

# Preisliste Veranstaltungen



## Getränke

<b>Mineralwasser</b>	0,3 lt.	€	2,90
<b>Biosäfte</b> (Marille, Johannisbeere, Apfel)	0,2 lt.	€	3,10
<b>Softdrinks</b> (Almdudler, Coca Cola, Cola light)	0,3 lt.	€	3,20
<b>Kaffee</b> (Cappuccino, Espresso, Verlängerter)		€	2,90
<b>Tee</b>		€	2,20

## Snacks

<b>Belegte Baguette-Scheiben</b> A) D) E) G) L) M)			
wahlweise mit Lachs / Prosciutto Crudo / Roastbeef mit Brie	€	2,90	pro Stück
wahlweise mit Salami / Kochschinken / Liptauer / Schnittkäse	€	2,70	pro Stück
	€	2,50	pro Stück
<b>Tomaten-Mozzarella-Spieße</b> G) M) O)	€	2,50	pro Stück
<b>Stanglwirt-Brettljause mit hausgemachten Produkten</b> A) C) E) F) G) H) L) M) O) (Käsewürfel, Kaminwürzen und feine Speckscheiben mit hausgemachtem Sonnenblumenbrot)	€	6,00	pro Person
<b>Schinkenkipferl</b> A) C) E) G) L)	€	2,50	pro Stück

## Gourmetlöffel

<b>Wahlweise mit Krabbencocktail / Beef Tartare / Roastbeef-Röllchen / Tomaten-Avocado-Salat</b> A) B) C) E) G) L) M) O)	€	3,30	pro Löffel
--	---	------	------------

## Obst & Süßes

<b>Obstkorb</b>			
klein - 20 Stück Obst	€	30,00	
mittel - 30 Stück Obst	€	45,00	
groß - 45 Stück Obst	€	60,00	
<b>Trockenfrüchte mit Nüssen</b> (Brain Food) E) H) N) O)	€	1,80	pro Portion
<b>Obstspieße</b>	€	3,70	pro Stück
<b>Jour Plunder Gebäck</b> (5 x 5 cm) A) C) E) F) G) N)	€	1,60	pro Stück
<b>Jour-Schokocroissant</b> A) C) E) F) G) H)	€	1,70	pro Stück
<b>Obstkuchen vom Blech</b> (5 x 5 cm) mit <b>Schlagsahne</b> A) C) E) F) G) H) N) O)	€	2,60	pro Stück
<b>Kleiner Apfel- / Topfenstrudel mit Schlagsahne</b> A) C) E) G) H)	€	2,90	pro Stück
<b>Müsliriegel verschiedene Sorten</b> A) C) E) F) G) H) N)	€	1,30	pro Stück
<b>Fruchtjoghurt verschiedene Sorten</b> (100 g) G) H) O)	€	1,50	pro Stück

Die Verrechnung der Speisen erfolgt nach Bestellung. Bitte geben Sie uns die gewünschte Stückzahl bekannt.

Preise inkl. MwSt. | Allergeninformationen: A) glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Ei D) Fisch E) Erdnuss  
F) Soja G) Milch oder Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Sulfite P) Lupinen R) Weichtiere

## Stanglwirt-*Buffet*

€ 48,00 pro Person

Kleines Salatbuffet A) B) C) D) E) F) G) H) L) M) N) O) P)

Tomaten-Mozzarella mit Pesto A) E) M) O) G)

Räucherfischplatte D) G) H) L) M) O)

\* \* \* \* \*

Erdäpfel-Lauchsuppe E) F) G) L) M) O)

\* \* \* \* \*

Geschnitzeltes vom Freilandhuhn in Pilzrahmsauce mit Gemüseréis E) F) G) L) M) O)

Lachssteak mit Risolée kartoffeln und ligurischem Gemüse D) E) F) G) H) L) N) O)

Käsespätzle mit Bergkäse aus eigener Produktion und Röstzwiebeln A) C) E) F) G) L) M) O)

\* \* \* \* \*

Gebackene Apfelräder mit Zimtucker und Vanillesauce A) C) E) F) G) H) O) P)

Panna Cotta mit saisonalen Früchten A) C) G) O) P)

## Stanglwirt-*Kaiserbuffet*

€ 57,00 pro Person

Kleines Salatbuffet A) B) C) D) E) F) G) H) L) M) N) O) P)

\* \* \* \* \*

Roastbeef mit Sauce Remoulade und Cornichons C) E) F) G) H) L) M) O)

Rauch- und Graved-Lachs mit Oberskren und Dill-Senfsauce D) E) F) L) M) G) O)

