

# *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

# Aktuelle Sicherheitsmaßnahmen



## Verhaltensregeln

Liebe Gäste, liebe Freunde!

Wir begrüßen Sie recht herzlich, aber zumindest derzeit noch ohne Ihnen dabei die Hand zu reichen oder Sie liebevoll zu umarmen – was wir zu gerne tun würden, glauben Sie uns! Aber seien Sie versichert: Unter unseren Masken verbirgt sich ein breites Lächeln, denn wir freuen uns sehr, dass wir Sie endlich wieder bei uns „... daheim beim Stanglwirt!“ begrüßen dürfen.

Im Sinne des gegenseitigen Schutzes gibt es wichtige Regeln, die wir Sie bitten zu befolgen. Die sind zwar nicht in Stein gemeißelt, aber in Holz geschnitzt.

**Gegenseitige Achtsamkeit und Eigenverantwortung schaffen ein nachhaltiges Einkehr-Erlebnis zum Wohlfühlen! Wir danken Ihnen dafür!**

Schön, dass Sie da sind!

Herzlichst, Ihre Familie Hauser und das gesamte Stanglwirt-Team

### **1. Abstand zu Personen: Ja. Abstand zum Wohlgefühl: Nein!**

Wir bitten Sie, zu allen Personen außerhalb Ihrer Besuchergruppe mindestens 1 Meter Abstand einzuhalten. Ansonsten müssen Sie bei Ihrem Besuch von nichts Abstand nehmen und können alles uneingeschränkt genießen.

### **2. Genuss ohne Mund-Nasen-Schutz**

Wer mehr als nur ein Getränk durch den Strohhalm genießen will, darf am Tisch gerne seinen Mund-Nasen-Schutz abnehmen und uns sein schönstes Lächeln zeigen. So schmecken auch die vielen Köstlichkeiten gleich noch besser.

### **3. Wenn möglich: Tisch reservieren.**

Über Ihre Tischreservierung freuen wir uns gleich doppelt: Denn einerseits wissen wir dann, wann wir Sie erwarten dürfen und können andererseits perfekt alle Sitzmöglichkeiten einplanen.

#### **4. Bezahlen á la card**

Wenn es Ihnen möglich ist, begrüßen wir eine kontaktlose Bezahlung mit der Karte.

#### **5. Lassen Sie sich ~~umarmen~~ begrüßen**

Wir heißen Sie sehr herzlich, aber vorerst ohne Handschlag willkommen. Auch Umarmungen heben wir uns für später auf. Aber seien Sie versichert: Wir freuen uns sehr über Ihren Besuch!

#### **6. Bitte Hände waschen**

Was einst schon Mama beharrlich predigte, hat auch jetzt noch Gültigkeit: Hände waschen nicht vergessen! Immer mit Seife und mindestens für 30 Sekunden.

#### **7. Nicht ins Gesicht greifen**

Sich an der eigenen Nase nehmen kann momentan ins Auge gehen. Darum am besten möglichst nicht mit den Händen ins Gesicht greifen. Außer mit der Gabel zum Mund.

#### **8. Dem Virus eins husten. Und zwar in die Armbeuge.**

„Genießen statt niesen“, heißt die Devise. Falls Sie dennoch niesen oder husten müssen, dann bitte immer in die Armbeuge oder in ein Taschentuch.

#### **9. Sie fühlen sich nicht gut? Dann bleiben Sie besser zu Hause.**

Bei Krankheits-Symptomen bleiben Sie im Sinne der Eigenverantwortung bitte daheim. Wir freuen uns, wenn wir Sie zu einem späteren Zeitpunkt in alter Frische begrüßen dürfen.

# *Aus unserem Suppentopf*

## **Kräftige Rindfleischsuppe**

mit hausgemachten Frittaten	5
mit hausgemachtem Speckknödel	7
mit hausgemachtem Leberknödel	7
mit hausgemachtem Kaspressknödel	7

## **Herzhafte Gulaschsuppe**

8

## *„Stangl-Grün“*

### **Burrata auf Tiroler Brotsalat**

17

Ur-Tomate, Schalotten und Basilikum

### **Marktfrische Salate der Saison**

11

mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Gurke, Honigtomaten und Hausdressing

