

Lassen Sie sich Tradition auf der Zunge zergehen...

Griß Gott beim Stanglwirt!



*Wir freuen uns über Ihre Einkehr in unserem Haus,
welches stolz 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.*

Guten Appetit!

Ihre Familie Hauser

Aperitivempfehlung

Aperitif recommendations

<p>Glas Stanglwirt Grüner Veltliner-Sekt mit Rhabarbersirup <i>Glass of Stanglwirt Grüner Veltliner sparkling wine with rhubarb sirup</i> <i>Allergene: O</i></p>	0,1 l	€ 6,90
<p>Glas Bründlmayer Brut Rosé <i>Glass of Bründlmayer Brut Rosé</i> <i>Allergene: O</i></p>	0,1 l	€ 8,00
<p>Glas Champagner Roederer Brut <i>Glass of Champagne Roederer Brut</i> <i>Allergene: O</i></p>	0,1 l	€ 14,00

Weinempfehlung

Wine recommendations

<p>2017 Sauvignon Blanc Klassik <i>E. Sabathi, Leutschach/Südsteiermark</i> <i>Allergene: O</i></p>	0,75 l	€ 34,00
<p>2015 Cuvée Daheim <i>(Zweigelt, Pinot Noir & Merlot)</i> <i>S. Moser, Apetlon/Neusiedlersee</i> <i>Allergene: O</i></p>	0,75 l	€ 42,00

Gesund und Erfrischend

Healthy and refreshing

<p>Karottensaft frisch gepresst <i>Freshly squeezed carrot juice</i> <i>Allergene: keine</i></p>	   	<p>0,2 l</p> <p>€ 4,90</p>
<p>Vitaminsaft frisch gepresst <i>Freshly squeezed vitamin juice</i> <i>Allergene: keine</i></p>	  	<p>0,2 l</p> <p>€ 4,20</p>
<p>Apfelsaft frisch gepresst <i>Freshly squeezed apple juice</i> <i>Allergene: keine</i></p>	  	<p>0,2 l</p> <p>€ 4,20</p>

Zum Einklang eine kleine Vorspeise

Cold & warm starters

Kleine Romanische Salatherzen € 18,90
mit gebratenen Riesengarnelen, Knoblauchtost
und Mango-Chutney

Small Romanic lettuce hearts
with grilled prawns, garlic toast and mango chutney
Allergene: A, B, C, E, F, G, L, M, N, O, P, D

Tatar vom Rinderfilet (60 Gramm) „Stanglwirts Art“ € 19,90
mit Wachtelei und Toast

Tatar of beef fillet (60 gram) “Stanglwirts style”
with quail egg and toast
Allergene: A, C, E, F, G, L, M, O, D

Sommerlicher Blattsalat € 16,50
mit gebratenem Ziegenkäse, Früchten und Nüssen

Summer leaf salad
with roasted goat cheese, fruits and nuts
Allergene: C, E, F, H, L, M, N, O, G



Mediterraner Oktopussalat € 18,90
mit Staudensellerie, Tomaten und Basilikum

Mediterranean octopus salad
with celery, tomatoes and basil
Allergene: R, E, F, L, M, O



Allerlei von der Tomate und Burrata Käse € 16,50
aus Apulien

Types of tomato and burrata cheese
from Apulia
Allergene: A, E, F, G, L, M, O



Mariniertes Seeforellenfilet € 18,50
mit Erbsencreme, Micro Leaf Salat und altem Balsamico

Marinated lake trout filet
with peas cream, micro leaf salad and old balsamic
Allergene: A, D, E, F, G, L, M, N, O

Orecchiette Nudeln € 19,90
mit Kaisergranat, Krustentiersauce, Saubohnen und frischem Estragon

Orecchiette pasta
with Norway lobster, crustacean sauce, broad beans and fresh tarragon
Allergene: A, B, D, E, F, G, L, M, N, O

Aus unserem Suppentopf

From our soup pot

Suppe nach Tagesempfehlung

€ 4,90

Soup of the day

Allergene: Fragen Sie unser geschultes Service-Team

Kräftige Rindfleischsuppe mit hausgemachten Frittaten

€ 5,90

Strong beef broth

with homemade sliced pancakes

Allergene: A, C, E, F, G, L, M, N, O, P



Kräftige Rindfleischsuppe mit hausgemachtem Speckknödel

€ 5,90

Strong beef broth

with homemade bacon dumpling

Allergene: A, C, E, F, G, L, M, N, O, P



Kräftige Rindfleischsuppe mit hausgemachtem Leberknödel

€ 5,90

Strong beef broth

with homemade liver dumpling

Allergene: A, C, E, F, G, L, M, N, O, P



Tomatencremesuppe mit gerösteten Ciabatta-Brotscheiben

€ 6,90

Cream of tomato soup

with roasted ciabatta bread slices

Allergene: A, E, F, G, L, M, O



Vegane Kokosnuss-Currysuppe

€ 6,90

Vegan coconut-curry soup

Allergene: E, F, L, M, O



„Kleine Speisen für den heißen Sommertag“
Small dishes for hot summer day`s

Eierschwammerl in Rahmsauce
mit Topfen-Serviettenknödel

€ 16,00



Chanterelle mushrooms in creamy sauce
with roasted curd cheese-bread dumplings
Allergene: A, C, E, F, G, L, M, O

