

Griß 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 @ ab 2 Personen)

Entrecôte Double

(für 2 Personen)

Grillgemüse, Mediterranes-Focaccia, Sauerrahmdip

48 p. P.

Kalbsstelze am Tisch tranchiert

(für 2 Personen.)

Mitgebratenes Gemüse, Rosmarienerdäpfel

38 p.P

Wolfsbarsch „Wildfang“
im Ganzen gebraten

Safran-Fenchelgemüse, Schmelzerdäpfel, Noilly Prat Sauce

54 p.P

Aus unserem Suppentopf

Kräftige Rindfleischsuppe

hausgemachte Frittaten	7
hausgemachter Speckknödel	9
hausgemachter Leberknödel	9
hausgemachter Kaspressknödel	9
hausgemachter Wiener Suppentopf	9

Herzhafte Gulaschsuppe

9

Tomaten-Passionsfruchtsuppe

16

Gebratener Jakobsmuschel

„Stangl-Grün“

Burrata auf Tiroler Brotsalat

21

Ur-Tomate, Schalotten, Basilikum

Honigtomaten-Avocado-Salat

18

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 Garnele	12
Grillgemüse	8

Stangl-Schmankerl

als Vorspeise oder Hauptgang

Gebeiztes Seeforellenfilet	22	
Buttermilch Sud, Forellenkaviar, bunten Rettich		
Carpaccio vom heimischen Rinderfilet	24	
gehobelter Parmesan, Rucola, Pinienkerne		
Marinierter Kalbstafelspitz und Kalbssülzchen	19	
Kernöl-Vinaigrette, Kürbiskerne, eingelegten Kürbis, Kren		
Tatar vom Tiroler Black Angus	26	34
Wachtelei, schwarze Knoblauch-Mayonnaise, Malzbrot, Wildkräuter		
Ceviche vom Hamachi		24
Chili, Limetten, Koriander		
Spinat-Schlutzkrapfen	16	21
geschmolzene Butter, Rauke, hauseigener Bio-Bergkäse		
Wiener Salon Beuschel		22
gekochtem Grießstrudel		
Miso Waller		24
Zuckerschoten, Erbsencreme, Dashi		

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) € 6,90

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
bunte Babykarotten, Erdäpfelgratin Rosmarinjus		
Bio-Backhendl		28
Erdäpfel-Vogersalat, Preiselbeeren, Zitrone		
Tiroler Saftgulasch vom heimischen Rind		24
Semmelknödel		
Gebratene Perlhuhnbrust und geschmorte Keule		32
Mangold, Kartoffelkrapfen		
Rosa gebratenes Kalbsfilet und gebackener Kalbskopf		48
Bohnen Allerlei, Kartoffelmousseline		
Koteletts vom Salzwiesen Lamm		46
Gremolata, Artischocke und cremiger Polenta		

Aus Fluss & See

Forelle Müllerin Art	36
Erdäpfel, Zitronen-Petersilien-Butter, grüner Salat	
Steinbuttfilet	48
Paprika, Mango Coulis, Jungzwiebel, Zitronen-Gnocchi, Grüner Veltliner Schaum	
Zanderfilet	46
Krause Glucke, weiße Zwiebelcreme, Speck, Schaum	

Vegan & Vegetarisch

Tiroler Käsespätzle	19
Bio-Bergkäse aus der eigenen Käserei, Röstzwiebeln, Blattsalat	
Orecchiette alla Norma	22
Karamellisierten Honigtomaten, Melanzani	
Gebackene Falafel	24
Wildkräuter-Granatapfel-Salat, Hanfsamen, Hummus, Limonen-Dip	
Gemüse Lasagne	22
Aubergine, Spinat, Zucchini, grüner Blattsalat	
Karfiol Steak	26
Geräucherter Karfiol, Creme, Rotes Chimichurri	
Sommerliches Grillgemüse En Papillote	26
Veganen Dip	

Stangl-Jause

von 11 bis 17 Uhr

Dreierlei Aufstriche	7
Breze, Holzofenbrot	
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, Kaminwurzeln, Tiroler Speck, Kren, Radieserl	
Hausgeräucherter Karree Speck	19
Kren, Essiggemüse, Butter, Bauernbrot	
3 Stück Holnburger Weißwürste	14
Breze, Händlmaier Senf	
Frankfurter	9
Bauernbrot, Senf, Kren	
Tiroler Rindersaftgulasch	19
Hausgemachte Semmelknödel	

Stangl-Verführungen

Hausgemachter Kaiserschmarrn	22
Zwetschkenröster, Vanilleeis („Gut Ding braucht, Weil!“ ca. 20 Minuten Wartezeit)	
Hausgemachter Apfelstrudel	9
Vanilleeis oder -sauce, Schlagobers	
Hausgemachter Topfenstrudel	9
Vanilleeis oder -sauce, Schlagobers	
3 Stück Topfenknödel	15
Süße Brösel, Marillenröster	
Trilogie vom Schokoladenmousse	15
Beeren, Minze	
Vanille Mille Feuille	12
Himbeersorbet	
Kleine Sorbet-Variation	9
Frische Früchte	
Schokoladen Bonsai	15
Mango Panna Cotta	
Marillen Palatschinken pro Stück	6
Vanille Eis	8
Kleiner Käseteller	19
Großer Käseteller	28
Walnussbrot, Feigen-Senf	