### **Kleine romanische Salatherzen**

11

mit Knoblauchtoast, Mango-Chutney und Balsamico-Vinaigrette

### **Stangl Knuspersalat**

11

Rohkost frisch vom Feld, Wildkräuter und Limonen-Vinaigrette

### **und dazu gibt's...**

Rinderfiletstreifen	16
Hähnchenbrustfilet	9
Black Tiger Garnele	11

# *Stangl-Schmankerl*

<b>Roastbeef vom Tiroler Black Angus</b>	<b>16</b>	<b>26</b>
mit Rösterdäpfel, hausgemachter Sauce Tartar, Kren und frischen Marktsalaten		
<b>Tatar vom Tiroler Black Angus</b>	<b>18</b>	<b>28</b>
mit Wachtelei, Rauchpaprika, Malzbrot und Wildkräuter		
<b>Carpaccio vom heimischen Rinderfilet</b>		<b>19</b>
mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen		
<b>Schlutzkrapfen</b>	<b>10</b>	<b>17</b>
mit geschmolzener Butter, Rauke, hauseigenem Bio-Bergkäse		
<b>Kaspressknödel</b>	<b>11</b>	<b>17</b>
mit Krautsalat, Radieschen, Rauke		
<b>Wurstsalat mit Tiroler Bergkäse</b>	<b>11</b>	<b>17</b>
mit hausgemachter Fleischwurst, Stangl Bio-Bergkäse und Zwiebeln		
<b>Stangl-Brettljause</b>		<b>19</b>
Bio-Bergkäse, Kaminwurzeln, Tiroler Speck, Kren, Radieserl Der Reinerlös der Stangl-Brettljause geht an das SOS-Kinderdorf Österreich. Nähere Informationen finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.		
<b>3 Stück Holnburger Weißwürste</b>		<b>12</b>
mit Breze und Händlmaier Senf		
<b>Hausgeräucherter Wildlachs auf Kartoffelpuffer</b>	<b>16</b>	<b>26</b>
mit Sauerrahm, Kren, Pflücksalate und Estragon-Zitronen-Vinaigrette		
<b>Tiroler Räucherforelle aus Schwendt</b>	<b>12</b>	<b>18</b>
Forelle, gerösteter Sellerie, Zuckerschote, Safransud		

# *Stangl-Klassiker*

<b>Ofenfrischer Schweine- und Krustenbraten</b>	19
mit Semmelknödel, Sauerkraut und Bratensauce	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken</b>	28
mit Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Zitrone	
<b>Gesottener Tafelspitz vom Kaiser Kalb</b>	31
mit seinen klassischen Beilagen (Cremespinat, Röstkartoffeln, Apfelkren, Schnittlauchsauce)	
<b>Gebratener Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind</b>	29
mit Butterspätzle und Speckbohnenbündel	
<b>Rinderfilet vom Tiroler Black Angus</b> 280g	48
<b>für's Dirndl</b> 150g	32
mit Erdäpfelgratin, bunten Babykarotten, Rosmarinjus	
<b>Bio-Backhendl</b>	21
mit Erdäpfel-Vogerlsalat, Preiselbeeren und Zitrone	
<b>Kalbfleischpflanzerl</b>	20
mit Erdäpfelpüree, Kalbsjus, Radieschen, Krensalat	
<b>Tiroler Käsespätzle</b>	17
mit Bio-Bergkäse aus der eigenen Käserei, Röstzwiebeln und Blattsalat	
<b>Tiroler Saftgulasch vom heimischen Rind</b>	18
mit Semmelknödel	
<b>Forelle Müllerin Art</b>	30
mit Erdäpfel, Mandel-Butter, frischen Blattsalaten	
<b>Gebratenes Tiroler See-Saiblingsfilet</b>	32
mit Grillgemüse der Saison, Selleriecrème, Schnittlauch- Beurre blanc	

# *Süße Stangl-Verführungen*

<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b>	<b>17</b>
mit Zwetschkenröster und Vanilleeis („Gut Ding braucht Weill“ ca. 20 Minuten Wartezeit)	
<b>Gebackene Apfelradl</b>	<b>10</b>
mit hausgemachtem Vanilleeis	
<b>3 Stück Topfenknödel</b>	<b>10</b>
mit süßen Bröseln und Marillenröster	
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b>	<b>6</b>
mit Vanilleeis oder -sauce und Schlagobers	
<b>Hausgemachter Topfenstrudel</b>	<b>6</b>
mit Vanilleeis oder -sauce und Schlagobers	
<b>Trilogie vom Schokoladenmousse</b>	<b>12</b>
mit Beeren	
<b>Kleine Sorbet-Variation</b>	<b>9</b>
mit frischen Früchten	

„Wir empfehlen zu all unseren Desserts und Kuchen  
ein Glas unserer hauseigenen Bio-Milch.“



<b>Kleiner Käseteller</b>	<b>12</b>
<b>Großer Käseteller</b>	<b>18</b>
mit Walnussbrot und 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.