Antipastiplatte B) D) E) F) G) H) L) M) N) O) R)

\* \* \* \* \*

Karotten-Ingwersuppe E) F) G) H) L) M) O)

\* \* \* \* \*

Huftsteak vom Black Angus Rind mit gegrilltem Gemüse und Ofenkartoffeln E) F) G) H) L) M) O)

Heilbutt auf Safranreis, Zuckerschoten und Vermouthsauce D) E) F) G) H) L) M) O)

Penne-Nudeln mit Gemüse-Tomaten-Oliven-Ragout A) C) E) F) G) H) L) M) O)

\* \* \* \* \*

Topfenknödel mit Marillenröster A) C) E) F) G) O) P)

Mousse au Chocolat A) C) E) F) G) H) N) O) P)

Fruchtsalat

Preise inkl. MwSt. | Allergeninformationen: A) glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Ei D) Fisch E) Erdnuss  
F) Soja G) Milch oder Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Sulfite P) Lupinen R) Weichtiere

# Mittagsmenüs

(2 Hauptgänge zur Wahl)

Stand 2015/16

Kleiner Stanglwirt Salat mit Käse, Speck und Brotcroutons A) C) E) F) G) H) L) M) O)

Lachsrose mit Limetten-Kaviarcreme D) E) F) G) H) L) M) O)

Sulze vom Kalbstafelspitz mit Vogelsalat und Radieschen-Vinaigrette A) C) D) E) F) G) H) L) M) O)

\* \* \* \* \*

Tiroler Spinatschlutzkrופן mit Zwiebelschmalz und gehobeltem Bergkäse A) C) E) F) G)

Pilz Risotto mit regionalen Pilzen E) F) G) H) L) M) O)

Klare Rindsuppe mit Grießnockerl A) C) E) F) G) H) L) M) O)

Petersiliencremesuppe mit Brotchip A) C) E) F) G) H) L) M) O)

\* \* \* \* \*

Gebratenes Seesaiblingsfilet auf Blattspinat mit tournierten Erdäpfeln und Mandelbutter D) E) F) G) H) L) M) N) O)

Gebratenes Zanderfilet auf grünem Spargel, geschmolzenen Tomaten, Erdäpfeln und Safransauce D) E) F) G) H) L) M) N) O)

Ofenlachs auf Wurzelgemüse mit Gnocchi und Apfelkrensaucе A) C) D) E) F) G) H) M) O)

Schweinefilet im Speckmantel mit Kohlrabigemüse, Erdäpfelpaunzen und Thymiansaftl A) C) D) E) F) G) H) L) M) N) O)

Gebratene Landhendlbrust auf asiatischem Gemüse, Basmatireis und Wasabicreme A) C) E) F) G) H) L) M) N) O)

Saltimbocca auf Zucchini-Tomatensautee und Polentaschnitten A) E) F) G) H) L) M) O)

Entrecote mit Kartoffelgratin, Speckbohnen und Pfeffersauce C) E) F) G) H) L) M) N) O)

Vegetarisches Hauptgericht nach Tagesempfehlung A) E) F) G) H) L) M) O)

\* \* \* \* \*

Crème Brûlée mit Tonkabohnen-Eis A) C) E) F) G) N) M) O)

Mohr im Hemd mit Schokosauce und Vanilleeis A) C) E) F) G) H) N) M) O)

Topfenmousse mit Beerenragout A) C) G) O) P)

Schokoladenpyramide auf Weichselspiegel A) C) E) F) G) H) N) O) P)

*3-Gang*

€ 42,00 pro Person

*4-Gang*

€ 51,00 pro Person

**Stanglwirt**  
★ ★ ★ ★ ★

# Abendmenüs

Stand 2015/16

## Der Klassiker

€ 28,50 pro Person

Klare Rindsuppe mit Frittaten A) C) E) F) G) H) L) M) O)

\* \* \* \* \*

Ofenfrischer Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel A) C) E) F) G) H) L) M) O)

\* \* \* \* \*

Apfelstrudel mit Vanillesauce A) C) E) F) G) H) P) O)

## Das Feine

€ 38,00 pro Person

Selleriecremesuppe mit geräucherten Entenbruststreifen E) F) G) H) L) M) N) O)

\* \* \* \* \*

Gratiniertes Kalbsrückensteak mit Kartoffelgratin und Marktgemüse C) E) F) G) H) L) M) N) O)

\* \* \* \* \*

Mousse au Chocolat mit Früchten A) C) E) F) G) H) M) N) O) P)

Preise inkl. MwSt. | Allergeninformationen: A) glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Ei D) Fisch E) Erdnuss  
F) Soja G) Milch oder Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Sulfite P) Lupinen R) Weichtiere

