

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>mit hausgemachten Frittaten</i> | 5 |
| <i>mit hausgemachtem Speckknödel</i> | 7 |
| <i>mit hausgemachtem Leberknödel</i> | 7 |
| <i>mit hausgemachtem Kaspressknödel</i> | 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 Knoblauchtost, Mango-Chutney und Balsamico-Vinaigrette

Stangl Knuspersalat

11

Rohkost frisch vom Feld, Wildkräuter und Limonen-Vinaigrette

und dazu gibt's...

| | |
|---|-----------|
| <i>Rinderfiletstreifen</i> | 16 |
| <i>Hähnchenbrustfilet</i> | 9 |
| <i>Bayrische Salzwasser Garnele (pro Stück)</i> | 3 |

Stangl-Schmankerl

| | | |
|---|-----------|-----------|
| Roastbeef vom Tiroler Black Angus <i>mit Rösterdäpfel, hausgemachter Sauce Tartar, Kren und frischen Marktsalaten</i> | 16 | 26 |
| Tatar vom Tiroler Black Angus <i>mit Wachtelei, Rauchpaprika, Malzbrot und Wildkräuter</i> | 18 | 28 |
| Carpaccio vom heimischen Rinderfilet <i>mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen</i> | | 19 |
| Schlutzkrapfen <i>mit geschmolzener Butter, Rauke, hauseigenem Bio-Bergkäse</i> | 10 | 17 |
| Kaspressknödel <i>mit Krautsalat, Radieschen, Rauke</i> | 11 | 17 |
| Wurstsalat mit Tiroler Bergkäse <i>mit hausgemachter Fleischwurst, Stangl Bio-Bergkäse und Zwiebeln</i> | 11 | 17 |
| Stangl-Brettljause <i>Bio-Bergkäse, Kaminwurzeln, Tiroler Speck, Kren, Radieserl</i> <i>Der Reinerlös der Stangl-Brettljause geht an das SOS-Kinderdorf Österreich.</i> <i>Nähere Informationen finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.</i> | | 19 |
| Saure Brez'nknödel <i>mit Vogerlsalat und Rahm-Vinaigrette</i> | | 15 |
| Hausgeräucherter Wildlachs auf Kartoffelpuffer <i>mit Sauerrahm, Kren, Pflücksalate und Estragon-Zitronen-Vinaigrette</i> | 16 | 26 |
| Tiroler Räucherforelle aus Schwendt <i>Forelle, gerösteter Sellerie, Zuckerschote, Safransud</i> | 12 | 18 |

Stangl-Klassiker

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

Süße Stangl-Verführungen

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

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



| | |
|--|-----------|
| Kleiner Käseteller | 12 |
| Großer Käseteller <i>mit Walnussbrot und Feigen-Senf</i> | 18 |

*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 nach Tagesangebot 3

Käse-Sahne-Torte 4

Himbeer-Joghurt-Torte 4

Rhabarber-Streusel-Kuchen 3

Alle unsere Torten sind vegetarisch



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

Huhn: *Alexander Schaber, Obsteig/Tirol*

Schwein: *Fleischhandel Dornauer, Schörfling/Attersee
Firma Weinbauer, Kufstein/Tirol*

Rinderfilet: *vom Simmentaler oder Bio-Rind
Biometzgerei Juffinger Thiersee*

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, Rettenschöss/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

| | | |
|--|------|-------------|
| Huber Spezial vom Fass | 0,3l | 4,20 |
| | 0,5l | 5,20 |
| Tegernseer | 0,5l | 5,20 |
| Radler | 0,3l | 4,20 |
| | 0,5l | 5,20 |
| Erdinger Weißbier hell | 0,3l | 3,90 |
| | 0,5l | 4,80 |
| Erdinger Weißbier alkoholfrei | 0,3l | 3,90 |
| | 0,5l | 4,80 |
| Schneider Weisse Dunkles Weißbier | 0,5l | 4,80 |

Kaffee & Tee

| | |
|--|-------------|
| Espresso | 2,80 |
| Espresso Macchiato | 3,10 |
| Espresso Doppio | 4,20 |
| Verlängerter | 3,50 |
| Cappuccino | 3,90 |
| Latte Macchiato | 4,40 |
| Eiskaffee | 6,90 |
| Sonnenor-Tee (verschiedene Sorten) | 3,80 |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|--|-------|-------------|
| Stanglwirt-Kaiserquelle | 1,5l | 2,80 |
| Montes Mineralwasser | 0,33l | 3,60 |
| still/ prickelnd | 0,75l | 6,20 |
| Coca Cola, Fanta, Spezi, Sprite | 0,4l | 3,90 |
| Coca Cola, Coca Cola Light, Almdudler (Flasche) | 0,33l | 3,70 |
| Saft gespritzt (Apfel, Orange) | 0,4l | 4,80 |

| | | |
|--------------------------------|-------|-------------|
| Charitea & Lemonaid | | |
| Red | 0,33l | 3,90 |
| Mate | 0,33l | 3,90 |
| Blutorange | 0,33l | 3,90 |
| Maracuja | 0,33l | 3,90 |

Säfte

| | | |
|------------------------------------|------|-------------|
| Kohl Gourmet Bergapfelsäfte | | |
| Bergapfel Rouge | | |
| Bergapfel Elstar | | |
| Birne | | |
| Johannesbeere | | |
| Marille | 0,2l | 4,90 |

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

Tiroler Jause für Tiroler Kinder

*Anlässlich des 70. Geburtstags der Hilfsorganisation SOS-Kinderdorf
spenden wir den Reinerlös unserer beliebten Tiroler Brettljausn
vom 1. Januar bis 31. Dezember 2019 für in Not
geratene Familien, Kinder und Jugendliche.*

*„Wir wollen die wundervollen Projekte des SOS-Kinderdorf mit
dieser Aktion unterstützen, damit noch mehr Tiroler Familien
geholfen werden kann“, sagt **Junior-Chefin Elisabeth Hauser-Benz.**
Mit dem Erlös sollen u.a. neue Wohngruppen in Tirol mitfinanziert und
die ambulante Familienarbeit unterstützt werden.*



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!*

