

# *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)*

## *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 Hofkäserei.“  
Obst, Essiggemüse, La Ratte Erdäpfel, Weißbrot Würfel

**68 p. P.**

# *Aus unserem Suppentopf*

<b>Kräftige Rindfleischsuppe</b>	
hausgemachte Frittaten	8
hausgemachter Speckknödel	9
hausgemachter Leberknödel	9
hausgemachter Kaspressknödel	9
hausgemachter Wiener Suppentopf	12
<b>Herzhafte Gulaschsuppe</b>	9
<b>Cremesuppe von der weißen „Coco de Paimpol“ Bohne</b>	16
Blutwurst Raviolo, Schwarzer Trüffel	

## *„Stangl-Grün“*

<b>Burrata auf Tiroler Brotsalat</b>	24
Ur-Tomate, Schalotten, Basilikum	
<b>Linsensalat mit gebratener Wachtelbrust</b>	28
Hibiskus Gel und Balsamico Pumpnickel	
<b>Honigtomaten-Avocado-Salat</b>	20
Rucola, Balsamico, Olivenöl	
<b>Marktfrische Salate der Saison</b>	18
geröstete Sonnenblumenkerne, Gurke, Honigtomaten, Hausdressing	
<b>Kleine romanische Salatherzen</b>	18
Knoblauchtoast, Mango-Chutney, Balsamico-Vinaigrette	
<b>Stangl Knuspersalat</b>	16
Rohkost-Wildkräutersalat, Limonen-Vinaigrette	
<b>und dazu gibt's...</b>	
Rinderfiletstreifen	16
Hähnchenbrustfilet	10
Black Tiger Garnelen	12
Grillgemüse	8

# *Stangl-Schmankerl*

*als Vorspeise oder Hauptgang*

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

# Stangl-Klassiker

<b>Ofenfrischer Schweine- und Krustenbraten</b>		<b>22</b>
Sauerkraut, Semmelknödel, Bratensauce		
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken</b>		<b>38</b>
Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren, Zitrone		
<b>Gesottener Tafelspitz vom Kaiser Kalb</b>		<b>38</b>
Cremespinat, Rösterdäpfel, Apfelkren, Schnittlauchsauce		
<b>Gebratener Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind</b>		<b>38</b>
Speckbohnen, Butterspätzle		
<b>Rinderfilet vom Tiroler Black Angus</b>	<b>280g</b>	<b>68</b>
<b>für's Dirndl</b>	<b>180g</b>	<b>56</b>
Babykarotten, Erdäpfelgratin, Rosmarinjus		
<b>Bio-Backhendl</b>		<b>28</b>
Erdäpfel-Vogelersalat, Preiselbeeren, Zitrone		
<b>Gebratene Kalbfleischpflanzerl</b>		<b>34</b>
Erdäpfel-Lauch Ragout, Kalbsglace		
<b>Supreme von der Challans Ente</b>		<b>48</b>
Tropea Zwiebel Chutney, Kohlsprossenblätter, Blutorange, Grießschnitte		
<b>Geschmorte Rinderroulade</b>		<b>34</b>
Karamellisiertes Blaukraut, getrüffeltes Erdäpfelpüree		
<b>Gebratene Hirschrücken Tournedos und Entenleber „Rossini“</b>		<b>54</b>
Gnocchi, Portwein-Cranberrysauce, Schwarzer Trüffel		
<b>Rosa gebratenes Lammkotelette „Gremolata“</b>		<b>48</b>
„Stanglwirt's Ratatouille“ Gemüse, Parmesanpolenta		
<b>Geschmortes Kalbsackerl</b>		<b>38</b>
Gebratenes Wurzelgemüse, getrüffeltes Erdäpfelpüree		

# *Aus Fluss & See*

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

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

<b>Dreierlei Aufstriche</b>	7	
Brezel		
<b>Geräuchertes Forellenfilet</b>	19	
Oberskren und Toast		
<b>Hauseigener Emmentaler Käse</b>	12	
Schwarzbrot, gesalzene Butter, Schnittlauch		
<b>Hausgemachter Presssack</b>	16	
Breze, Zwiebel, Essig, Öl		
<b>Wurstsalat mit Tiroler Bergkäse</b>	19	
Hausgemachte Fleischwurst, Stangl Bio-Bergkäse		
<b>Stangl-Brettljause</b>	22	
Bio-Bergkäse, Kaminwurzen, Tiroler Speck, Kren, Radieserl		
<b>Hausgeräucherter Karree Speck</b>	19	
Kren, Essiggemüse, Butter, Bauernbrot		
<b>3 Stück Holnburger Weißwürste</b>	14	
Breze, Händlmaier Senf		
<b>Frankfurter oder Sankt Johanner Würstl</b>	9	
Bauernbrot, Senf und Kren oder Gulaschsaft		
<b>Tiroler Rindersaftgulasch</b>	19	24
Hausgemachter Semmelknödel		
<b>Schinken-Käse Toast</b>	14	
Cole Slaw Salat, Chips, Cocktailsauce		



# Stangl-Verführungen

<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b> Zwetschkenröster, Vanilleeis („Gut Ding braucht, Weil!“ ca. 20 Minuten Wartezeit)	22
<b>Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers</b> Vanilleeis oder -sauce, Schlagobers	9 11
<b>Hausgemachter Topfenstrudel mit Schlagobers</b> Vanilleeis oder -sauce, Schlagobers	9 11
<b>3 Stück Topfenknödel</b> Süße Brösel, Marillenröster	15
<b>Trilogie vom Schokoladenmousse</b> Beeren	15
<b>Sorbet-Variation</b> Frische Früchte	12
<b>3 Stück Buchteln</b> Mit Rosenmarillen Marmelade und Vanille Sauce	15
<b>Marillen Palatschinken pro Stück</b> Mit Vanilleeis	6 8
<b>Spekulatius Parfait mit Haselnuss-Brownie</b> Glühweinweichseln	15
<b>Veganes Bananen Financier</b> Schokoladensorbet, karamellisierte Pecannüsse	18
<b>Kleiner Käseteller</b>	24
<b>Großer Käseteller</b> Walnussbrot, Feigen-Senf, Butter	32
<b>Gereifter Weichkäse aus dem Ofen, von der Stangl Käserei</b> Nach Vorbild des Vacherin Mont d'Or mit Süßwein mariniert, La Ratte Erdäpfel, Walnussbrot, Cornichons – für 2-4 Personen	54

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

<b>Schokoladentorte nach Art des Hauses</b>	7
<b>Laktosefreier Käsekuchen</b>	7
<b>Bratapfel Streuselkuchen</b>	6
<b>Esterhazy Schnitte</b>	7
<b>Malakofftorte</b>	7
<b>Mozarttorte</b>	7

## Stangl - Eis

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

## *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
<b>ORGANICS by Red Bull:</b>		
Fizzy Peach		
Bitter Lemon/ Tonic Water		
Ginger Ale	0,25 l	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

# *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, 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.