

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

## *Weinempfehlung*

### **Wine recommendations**

<p><b>2017 Grüner Veltliner Klostersatz Federspiel</b>  <i>F.X. Pichler, Unterloiben / Wachau</i>  Allergene: O</p>	0,75 l	€ 48,00
<p><b>2015 Cuvée Ina´Mera</b>  <i>(Cabernet S., Blaufränkisch &amp; Merlot)</i>  <i>Juris - Stiegelmar, Gols / Neusiedlersee</i>  Allergene: O</p>	0,75 l	€ 64,00

## *Gesund und Erfrischend*

### **Healthy and refreshing**

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

# *Zum Einklang eine kleine Vorspeise*

## **Cold & warm starters**

***Kleine Romanische Salatherzen*** € 18,90

*mit gebratenen Riesengarnelen, Knoblauchtoast  
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      Herkunft: FR/VNM

***Carpaccio vom heimischen Rinderfilet*** € 19,90

*mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen*

***Carpaccio from fillet of local beef***

*with planed parmesan cheese and pine nuts*

Allergene: A, C, E, F, G, L, M, O      Herkunft: AT/IT

***Roh mariniertes Thunfisch*** € 21,00

*mit Rettich und Erdnüssen*

***Rare marinated tuna***

*with radish and peanuts*

Allergene: B, D, L, M, O, R

Herkunft: FR/AT



***Tafelspitz und Züngel vom Milchkalb*** € 17,50

*mit Radieschen, Schnittlauch und Kernöl*

***Prime and sole of suckling veal***

*with red radish, chive and kernel oil*

Allergene: L, M, O, P

Herkunft: AT



***Bunte Beete*** € 14,50

*mit Ziegenkäse, Macadamianuss und Akazienhonig*

***Beetroot***

*with goat cheese, macadmia nut and acacia honey*

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

Herkunft: AT/AU



***Weinbergsschnecken vom Gugumuck Hof und Milchkalbsherzbries*** € 21,90

*in leichter Estragon-Rahmsauce mit Blätterteig-Halbmonden*

***Escargots from the "Gugumuck" farm and milk veal sweetbreads***

*in light creamy tarragon sauce with puff pastry crescents*

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

Herkunft: AT



## *Aus unserem Suppentopf* **From our soup pot**

**Kräftige Rindfleischsuppe**  
mit hausgemachten Frittaten

**Strong beef broth**

with homemade sliced pancake

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

Herkunft: AT

€ 6,90



**Kräftige Rindfleischsuppe**  
mit hausgemachtem Speckknödel

**Strong beef broth**

with homemade bacon dumpling

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

Herkunft: AT

€ 6,90



**Kräftige Rindfleischsuppe**  
mit hausgemachtem Leberknödel

**Strong beef broth**

with homemade liver dumpling

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

Herkunft: AT

€ 6,90



**Apfel-Selleriecremesuppe**  
mit Calvados-Espuma

**Apple and celery cream soup**

with calvados espuma

Allergene: G, L, M, O, P, E

Herkunft: AT

€ 7,50



**Vegane Steckrüben-Karottensuppe**  
mit violetter Erdäpfelchip und Quitten Essig

**Vegan soup of turnip and carrot**

with violet potato chip and quinces vinegar

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

Herkunft: AT

€ 8,50



## *Auf Vorbestellung (24 Stunden)*

**Pre-order (24 hours)**

**T-Bone Steak vom Black Angus Rind für 2 Personen**  
(ca. 1,2 kg) mit Grillgemüse, Ofenkartoffel und Blattsalat

**T-Bone Steak of Black Angus beef for 2 people**

(approx. 1,2 kg) with grilled vegetables, oven potato and leaf salad

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

Herkunft: AT/US

€ 96,00



*„Kleine Speisen für den kalten Wintertag“*  
*Small dishes for the cold winter days*

**Dreierlei gebackene Reisbällchen**  
auf Tomaten-Zucchini Ragout und Oliven

€ 16,80



**Three kinds of fried rice balls**  
with tomato-zucchini ragout and olives

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

Herkunft: IT/AT

**Orientalischer Pot a Feu von Fischen und Meeresfrüchten**  
mit Couscous

€ 26,80

**Oriental Pot a Feu of fishes and seafood**  
with couscous

Allergene: A, B, D, E, H, L, M, P, R, O

Herkunft: EU

**Vegetarische Artischocken Ravioloni**  
mit Rucola und Pecorino

€ 14,90



**Vegetarian artischok ravioloni**  
with arugula and pecorino cheese

Allergene: A, C, G, L, M, O, P

Herkunft: AT/IT

**Tagliatelle Nudeln**  
mit Blattspinat, Pinienkernen und Lachswürfel

€ 18,90

**Tagliatelle pasta**  
with leaf spinach, pine nuts and salmon

Allergene: A, C, D, G, L, M, O, P

Herkunft: IT/DE

**Eisgersten Risotto**  
mit Staudensellerie, Walnüsse, Birne und Blauschimmelkäse

€ 16,90



**Risotto of barley**  
with celery, walnut, pear and blue cheese

Allergene: A, E, G, H, L, M, O, P

Herkunft: AT

# Stangl Wirtshauskarte

## Our traditional dishes

**Ofenfrischer Schweine- und Krustenbraten**  
mit Semmelknödel, Sauerkraut und Bratensauce

€ 18,50



**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      Herkunft: AT

**Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken**  
mit Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Zitrone