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
Himbeer- Joghurt Torte	6
Torte Linzer Art	6
Marillen Kuchen	5
Schwarzwälder Kirsch Torte	7

Stangl - Eis

Gemischtes Eis	5	Coupe Danmark	7
Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis		Vanilleeis, Schokoladensauce	
Schlagobers	6	Schlagobers	
Bananeneisbecher	8	Coupe Amarena	8
Vanilleeis, Bananen, Mandel		Kirschsorbet, Vanilleeis	
Schokoladensauce, Schlagobers		Amarena Kirschen, Schlagobers	
Heiße Liebe	9	Sorbet-Becher	8
Vanilleeis, Himbeeren		Sorbet Kirsche, Zitrone, Mango	
Schlagobers		Fruchtsalat, Beeren	
Eiskaffee	8	Nusstraum	8
Vanilleeis, Kaffee		Karamell-, Haselnusskrokant	
Schlagobers		Walnusseis, Honignüssen	
Eiskaffee gerührt	9	Karamellsauce, Schlagobers	
Vanilleeis, Kaffee gerührt		Erdbeer-Becher	9
Schlagobers		Vanille-, Erdbeereis, Minze	
Stanglwirt-Becher	9	Erdbeeren, Schlagobers, Erdbeersauce	
Vanille-, Schokoladen-, Erdbeereis		Bunter Kinderbecher	4
Fruchtsalat, Schlagobers		Erdbeer-, Schokoladeneis	
Früchten		bunten Schokolinsen, Waffeln	

Bier

Stangl Bier	0,3l	4,70
Huber Spezial vom Fass	0,3l	4,70
	0,5l	5,70
Tegernseer	0,5l	5,70
Gösser Alkoholfrei	0,3l	4,60
Radler	0,3l	4,70
	0,5l	5,70
Erdinger Weißbier hell	0,3l	4,70
	0,5l	5,70
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,3l	4,70
	0,5l	5,70
Schneider Weisse Dunkles Weißbier	0,5l	5,70

Kaffee & Tee

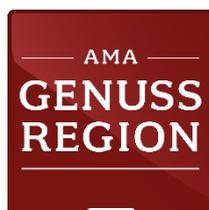
Espresso	3,60
Espresso Macchiato	3,90
Espresso Doppio	4,90
Verlängerter	4,60
Cappuccino	4,90
Latte Macchiato	4,90
Sonnenor - BIO Tee (verschiedene Sorten)	4,90

Alkoholfreie Getränke

Stanglwirt-Kaiserquelle	1,5l	3,40
Vöslauer Mineralwasser	0,33l	4,40
still/ prickelnd	0,75l	7,20
Coca Cola		
Coca Cola Zero		
Fanta		
Sprite		
Spezi		
Almdudler	0,33l	4,70
Charitea & Lemonaid		
Red		
Mate		
Blutorange		
Maracuja	0,33l	4,90

Kohl Gourmet Säfte		
Bergapfel Rouge		
Bergapfel Elstar		
Birne		
Johannisbeere		
Marille	0,2l	5,70

Bio g'spritzt Säfte		
Apfel Natur		
Johannisbeere		
Rhabarber	0,33l	4,90



Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet!

- Huhn:** Alexander Schaber, Obsteig/Tirol
- Fisch:** Eisvogel, Molln/Oberösterreich
Fischzucht Simon Hechenberger, Schwendt/Tirol
- Fleisch:** Fleischhandel Dornauer, Schörfling/Attersee
Familie Kammerlander, Unterwindau/Tirol
Zotter Fleisch, Buch-St. Magdalena / Steiermark
- Milch und Käse:** aus eigener Landwirtschaft und österreichischen Betrieben mit AMA-Gütesiegel, Firma Bergbauer Wörgl/Tirol
- Bio-Eier:** Biohof Hasenhof der Familie Told, Baumkirchen/Tirol
- Gemüse:** Johann Posch, Thaur/Tirol
Niederwieser Obst & Gemüse, Innsbruck/Tirol
- Honig:** Bio Imkerei Foidl, Reit/Tirol
- Speisefette:** Walde. Innsbruck/Tirol

Unsere hauseigene Metzgerei

In unserer Stangl-Metzgerei werden nicht nur Erzeugnisse aus der eigenen Bio-Landwirtschaft, sondern auch frische Fleischwaren von regionalen Bauern verarbeitet. Unser Metzger Robert widmet sich mit Leidenschaft diesem traditionellen Handwerk und achtet auf die beste Qualität für Ihr kulinarisches Stangl-Erlebnis.

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, das 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.