der Stangl Käserei	54
Nach Vorbild des Vacherin Mont d'Or mit Süßwein mariniert, La Ratte Erdäpfel, Walnussbrot, Cornichons – 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
Bratapfel Streuselkuchen	6
Esterhazy Schnitte	7
Malakofftorte	7
Mozarttorte	7

Stangl - Eis

Gemischtes Eis Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis mit Schlagobers	6	Coupe Danmark Vanilleeis, Schokoladensauce 7 Schlagobers	11
Bananeneisbecher Vanilleeis, Bananen, Mandel Schokoladensauce, Schlagobers	11	Coupe Amarena Kirschsorbet, Vanilleeis Amarena Kirschen, Schlagobers	12
Heiße Liebe Vanilleeis, warme Himbeeren Schlagobers	11	Sorbet-Becher Kirsche, Zitrone, Mango Fruchtsalat, Beeren	11
Eiskaffee Vanilleeis, Kaffee Schlagobers	9	Nusstrauß Karamell- und Haselnusskrokant Walnusseis, Honignüsse Karamellsauce, Schlagobers	11
Eiskaffee gerührt Vanilleeis, Kaffee gerührt Schlagobers	11	Heidelbeer-Becher Vanilleeis, warme Heidelbeeren, Schlagobers	11
Stanglwirt-Becher Vanille-, Schokoladen und Erdbeereis Fruchtsalat, Schlagobers Früchte	12	Bunter Kinderbecher Erdbeer- und Schokoladeneis bunte Schokolinsen, Waffeln	6

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		
Coca Cola Zero		
Fanta		
Sprite		
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
0,2l 5,90

Bio g'spritzt Säfte

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

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.