

Oktober

1. bis 9. Oktober 2011

am 1. Oktober ist Weltvegetariertag

Aus diesem Anlass finden Sie bis Sonntag den 09.10.2011 vegetarische Köstlichkeiten auf unserer Karte.

Ziegenkäse im Zucchini-mantel mit Vogerlsalat und Tomatenpesto

Klare Gemüsesuppe, pochiertes Wachtel, Gemüseperlen

Auberginen-Taleggio-Lasagne, frischer Rucola

Gemüse im Tempurateig, dazu asiatische Dipsaucen

Hausgemachte Penne-Nudeln, geschmolzene Tomaten-Pecorino, frittiertes Basilikum

(Auszug aus der Speisekarte, Änderungen vorbehalten)



10. bis 25. Oktober 2011

„Wild Essen am Wilden Kaiser“

Köstlichkeiten vom Reh, Hirsch und anderen Leckereien von der Speisekarte der Natur, kommen vom 10. Oktober bis zum 25. Oktober auf den Tisch.

Mit Schmankerl aus den Tiroler Bergen gibt sich unsere ausgezeichnete Küche raffiniert bodenständig.

Mittwoch, 26. Oktober 2011

Nationalfeiertag

Das Rot-Weiß-Rote Menü € 29,00

Grießnockerlsuppe

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren

oder

Tafelspitz mit seinen klassischen Beilagen

Eisपालtschinken



November

Freitag, 11. November 2011

Gans was Feines

Das „Martinigansl“ fand seinen Ursprung in einer Legende über das Leben des Heiligen St. Martin von Tours.

Entgegen seinem Willen und trotz Vorbehalten des Klerus drängte das Volk Martin zum Bischof zu weihen. Asketisch und bescheiden, wie er sein Leben führte, hielt er sich für unwürdig für solch eine große Verantwortung und versteckte sich im Gänsstall. Die Gänse schnatterten jedoch so aufgeregt, dass Martin gefunden wurde und geweiht werden konnte.

Am Freitag den 11.11.2011 servieren wir Ihnen in unserem traditionellen Gasthof:

Das klassische Martinigansl

mit seinen Beilagen € 21,00

Samstag, 12. November 2011

Herbst-Sängertreffen

Das 124. Sängertreffen findet am 12. November 2011 um 20.00 Uhr in unserem Traditions-Gasthof statt. Dargeboten wird bekannte Volksmusik von den besten Sängern und Musikanten des gesamten Alpenraumes in den urigen Stuben unseres 400 Jahre alten Gasthofs.

Tisch- und Karten-Reservierungen unter +43 (0) 5358 2000 oder reservierung@stanglwirt.com erbeten.

19. November bis 11. Dezember 2011

Bockbierzeit beim Stanglwirt!

Am Samstag den 19.11.2011 um 19:00 Uhr erfolgt der traditionelle Bockbieranstich in unserem Gasthof. Für stimmungsvolle Unterhaltung sorgt unsere Hausmusik SASA!

Vom 19.11.2011 bis zum 11.12.2011 servieren wir Ihnen Spezialitäten rund ums Bier:

„Von der Biersuppe bis zum Biercrêpe“
Es ist Bockbierzeit beim Stanglwirt!

Dazu gibt's würziges Huber-Bockbier aus dem Fass.

Dezember

30. November und 7., 14., 21. Dezember

Stanglwirts - Christkindlmarkt

jeweils mittwochs am 30.11. sowie 07.12., 14.12. und 21.12.2011

Auf unserer romantischen Gasthofterrasse, vor der historischen Kulisse des Stanglwirts, verzaubern wir Sie mit dem speziellen Flair eines urig-echten Christkindlmarktes. Der köstliche Duft

von Punsch, Lebkuchen und Honig versetzt alle Besucher in eine zauberhaft-weihnachtliche Stimmung.

Genießen Sie Spezialitäten wie:

Heiße Maroni, gebackene Apfelringe, Zirbenschnaps, Glühwein, Brodakrapfen, Kiachln, uvm.

Musikalische Unterhaltung durch die Weisenbläser, wöchentliche Höhepunkte, lustiges Ponyreiten, uvm. ...

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Sonntag, 18. Dezember 2011

Stanglwirts-Klöpflnacht

Das „Anklöpfeln“ ist ein uralter Tiroler Brauch in der Vorweihnachtszeit!

In der Klöpflnacht werden wunderschöne adventliche Lieder und Weisen gesungen und gespielt. Freunde der „echten“ Volksmusik und Tradition sind seit Jahren begeisterte Zuhörer – vor allem auch wegen des gemütlichen Beisammenseins in der urigen „Stangl-Alm“ des 400 Jahre alten Gasthofs. Erleben Sie mit uns gemeinsam einen gemütlichen, adventlichen Abend!

Kartenvorverkauf:

Telefon +43 (0) 5358 2000 Telefax +43 (0) 5358 2000 31 oder reservierung@stanglwirt.com

Gerne nehmen wir Ihre Tischreservierung unter +43 (0) 5358 2000 7921 oder tischreservierung@stanglwirt.com entgegen.

