

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 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)

Fondue

Wahlweise mit Rapsöl, Rindssuppe oder Gemüsfond.

In Tranchen geschnittene Filets vom Rind, Kalb,

Maisgeflügel, Black Tiger Garnelen

verschiedenen Gemüsesorten und Ofenkartoffeln,

hausgemachte Fonduesaucen, Knoblauchbrot, knackige Salate

65 p. P.

Vegetarisches Fondue

Verschiedenste Gemüsesorten mit einem Duett von chinesischem Tofu

Basilikum-Topfenknödel, Ofenkartoffeln, Pilze, Reis, knackige Salate

58 p. P.

Käse Fondue

aus unserer eigenen Hofkäserei

(nur sonntags auf der Stangl-Alm)

12 Monate gereifter Almkäse, Hoam Kas, Emmentaler, Tilsiter

Serviert mit eingelegtem Gemüse, La Ratte Kartoffeln, Brot, mariniertes Tiroler Speck,

Trauben, Birnen und Äpfel

52 p. P.

Bauernente

(für 2 Personen)

Rotkraut, Kartoffelknödel, Bratapfel

38 p. P.

Chateaubriand

(für 2 Personen, ca. 650-700 Gramm)

vom Tiroler Black Angus Rind

buntes Gemüse, Rosmarin-Bratkartoffeln,

Sauce béarnaise

69 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

„Stangl-Grün“

Burrata auf Tiroler Brotsalat 21

Ur-Tomate, Schalotten, Basilikum

Marinierter Frischkäse aus eigener Produktion 18

Orangen-Fenchel-Salat

Honigtomaten-Avocado-Salat 20

Ölrauke, Balsamico, Olivenöl

Marktfrische Salate der Saison 18

geröstete Sonnenblumenkerne, Gurke, Honigtomaten, Hausdressing

Kleine romanische Salatherzen 18

Knoblauchtoast, Mango-Chutney, Balsamico-Vinaigrette

Stangl Knuspersalat 18

Rohkost frisch vom Feld, Wildkräuter, Limonen-Vinaigrette

und dazu gibt's...

Rinderfiletstreifen	18
Hähnchenbrustfilet	12
Black Tiger Garnele	14
Grillgemüse	9

Stangl-Schmankerl

als Vorspeise oder Hauptgang

Tatar vom Tiroler Black Angus	26	34
Wachtelei, Rauchpaprika, Malzbrot, Wildkräuter		
Carpaccio vom heimischen Rinderfilet	21	
gehobelter Parmesan, Rucola, Pinienkerne		
Geräucherte Entenbrust	22	
Brioche, Feldsalat, Safran-Marillen-Chutney		
Geräuchertes Forellenfilet	21	
Erdäpfelkas, Kren, Forellen-Kaviar		
Hausgeräucherter Wildlachs auf Reiberdatschi	23	28
Sauerrahm, Kren, Pflücksalate, Estragon-Zitronen-Vinaigrette		
Spinat-Schlutzkrapfen	16	21
geschmolzene Butter, Rauke, hauseigener Bio-Bergkäse		
Bunte Bete	18	
Couscous, Ziegenkäse, Walnuss		
Hausgemachte gemischte Gemüse Antipasti	22	

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	
Semmelknödel, Sauerkraut, 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	
Butterspätzle, Speckbohnen		
Rinderfilet vom Tiroler Black Angus	280g	62
für's Dirndl	180g	46
Erdäpfelgratin, bunte Babykarotten, Rosmarinjus		
Bio-Backhendl		28
Erdäpfel-Vogersalat, Preiselbeeren, Zitrone		
Geschmorte Rinderroulade		32
Blaukraut, Erdäpfelpüree, Schmorsauce		
Wildragout		32
Pappardelle, Preiselbeeren, Petersilie		
Gegrillte Kalbsleber		34
Glacierte Apfelspalten, Erdäpfelpüree, Madeirajus		
Kalbfleischpflanzerl		28
Rahm-Kohlrabi, Erdäpfel, Lauch, Schalotten-Balsamico-Jus		

Aus Fluss & See

Forelle Müllerin Art	36
Erdäpfel, Zitronen-Petersilien-Butter, grüner Salat	
Gedämpftes Seesaiblingsfilet	38
Gemüsespaghetti, Fregola Sarda, Tomaten-Velouté	
Gebratenes Zanderfilet	39
Paprika-Rahm-Sauerkraut, Braterdäpfel, Noilly Prat Sauce	

Vegan & Vegetarisch

Tiroler Käsespätzle	19
Bio-Bergkäse aus der eigenen Käserei, Röstzwiebeln, Blattsalat	
Chili-Räucher-Tofu	26
Ingwer, Pak Choi, Sesam, Birnen, Soja Sauce	
Erdäpfel Gnocchi	24
Tomaten, Oliven Sauce, Amalfi Zitrone	
Drei Stück Spinatknödel	22
Braune Butter, geriebener Bergkäse	
Waldpilz „Gulasch“	29
Erdäpfelknödel, Wildkräutersalat	
Gemüse Lasagne	22
Aubergine, Spinat, Zucchini, Grüner Blattsalat	

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	21
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	
Crème brûlée	16
Waldbeeren Ragout, Zitronen-Creme	
Veganes Apfel Crumble	11
(„Gut Ding braucht, Weil!“ ca. 15 Minuten Wartezeit)	
Kleine Sorbet-Variation	9
frische Früchte	
Kleiner Käseteller	19
Großer Käseteller	28
Walnussbrot, Feigen-Senf	
Gereifter Weichkäse aus der Stanglwirt Käserei	54
nach Vorbild des Vacherin Mont d'Or für 2 – 6 Personen La Ratte Erdäpfel, Walnussbrot, aromatisiert mit unserem Dreiklang Muskateller, Cornichons	

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 Hafingern in den Felsenkeller, welcher direkt neben dem Stanglwirt liegt, gebracht wird.

Stangl - Konditorei

Schokoladentorte nach Art des Hauses	7
Laktosefreier Käsekuchen	7
Birnen-Tarte	6
Tiroler Mohn-Preiselbeer-Torte	7
Kirsch-Streusel-Kuchen	6
Kardinalschnitte	6

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	8	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	8	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, das 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.