# *Hausgemachte Torten*

*(von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr)*

Schokoladentorte nach Sacher Art 4

Laktosefreier Käsekuchen 4

Obstschnitte 3

Käse-Sahne-Torte 4

Stanglwirts-Torte 4

Esterházyschnitte 4





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
- Schwein:** Fleischhandel Dornauer, Schörfling/Attersee  
Familie Kammerlander, Unterwindau/Tirol
- Rinderfilet:** vom Simmentaler oder Bio-Rind  
Metzgerei Horngacher, Fieberbrunn/Tirol

**Milch und Milchprodukte:**

aus eigener Landwirtschaft und österreichischen Betrieben mit AMA-Gütesiegel, Firma Bergbauer Wörgl/Tirol

**Bio-Eier (Freilandhaltung):**

Biohof Hasenhof der Familie Told, Baumkirchen/Tirol

**Erdäpfel:** Johann Posch, Thaur/Tirol

**Zwiebel, Karotten, Sellerie, Nordtiroler Gemüse:**

Johann Posch, Thaur/Tirol

**Gemüse:** Niederwieser Obst & Gemüse, Innsbruck/Tirol

**Bachforelle:** Fischzucht Simon Hechenberger, Schwendt/Tirol

**Edelbrände:** Aggstein Edelbrände, St.Johann in 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.

## Bier

<b>Stangl Bier</b>	0,3l	<b>4,20</b>
<b>Huber Spezial vom Fass</b>	0,3l	<b>4,20</b>
	0,5l	<b>5,20</b>
<b>Tegernseer</b>	0,5l	<b>5,20</b>
<b>Clausthaler Alkoholfrei</b>	0,3l	<b>3,90</b>
<b>Radler</b>	0,3l	<b>4,20</b>
	0,5l	<b>5,20</b>
<b>Erdinger Weißbier hell</b>	0,3l	<b>3,90</b>
	0,5l	<b>4,80</b>
<b>Erdinger Weißbier alkoholfrei</b>	0,3l	<b>3,90</b>
	0,5l	<b>4,80</b>
<b>Schneider Weisse Dunkles Weißbier</b>	0,5l	<b>4,80</b>

## Kaffee & Tee

<b>Espresso</b>	<b>2,90</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3,20</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>4,40</b>
<b>Verlängerter</b>	<b>3,90</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4,20</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,40</b>
<b>Eiskaffee</b>	<b>7,60</b>
<b>Sonnentor - BIO Tee</b> (verschiedene Sorten)	<b>3,90</b>

## Alkoholfreie Getränke

<b>Stanglwirt-Kaiserquelle</b>	1,5l	<b>2,90</b>
<b>Montes Mineralwasser still/ prickelnd</b>	0,33l	<b>3,60</b>
	0,75l	<b>6,20</b>
<b>Coca Cola</b>		
<b>Coca Cola Zero</b>		
<b>Fanta</b>		
<b>Sprite</b>		
<b>Spezi</b>		
<b>Almdudler</b>	0,33l	<b>3,90</b>
<b>Charitea &amp; Lemonaid</b>		
<b>Red</b>	0,33l	<b>4,10</b>
<b>Mate</b>	0,33l	<b>4,10</b>
<b>Blutorange</b>	0,33l	<b>4,10</b>
<b>Maracuja</b>	0,33l	<b>4,10</b>

<b>Kohl Gourmet Säfte</b>		
<b>Bergapfel Rouge</b>		
<b>Bergapfel Elstar</b>		
<b>Birne</b>		
<b>Johannisbeere</b>		
<b>Marille</b>	0,2l	<b>4,90</b>
<b>Bio g´spritzt Säfte</b>		
<b>Apfel Natur</b>		
<b>Johannesbeere</b>		
<b>Rhabarber</b>	0,33l	<b>4,20</b>

## *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.

## *Öffnungszeiten*

**11.00 bis 23.00 Uhr**

**Tages- und Wochenkarte:**

11.30 bis 13.45 Uhr und 17.30 bis 21.30 Uhr

# *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 geht es für unsere Kühe in einem ganztägigen Ausflug hinauf zur Weide, wo das Fleckvieh im Sommer rund 90 Tage auf der Hochalm am Wilden Kaiser genüsslich vor sich hingrasen darf. Im Herbst kommen unsere Kühe wieder zurück ins Tal und verbringen den Winter hier in ihrem Stall. Auch in den kalten Monaten geht es unseren Kühen blendend und sie bekommen 100 % biologisches Kraftfutter und Bio-Mineralstoffe sowie unser eigenproduziertes Stanglwirt-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!*