Bio-Hotel Stanglwirt

A-6353 Going am Wilden Kaiser Tirol / Austria
Telefon +43 / (0)5358 / 2000 · Fax DW 31
www.stanglwirt.com · daheim@stanglwirt.com

 <http://www.facebook.com/stanglwirt>

Zugestellt durch Post.at



Stanglwirt



Kulinarischer Kalender

April

vom 4. April bis 22. April 2011

Fischiges zur Fastenzeit

Vorspeisen:

Ein Cocktail von Nordseekrabben mit Toast

Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Limetten und Olivenöl mariniert, Saiblingskaviar

Steinbuttröllchen auf Rahmgurken und Löwenzahnsalat

Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Erdäpfelchip und Roten Rüben

Suppe:

Hummerbisque

Hauptgerichte:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Sauce Remoulade

Gebratenes Zanderfilet auf Curry-Sauerkraut und bunten Erdäpfelwürfeln

Thunfischsteak an asiatischem Gemüse auf Basmati Reis und Wasabischaum

Seezunge im Ganzen gebraten mit tournierten Erdäpfeln und Tomaten-Kapernbutter

(Auszug aus der Speisekarte, Änderungen vorbehalten)

23. bis 25. April 2011

Vom Karsamstag bis zum Ostermontag kommt bei uns

Das Beste vom Kitz auf den Tisch.

Sulze vom Lammkitz mit kleinem Salatbouquet und Radieschenvinaigrette

Bunte Blattsalate mit gebratenen Kaninchen-Streifen

Kitz-Consommé mit Bärlauchknödel

Gebackenes Kitz mit Erdäpfel-Vogerlsalat Sauce Remoulade

Gekochter Osterschinken mit Erdäpfelpüree auf gedünstetem Weinkraut

Geschmorte Lammhaxe mit Polenta und mitgebratenem Gemüse

Bayrisch-Creme mit Veilchen

(Auszug aus der Speisekarte, Änderungen vorbehalten)

Dem Glauben folgend, legte man bereits im christlichen Altertum Lammfleisch unter den Altar. Das österliche Lammfleisch wurde geweiht und am Auferstehungstag als erste Speise verzehrt.

vom 26. April bis 29. Mai 2011

Spargelzeit beim Stanglwirt

Entdecken Sie den gesunden Spargelgenuss!



Wissenswertes über den Spargel:

Wer Wert auf eine gesunde Ernährung legt, hat mit dem Spargel eine ideale Möglichkeit, in besonders wohlschmeckender Form, etwas für seine Gesundheit zu tun. Die einheimische Saison dauert von Ende April bis Mitte Juni. In dieser Zeit gibt es hier bei uns frischen einheimischen Spargel – den Marchfeldspargel.

Spargel hat eine entschlackende und entwässernde Wirkung. Er eignet sich wegen seines geringen Nährstoffgehaltes und vielen Ballaststoffen vorzüglich zur Gewichtsreduktion.

Samstag, 30. April 2011

Frühjahrs-Sängertreffen

1949 gründete die damalige Stanglwirtin Anna Hauser gemeinsam mit Alois Hofer das Sängertreffen beim Stanglwirt. Die jetzigen „Stangl-Wirtsleute“, Sohn Balthasar Hauser mit Gattin Magdalena, führen diese einzigartige Veranstaltung im Gedenken an die Gründer weiter.

Das 123. Sängertreffen findet am Samstag, den 30. April 2011 um 20:00 Uhr statt.

In den igrigen Stuben unseres traditionellen Gasthofs werden zahlreiche, bekannte Volksmusikstücke von den besten Sängern und Musikanten des gesamten Alpenraumes dargeboten.

Tisch- und Karten-Reservierungen unter +43 (0) 5358 2000 oder reservierung@stanglwirt.com erbeten.



Mai

Sonntag, 1. Mai 2011

Staatsfeiertag

Grießnockerlsuppe

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren oder

Tafelspitz mit seinen klassischen Beilagen

Eispalatschinken

€ 29,00

Sonntag, 8. Mai 2011

Menü zum Muttertag € 29,00

Zur Begrüßung reichen wir allen Müttern (und denen, die es noch werden wollen) 1 Glas Stanglwirt's Haussekt.

Bunte Blattsalate mit einer Lachsrose an Limettenmousse

Die klassische Grießnockerlsuppe

Tranche vom gebratenen Milchkalbsrücken mit Spargel & Heurigen Kartoffeln, Sauce Hollandaise

Mit frischen Erdbeeren gefüllter Brandteigschwan

Wir wünschen allen Müttern und deren Begleitung einen schönen Muttertag!

Freitag, 27. Mai 2011

15 Jahre Mundarttreffen

Beginn um 20:00 Uhr im Saal unseres Traditions-Gasthofs.

Erleben Sie diese einzigartig-originelle Veranstaltung mit bekannten Mundart-Autorinnen und -Autoren, sowie dem Goinger Duo „Heidi & Wastl“!

Juni

Mittwoch, 1. Juni 2011

Tag der Milch

Zum internationalen Tag der Milch soll das natürliche und gesunde Getränk weltweit für alle Menschen im Bewusstsein gehalten werden.

Aus diesem Anlass reichen wir zu allen Süßspeisen ein Glas frische Milch 0,2lt. von der Stangl-Kuh (aus der eigenen Landwirtschaft).

jeden Montag im Juni

Stanglwirt's Gröstl Montag

Wählen Sie aus 4 verschiedenen Gröstl'n:

Gmiasgröstl mit an gmischt'n Solot

Tiroler Gröstl mit an Krautsolot

Fischgröstl, des bring ma mit an Grea Solot

Blunz'n Gröstl mit an Krautsolot

und a jed's zum Preis va € 9,90

Sonntag, 12. Juni 2011

Menü zum Vatertag

Sulze vom Spanferkel mit Kernölvinaigrette und Salatbouquet

Steak von der Rinderhuft mit Erdäpfelgratin, buntem Gemüse und Pfefferrahmsauce

oder

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren

Kirschstrudel mit Vanille-Sabayon

oder

Kleiner Käse-Teller

& a Zirbenschnapsl zum Abschluß

€ 29,00

Wir wünschen allen Vätern und deren Begleitung einen schönen Vatertag!