Vegetarische Süßkartoffelroulade
mit geschmolzenen Tomaten

€ 19,90



Sweet potato roulade
with melted tomatoes
Allergene: E, F, G

Gebratenes Wallerfilet
mit Cremespinat, Kipfler Erdäpfel und leichter Krenschaumsauce

€ 22,90



Roasted filet of sheatfish
with creamy spinach, "Kipfler" potatoes and horseradish foam sauce
Allergene: D, E, F, G, L, M, O

Focaccia Brot mit kaltem Roastbeef
dazu Rucola, gehobelter Parmesan und hausgemachter Sauce Remoulade

€ 18,90

Focaccia bread with cold roast beef
thereto arugula, shaved parmesan cheese and homemade sauce Remoulade
Allergene: A, C, E, F, G, L, M, O

Garganelli Nudeln
mit Artischocken, Brokkoli, Pinienkerne und Bauchspeck

€ 14,50

Garganelli pasta
with artichokes, broccoli, pine nuts and paunch
Allergene: A, C, H, E, F, G, L, M, O

Kalbsrahmbeuschel
mit Topfen-Serviettenknödel

€ 9,50



Creamy lights of veal
with roasted curd cheese-bread dumplings
Allergene: A, C, E, F, G, L, M, O

Stangl Wirtshauskarte

Our traditional dishes

Ofenfrischer Schweine- und Krustenbraten € 16,50
mit Semmelknödel, Sauerkraut und Bratensauce



Crispy roast of pork fresh from the oven
with bread dumpling, sauerkraut and gravy
Allergene: A, C, E, F, G, H, L, M, N, O

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken € 24,90
mit Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Zitrone



Escalope of veal "Viennese style"
fried in butter with parsley potatoes, cranberries and lemon
Allergene: A, C, E, F, G, H, L, N, O

Gesottener Tafelspitz vom Kaiser Kalb € 28,90
mit seinen klassischen Beilagen
(Cremespinat, Röstkartoffeln, Apfelkren, Schnittlauchsauce)



Boiled veal with its classic side dishes
(creamy spinach, roasted potatoes, apple horseradish, chive sauce)
Allergene: A, C, E, F, G, H, L, M, O

Gebratener Zwiebelrostbraten vom Rind € 29,50
mit Butterspätzle und Speckbohnenbündel



Roasted sirloin steak of beef with onion sauce
thereto butter "spätzle" and beans wrapped in bacon
Allergene: A, C, E, F, G, H, M, O, L

Gebackenes Bio-Hendl € 18,50
mit Erdäpfel-Vogerlsalat, Preiselbeeren und Zitrone



Fried organic chicken
with potato-lambs lettuce salad, cranberries and lemon
Allergene: A, C, E, F, G, H, L, M, N, O

Tiroler Bachforelle aus Schwendt „Müllerin Art“ € 24,90
mit Petersilienerdäpfel und zerlassener Butter



Tyrolean river Trout Meunière from Schwendt
with parsley potatoes and melted butter
Allergene: A, D, E, F, G, H

Pfannenfrische Käsespätzle mit Almkäse aus eigener Produktion, € 16,90
Röstzwiebeln und Schnittlauch



Cheese „spätzle“ off the pan
with mountain cheese from our own production, fried onions and chives
Allergene: A, C, E, F, G, O

Aus Stall, Wiese und Wasser

From stable, garden and water

Medaillons vom Lammrücken unter der Senf-Saatkruste
mit Polenta-Parmesanstrudel, Zucchini Sauté und roten Zwiebeln

€ 34,50



Medaillons from saddle of lamb under a mustard-seed crust
with polenta-parmesan strudel, zucchini sauté and red onions

Allergene: A, C, E, F, G, L, M, N, O

Rosa gebratener Rehbockrücken

mit Marillen, Selleriemousseline und Wildglace mit Schokolade

€ 39,90



Medium roasted saddle of stag

with apricots, celery mousseline and wild glace with chocolate

Allergene: E, F, G, L, M, N, O, H

Kross gebratenes Spanferkelkarree

mit Curry-Sauerkraut, Erdäpfelpaunzen und Natursaftl

€ 26,90



Crispy roasted rack from suckling pig

with curry sauerkraut, potato yeast dumplings and gravy

Allergene: A, C, E, F, G, L, M, O

Zweierlei vom Tiroler Milchziegenkitz

mit jungen Bohnen, Süßkartoffelpüree und Thymianjus

€ 21,90



Two kinds of Tyrolean suckling yeanning

with beans, sweet potato puree and thyme gravy

Allergene: A, E, F, G, L, M, N, O

Pot au feu von Wurzelgemüse und Erdäpfel

mit Chiemsee Renken

€ 26,00



Pot au feu of root vegetables and potatoes

with whitefish from "Chiemsee"