**Stanglwirt**  
★ ★ ★ ★ ★

# Abendmenüs

Stand 2015/16

## Das Traditionelle

€ 42,00 pro Person

Sulze vom Kalbstafelspitz mit Vogerlsalat und Radieschen-Vinaigrette A) C) D) E) F) G) H) L) M) O)

\* \* \* \* \*

Klare Rindsuppe mit Grießnockerl A) C) E) F) G) L) M) O)

\* \* \* \* \*

Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat A) C) E) F) G) L) M) O)

\* \* \* \* \*

Ofenfrische Buchteln gefüllt mit Rosenmarillen-Marmelade auf Vanillesauce A) C) F) G) H) O) P)

## Das Edle

€ 56,00 pro Person

Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola C) E) F) G) H) L) M) O)

\* \* \* \* \*

Lauchcremesuppe mit Brotchip A) E) F) G) L) M) O)

\* \* \* \* \*

Rosa gebratener Milchkalbsrücken mit buntem Gemüsebouquet, Pilzsauce und feinen Bandnudeln A) C) E) F) G) L) M) O)

\* \* \* \* \*

Parfait von der heimischen Walderdbeere C) E) F) G) O) H) P) O)

**Stanglwirt**  
★ ★ ★ ★ ★

## Das Köstliche

€ 65,00 pro Person

Mille-feuille vom gebeizten Lachs mit Erdäpfelkas A) D) C) E) F) G) L) M) O)

\* \* \* \* \*

Consommé mit Basilikum-Topfenockerl A) C) E) F) G) L) M) O)

\* \* \* \* \*

Riesengarnele auf Limetten-Risotto B) E) G) L) M) O)

\* \* \* \* \*

Medaillons vom Hirschrücken auf Pastinakenpüree mit karamellisiertem Blaukraut und Portweinglace E) F) G) L) M) O)

\* \* \* \* \*

Crème Brûlée mit Eis von der Tonkabohne C) G) H) O) P)

Preise inkl. MwSt. | Allergeninformationen: A) glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Ei D) Fisch E) Erdnuss  
F) Soja G) Milch oder Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Sulfite P) Lupinen R) Weichtiere

**Stanglwirt**  
★ ★ ★ ★ ★

# Abendmenüs

Stand 2015/16

## Das Erlesene

€ 82,00 pro Person

Erlesene Thunfischvariation mit Wakamesalat A) C) D) E) F) G) L) M) N) O)

\* \* \* \* \*

Frischkäseravioli in klarer Tomatenessenz A) C) E) F) G) L) M) O)

\* \* \* \* \*

Feine Perigord Trüffel Fettuccine A) C) E) F) G) L) M) O)

\* \* \* \* \*

Sorbet von der Johannisbeere mit Stanglwirt Winzersekt C) E) F) G) L) M) O)

\* \* \* \* \*

Im Ganzen gebratenes Rinderfilet mit Erdäpfelgratin,  
saisonaalem Gemüse und Rotweinjus C) E) F) G) L) M) O)

\* \* \* \* \*

Topfensoufflé mit eingemachten Waldbeeren A) C) E) F) G) O)

Preise inkl. MwSt. | Allergeninformationen: A) glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Ei D) Fisch E) Erdnuss  
F) Soja G) Milch oder Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Sulfite P) Lupinen R) Weichtiere

**Stanglwirt**  
\* \* \* \* \*

# Tagungsräume

Stand 2015/16

## Kaisersaal

191 m<sup>2</sup>

€ 450,00 pro Tag

## Kitzbüheler Horn

90 m<sup>2</sup>

€ 290,00 pro Tag

## Wintergarten

50 m<sup>2</sup>

€ 190,00 pro Tag

## Bibliothek

40 m<sup>2</sup>

€ 220,00 pro Tag

## Zirbenstube

35 m<sup>2</sup>

€ 150,00 pro Tag

## Barstüberl

16 m<sup>2</sup>

€ 110,00 pro Tag

**Stanglwirt**  
\* \* \* \* \*

# *Daheim ... beim Stanglwirt*



[www.facebook.com/Stanglwirt](http://www.facebook.com/Stanglwirt)



Die Stanglwirt-Erlebniswelt ist auch als kostenlose App im iTunes App Store und im Android Market erhältlich.

6353 Going am Wilden Kaiser, Tirol, Austria | Tel.: +43/(0)5358/2000 | Fax: +43/(0)5358/2000-31 | [daheim@stanglwirt.com](mailto:daheim@stanglwirt.com)

[www.stanglwirt.com](http://www.stanglwirt.com)