

# *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*

# *Aus unserem Suppentopf*

## **Kräftige Rindfleischsuppe**

<i>hausgemachte Frittaten</i>	<b>6</b>
<i>hausgemachter Speckknödel</i>	<b>7</b>
<i>hausgemachter Leberknödel</i>	<b>7</b>
<i>hausgemachter Kaspressknödel</i>	<b>7</b>

## **Herzhaftes Gulaschsuppe** **8**

## *„Stangl-Grün“*

### **Burrata auf Tiroler Brotsalat** **18**

*Ur-Tomate, Schalotten, Basilikum*

### **Karamellisierte Chicorée Salat** **18**

*Feige, Cashew-Nüsse, gebratener Ziegenkäse*

### **Honigtomaten-Avocado Salat** **15**

*Ölrauke, Balsamico, Olivenöl*

### **Marktfrische Salate der Saison** **12**

*geröstete Sonnenblumenkerne, Gurke,  
Honigtomaten, Hausdressing*

### **Kleine romanische Salatherzen** **12**

*Knoblauchtoast, Mango-Chutney, Balsamico-Vinaigrette*

### **Stangl Knuspersalat** **12**

*Rohkost frisch vom Feld, Wildkräuter, Limonen-Vinaigrette*

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

<i>Rinderfiletstreifen</i>	<b>16</b>
<i>Hähnchenbrustfilet</i>	<b>9</b>
<i>Black Tiger Garnele</i>	<b>12</b>

# *Stangl-Schmankerl*

<b><i>Tatar vom Tiroler Black Angus</i></b>	<b>19</b>	<b>28</b>
<i>Wachtelei, Rauchpaprika, Malzbrot, Wildkräuter</i>		
<b><i>Carpaccio vom heimischen Rinderfilet</i></b>	<b>19</b>	
<i>gehobelter Parmesan, Pinienkerne</i>		
<b><i>Wurstsalat mit Tiroler Bergkäse</i></b>	<b>11</b>	<b>17</b>
<i>hausgemachte Fleischwurst, Stangl Bio-Bergkäse, Zwiebeln</i>		
<b><i>Stangl-Brettljause</i></b>		<b>19</b>
<i>Bio-Bergkäse, Kaminwurzeln, Tiroler Speck, Kren, Radieserl</i>		
<b><i>Lauwarmer Räuchersaibling</i></b>	<b>16</b>	<b>21</b>
<i>Spaghetti-Rahmgurken, Saiblingskaviar, Kren, Toast</i>		
<b><i>Hausgeräucherter Wildlachs auf Reiberdatschi</i></b>	<b>16</b>	<b>26</b>
<i>Sauerrahm, Kren, Pflücksalate, Estragon-Zitronen-Vinaigrette</i>		
<b><i>Schlutzkrופן</i></b>	<b>10</b>	<b>17</b>
<i>geschmolzene Butter, Rauke, hauseigener Bio-Bergkäse</i>		
<b><i>Gratinierter Räuchertofu</i></b>	<b>14</b>	<b>18</b>
<i>Miso, Bohnenallerlei</i>		
<b><i>3 Stück Holnburger Weißwürste</i></b>		<b>12</b>
<i>Breze, Händlmaier Senf</i>		

# *Stangl-Klassiker*

<b><i>Ofenfrischer Schweine- und Krustenbraten</i></b>	<b>21</b>
<i>Semmelknödel, Sauerkraut, Bratensauce</i>	
<b><i>Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken</i></b>	<b>29</b>
<i>Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren, Zitrone</i>	
<b><i>Gesottener Tafelspitz vom Kaiser Kalb</i></b>	<b>32</b>
<i>klassische Beilagen</i>	
<i>(Cremespinat, Röstkartoffeln, Apfelkren, Schnittlauchsauce)</i>	
<b><i>Gebratener Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind</i></b>	<b>29</b>
<i>Butterspätzle, Speckbohnenbündel</i>	
<b><i>Rinderfilet vom Tiroler Black Angus</i></b>	<b>280g 49</b>
<b><i>für 's Dirndl</i></b>	<b>150g 34</b>
<i>Erdäpfelgratin, bunte Babykarotten, Rosmarinjus</i>	
<b><i>Bio-Backhendl</i></b>	<b>22</b>
<i>Erdäpfel-Vogersalat, Preiselbeeren, Zitrone</i>	
<b><i>Kalbfleischpflanzerl</i></b>	<b>22</b>
<i>Erdäpfelpüree, Kalbsjus, Radieschen, Krensalat</i>	
<b><i>Tiroler Saftgulasch vom heimischen Rind</i></b>	<b>19</b>
<i>Semmelknödel</i>	
<b><i>Gebratene Brust von der Ente</i></b>	<b>34</b>
<i>Birnen-Wirsinggemüse, Pinienkerne, gratinierte Grießschnitte</i>	

