

## 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 12  
Sekt, Thymian – Wermut infusion,  
Limette, Fizzy Peach

Negroni aus'm Stanglfass edel gereift 16,90  
Gin, Campari & roter Wermut,  
über Monate im Stangl-Eichenfass  
verfeinert

Blutorange Spritz sonnig & würzig 13  
Sekt, hausgemachter  
Blutorangenlikör, Ginger Ale & Zimt

## *HAUSGEMACHTE BIO-EISTEES*

Cranberry Vanille-Rosmarin fein & elegant 7,90  
fein & elegant Roibos, Vanille, Cranberry,  
frischer Rosmarin & a Tupfer Honig

Hibiskus-Himbeer fruchtig & lebendig 7,90  
Hibiskus-Hagebuttentee,  
frische Himbeeren, Minze & Agave

## *HAUSGEMACHTE BIO-LIMONADEN*

Granatapfel-Orangen-Ingwer spritzig 7,90  
Granatapfel, Orange & Ingwer  
auf prickelndem Kaiserwasser

Almkräuter Limonade erfrischend & fein 7,90  
Melisse, Minze, Schafgarbe & Zitrone  
nach alter Almdudler-Rezeptur

## EIN GUTER

### *ANFANG*

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| Bruschette   Tomaten   Oliven  <br>Stracciatella   Trüffel              | 16 |
| Fermentierte Tomaten   Avocado   Basilikum<br>Koriander   Mango Chutney | 23 |
| Vitello Tonnato   Tuna Tataki  <br>Kapern   Tomaten                     | 24 |
| Hummer   Königskrabbe   Zitrus Miso  <br>Knuspersalat   N25 Kavier      | 35 |
| Beef Tatar   Eigelb   Trüffelbrioche                                    | 28 |
| Parmigiana   Waldpilze   Parmesan  <br>Tomaten                          | 23 |

---

### SUPPEN

---

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| Beef Tea   Wurzelgemüseperlen  <br>Buchenpilze   Ochsenchwanz Samosa | 21 |
| Rohne   Granatapfel   Kren   Zwieback                                | 18 |
| Meeresfrüchte   Kokos-Ingwer  <br>Kartoffelwaffel   N25 Kavier       | 21 |

# FÜR GROSSE MOMENTE

*ZUM TEILEN*

*UND GENIESSEN*

Loup de Mer | Salzkruste | Marktgemüse | 95  
Rosmarinkartoffel | Pernod Tomaten |  
Beurre Blanc

– für 2 Personen

Flanksteak | Chimichurri | Kartoffelschnitte | 84  
Jus | Pimientos de Padrón

– für 2 Personen

Gambero Rosso | Kaisergranat | Calamari 48  
vom Holzkohlegrill | Zitrus-Miso Mayo |  
Kartoffel | Melone

Rinderfilet 250g | Trüffelpüree | Karotte | 59  
grüner Spargel | Morcheln | Jus

Lady Cut 200g 51

Rotbarbe | Tomaten-Pinienkern Fülle | 42  
Guanciale | feine Bohnen |  
Thymianrisotto | Chorizo

Brokkoli und Karfiol Steak | 27  
Humus | Kräuter | Macadamia

## 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, Pimentos de Padron, Marktgemüse,  
Paprikapolenta, Kartoffelschnitte

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Jede weitere Beilage           | 7 |
| Chimichurri oder Kräuterbutter | 3 |

## HERZHAFTE LIEBLINGSGÄNGE

### *& HAUSGEMACHTE PASTA*

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Garnelen-Tortellini  <br>Gelbe San Marzano Tomaten   Estragon | 26 |
|---------------------------------------------------------------|----|

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Gnocchi   Seezunge  <br>Olivenöl   Petersilie | 26 |
|-----------------------------------------------|----|

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Campanelle alla Norcina  <br>Salsiccia   Saisonale Pilze   Trüffel | 27 |
|--------------------------------------------------------------------|----|

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Tagliatelle   gehobelter Trüffel | 35 |
|----------------------------------|----|

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Konfierter Hummer   Risotto-Acquarello  <br>Spinat   Rübe   Zitrus | 31 |
|--------------------------------------------------------------------|----|