€ 27,90



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

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

€ 29,90



**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      Herkunft: AT/EU

**Gebratener Zwiebelrostbraten vom Rind**  
mit Butterspätzle und Speckbohnenbündel

€ 29,50



**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      Herkunft: AT/DE

**Gebackenes Bio-Hendl**  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat, Preiselbeeren und Zitrone

€ 19,00



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

**Pfannenfrische Käsespätzle mit Almkäse aus der eigenen Käserei,**  
Röstzwiebeln und Schnittlauch

€ 17,90



**Cheese spaetzle off the pan**  
with mountain cheese from our own dairy farm,  
fried onions and chives  
Allergene: A, C, E, F, G, O      Herkunft: AT



# *Aus Stall, Wiese und Wasser*

## *From barn, meadow and water*

***Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn mit Blutwurst,*** € 32,90

*Cox Orangenmousse, Wirsing Gemüse und Pinienkernen*  
***Roasted breast of black feathered chicken with black pudding,***  
*Cox orange mousse, savoy vegetables and pine nuts*

Allergene: A, E, G, H, L, M, O, P

Herkunft: AT/FR

***Gebratenes Lammkarre*** € 38,00

*mit mediterranen Fisolen, weißen Polenta und Thymianglace*  
***Roasted rack of lamb***

*with Mediterranean beans, white polenta and thyme glaze*

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

Herkunft: AT/IRL



***Filet und Backerl von Simmentaler Rind*** € 43,90

*mit Wurzelgemüse-Melange und Erdäpfelpüree*

***Fillet and cheek of Simmentaler beef***

*with root vegetables mélange and mashed potatoes*

Allergene: G, H, L, M, O, P

Herkunft: AT



***Hirschkalbmedaillons*** € 42,90

*mit Pastinake, schwarzen Trüffel, Erdäpfelpaunzen und Vogelbeerjus*

***Fawn medallions***

*with parsnip, black truffle, potato yeast dumplings and rowan berry gravy*

Allergene: A, C, G, L, M, O, P

Herkunft: AT/NZL

***Sous vide gegartes Filet vom Seeteufel*** € 36,90

*mit Rote Beete, Belle de Fontaine Erdäpfel und Speckschaum*

***Sous vide cooked fillet of monkfish***

*with beetroot, Belle de Fontaine potatoes and bacon foam*

Allergene: B, D, C, E, G, H, L, M, O, R

Herkunft: AT/FR



***Gebratenes Zanderfilet*** € 34,50

*mit Chicorée, karamellisierten Linsen und Weißweinsauce*

***Roasted fillet of pike perch***

*with chicory, caramelized lentils and white wine sauce*

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

Herkunft: NL/EU



# 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)

### **Home-made "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

Herkunft: AT

€ 16,00



### **3 Stück Topfenknödel**

mit süßen Bröseln und Marillenröster

### **3 curd cheese dumplings**

with sweet crumbles, served with apricot compote

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

Herkunft: AT

€ 9,50



### **„Dominosteine“**

mit Lebkuchenmousse an Ribiselgel und Marzipaneis

### **„Dominoes stones“**

with gingerbread mousse, currant gel and marzipan ice cream

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

Herkunft: AT/DE

€ 10,50



### **Kleine Sorbet-Variation**

mit frischen Früchten

### **Small variation of sorbet**

with fresh fruits

Allergene: A, C, G, H, O

Herkunft: AT/IT/EU

€ 11,50



### **Trilogie vom Schokoladenmousse mit Beeren**

Trilogy of chocolate mousse with berries

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

Herkunft: AT/IT/FR/MEX/PER/BOL

€ 9,50



### **Christstollen Parfait**

mit Glühweinsauce und Orangen

### **Stollen**

with mulled wine and orange

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

Herkunft: AT/ EU

€ 9,50



### **Kleiner Käseteller**

mit Sauerteigbrot und Feigen-Senf

### **Small cheese platter**

with sourdough bread and fig-mustard

Allergene: A, G, M, O

Herkunft: AT/FR/IT

€ 11,90







*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*