## *Aus Fluss & See*

<b><i>Pochierter Waller im Wurzelsud</i></b>	<b>28</b>
<i>Apfelmost, Kipfler Erdäpfel, frischer Kren</i>	
<b><i>Forelle Müllerin Art</i></b>	<b>30</b>
<i>Erdäpfel, Mandelbutter, frische Blattsalate</i>	
<b><i>Gebratenes Zanderfilet</i></b>	<b>36</b>
<i>Spitzkraut, Paprika-Tarhonya, Schnittlauch Velouté</i>	

## *Vegan & Vegetarische Klassiker*

<b><i>Tiroler Käsespätzle</i></b>	<b>18</b>
<i>Bio-Bergkäse aus der eigenen Käserei, Röstzwiebeln, Blattsalat</i>	
<b><i>Warme Stangl-Bowl</i></b>	<b>26</b>
<i>Kichererbsen, Gemüse, Kokosmilch, Jaipur-Curry</i>	
<b><i>Knusprig gebackener Karfiol aus dem Backofen</i></b>	<b>22</b>
<i>drei verschiedene vegane Dips</i>	
<b><i>Gemüse Gröstl</i></b>	<b>18</b>
<i>saisonales Gemüse, frische Kräuter</i>	

# *Süße Stangl-Verführungen*

<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b> Zwetschkenröster, Vanilleeis („Gut Ding braucht Weil!“ ca. 20 Minuten Wartezeit)	18
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> Vanilleeis oder -sauce, Schlagobers	7
<b>Hausgemachter Topfenstrudel</b> Vanilleeis oder -sauce, Schlagobers	7
<b>3 Stück Topfenknödel</b> süße Brösel, Marillenröster	12
<b>Trilogie vom Schokoladenmousse</b> Beeren	14
<b>Sacher Torte</b>	6
<b>Laktosefreier Käsekuchen</b>	5
<b>Veganer Beerenschmarrn</b> Zwetschkenröster	16
<b>Veganes Apfel Crumble</b>	9
<b>Kleine Sorbet-Variation</b> frische Früchte	9

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

*Gerne geben unsere Mitarbeiter Auskunft  
über unsere weiteren Torten- und Kuchenvariationen*



<b>Kleiner Käseteller</b>	14
<b>Großer Käseteller</b>	21
Walnussbrot, 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.*



*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.*

*Die Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.*

## Bier

<i>Stangl Bier</i>	0,3l	4,30
<i>Huber Spezial vom Fass</i>	0,3l	4,30
	0,5l	5,20
<i>Tegernseer</i>	0,5l	5,20
<i>Clausthaler Alkoholfrei</i>	0,3l	3,90
<i>Radler</i>	0,3l	4,30
	0,5l	5,20
<i>Erdinger Weißbier hell</i>	0,3l	4,20
	0,5l	4,90
<i>Erdinger Weißbier alkoholfrei</i>	0,3l	4,20
	0,5l	4,90
<i>Schneider Weisse Dunkles Weißbier</i>	0,5l	4,80

## Kaffee & Tee

<i>Espresso</i>	3,20
<i>Espresso Macchiato</i>	3,60
<i>Espresso Doppio</i>	4,60
<i>Verlängerter</i>	4,20
<i>Cappuccino</i>	4,80
<i>Latte Macchiato</i>	4,80
<i>Eiskaffee</i>	7,90
<i>Sonnentor - BIO Tee (verschiedene Sorten)</i>	4,40

## Alkoholfreie Getränke

<i>Stanglwirt-Kaiserquelle</i>	1,5l	2,90
<i>Montes Mineralwasser still/ prickelnd</i>	0,33l	3,80
	0,75l	6,40
<i>Coca Cola Coca Cola Zero Fanta Sprite Spezi Almdudler</i>	0,33l	4,20
<i>Charitea &amp; Lemonaid Red Mate Blutorange Maracuja</i>	0,33l	4,40

<i>Kohl Gourmet Säfte Bergapfel Rouge Bergapfel Elstar Birne Johannisbeere Marille</i>	0,2l	5,20
<i>Bio g'spritzt Säfte Apfel Natur Johannisbeere Rhabarber</i>	0,33l	4,40

Die Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.



## *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!*