## MIT LIEBE

### *GEBACKEN*

|                                                                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Marinara</b>                                                                                                        | <b>13</b> |
| San Marzano Tomaten, Knoblauch, Oregano, Basilikum                                                                     |           |
| <b>Margherita</b>                                                                                                      | <b>15</b> |
| San Marzano Tomaten, Mozzarella fior di latte, Basilikum                                                               |           |
| <b>Salami Milano D.O.P.</b>                                                                                            | <b>17</b> |
| San Marzano Tomaten, Mozzarella fior di latte, Basilikum, Salami Milano D.O.P                                          |           |
| <b>Queen</b>                                                                                                           | <b>17</b> |
| San Marzano Tomaten, Mozzarella fior di latte, Prosciutto Cotto, Champignon, Basilikum                                 |           |
| <b>Tonno</b>                                                                                                           | <b>18</b> |
| San Marzano Tomaten, Mozzarella fior di latte, Filet vom Thunfisch, karamellisierte Zwiebel, Basilikum                 |           |
| <b>Quattro Stagioni</b>                                                                                                | <b>17</b> |
| San Marzano Tomaten, Mozzarella fior di latte, Prosciutto Cotto, Champignon, gegrillte Artischocken, Oliven, Basilikum |           |
| <b>Cinque Formaggi</b>                                                                                                 | <b>18</b> |
| Mozzarella fior di latte, Pecorino romano, Gorgonzola, 36 Monate gereifter Parmesan, Ricotta, Feigen                   |           |

## 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

## Tartufata 24

San Marzano Tomaten, Mozzarella fior di latte,  
Schwarzer Trüffel, Trüffelöl

## Capri 23

San Marzano Tomaten, Knoblauch,  
Frisch gebratene Meeresfrüchte, Petersilie

---

## PIZZA BIANCA

---

## Pistacciosa 21

Mozzarella fior di latte, Mortadella, Ricotta,  
Pistaziencreme, Pistazien

## Boscaiola 22

Mozzarella fior di latte, Champignon,  
Prosciutto Cotto | Pinienkerne | Tüffel

## Formaggiosa 19

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola,  
Bocconcini Bufala, Birnen Marmelade,  
Geröstete Walnüsse, Chili Honig

## PIZZA SPECIALE

---

### Napoli 18

Mozzarella fior di latte, gelbe San Marzano Tomaten  
Oliven, Kapern, Sardellen, Oregano

### Lady Oscar 21

Rote Beete Creme, Feta, Minze, Rucola,  
Geröstete Mandeln

### Avocado 21

Mozzarella fior di latte, Avocadocreme, Zitronen  
Geräucherter Lachs, Lime Ricotta, Lachskaviar

### Calzone al Forno 21

Mozzarella fior di latte, gelbe San Marzano Tomaten  
Prosciutto cotto, Ricotta, Champignon

### Burrata 23

San Marzano Tomaten, Rucola, Burrata, Trüffel

### Cuore di Ricotta 22

Rand mit Ricotta Fülle, Mozzarella fior di latte,  
Parma Schinken, Rucola, Honigmelone

# SÜSSE MOMENTE

## *ZUM TEILEN*

Profiterol | Kaffee | Nougat | Pistazie | 16  
weiße Schokolade | Joghurt-Mango

Tiramisu classico 16

Diplomatico | Pan di spagna | 16  
Alchermes | Vanille | Himbeersorbet

Crème Brûlée | Blutorangensorbet 16

## *BIER*

|                                      |      |      |
|--------------------------------------|------|------|
| Huber Spezial 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 Weißbier<br>alkoholfrei     | 0,5l | 5,90 |
| Erdinger hell                        | 0,3l | 4,90 |
| Schneider Weisse<br>Dunkles Weißbier | 0,5l | 5,90 |

## *KAFFEE*

|                    |      |
|--------------------|------|
| Espresso           | 3,80 |
| Espresso Macchiato | 4,40 |
| Espresso Doppio    | 4,90 |

## **ALKOHOLFREIE**

### *GETRÄNKE*

|                            |       |      |
|----------------------------|-------|------|
| Stanglwirt-Kaiserquelle    | 1,5l  | 3,80 |
| Vöslauer Mineral Wasser    | 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 |

## SÄFTE

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 |
|----------|-------|------|

# **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.