Allergene: D, E, F, L, M, O

Gebratenes Wolfsbarschfilet

mit Gemüse Quinoa, Lauchsauté und Noilly Prat Sauce

€ 36,00



Roasted fillet of sea bass

with vegetable quinoa, leek sauté and Noilly Prat sauce

Allergene: D,E,F,G,L,M,O

Die süße Verführung kommt zum Schluss

Sweet Austrian temptations

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Himbeeren, Zwetschkenröster und Vanille-Eis
(„Gut Ding braucht Weil!“ ca. 20 Minuten Wartezeit)

€ 16,00



Homemade "Kaiserschmarrn" (thick pancake slices)

served with raspberries, plum compote and vanilla-ice cream
(„Haste makes waste!“ – please allow 20 minutes for preparation)

Allergene: A, C, G, O

Trilogie vom Schokoladenmousse mit Beeren

€ 9,50

Trilogy of chocolate mousse with berries

Allergene: A, C, E, G, H, N



3 Stück Topfenknödel

mit süßen Bröseln und Marillenröster

€ 9,50

3 curd cheese dumplings

with sweet crumbles and apricot compote

Allergene: A, C, G, N, O, P



Kleine Sorbet-Variation mit frischen Früchten

€ 11,50

Small variation of sorbet with fresh fruits

Allergene: A, C, G, H, O



Weißes Schokoladenparfait

mit Mango und Petersilienöl

€ 10,50

White chocolate parfait

with mango and parsley oil

Allergene: A, C, E, F, G, N, O



Apfel-Tarte

mit Zimteis und Karamellsauce

€ 9,50

Apple tarte

with cinnamon and caramel sauce

Allergene: A, C, E, F, G, H, N, O



Baiser

mit Vanillesahne und marinierten Beeren

€ 10,50

Meringue

with vanilla cream and marinated berries

Allergene: C, G, O



Kleiner Käseteller

mit Sauerteigbrot und Feigen-Senf

€ 11,90

Small cheese platter

with sourdough bread and fig-mustard

Allergene: A, G, M, O





Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet!

Huhn: *Alexander Schaber, Obsteig*

Schwein: *Fleischhandel Dornauer,*

Schörfling / Attersee / Firma Weinbauer

Rinderfilet: *Vom Simmentaler oder Bio-Rind, Juffinger Thiersee*

Rostbraten: *US Black Angus Rind, Creekstone Farms*

Milch und Milchprodukte: *aus eigener Landwirtschaft und*

aus österreichischen Betrieben mit AMA-Gütesiegel,

Firma Bergbauer Wörgl

Bio-Eier (Freilandhaltung): *Josef Told, Baumkirchen*

Erdäpfel: *Johann Posch, Thaur*

Zwiebel, Karotten, Sellerie, Nordtiroler Gemüse:

Johann Posch, Thaur

Gemüse: *Niederwieser, Innsbruck*

Bachforelle: *Fischteich Schwendt, Simon Hechenberger*

Edelbrände: *Aggstein Edelbrände, Sankt Johann*



Allergenkennzeichnung

Allergen labels

*Stoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse,
die allergische Reaktionen bzw. Unverträglichkeiten auslösen:
The following substances and products can cause allergic reactions:*

A-Glutenhaltiges Getreide / glutenous grain

B-Krebstiere / crustaceans

C-Ei / egg

D-Fisch / fish

E-Erdnuss / peanuts

F-Soja / soya

G-Milch oder Laktose / milk or lactose

H-Schalenfrüchte / nuts

L-Sellerie / celery

M-Senf / mustard

N-Sesamsamen / sesame seeds

O- Sulfite / sulfites

P-Lupinen / lupines

R-Weichtiere / molluscs

*Trotz größt möglicher Sorgfalt bei der Herstellung und
Zubereitung unserer Speisen können Spuren von
allergischen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.
Wir übernehmen keinerlei Haftung.*

*Despite every effort made when preparing the dishes,
traces of allergens cannot be excluded entirely.
We assume no liability for harm of any kind resulting
from the consumption of these dishes.*

Öffnungszeiten:

11.00-23.00 Uhr

Große Karte: 11.30-13.45 Uhr und 17.30-21.30 Uhr

Nachmittags-Karte: 13.45-17.30 Uhr