

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

Unsere Kühe im Stanglwirt

Landwirtschaft gehört beim Stanglwirt seit über 400 Jahren dazu.

Unser Kuhstall steht seit rund 300 Jahren an seinem heutigen Platz.

Unsere Milchkühe sind Simmentaler Fleckvieh mit Hörnern. Sie werden täglich gemolken und ihre Milch wird direkt im Haus zu Käse, Joghurt, Topfen und anderen Produkten verarbeitet. Seit 2024 führen wir außerdem eine eigene Ochsenzucht, sodass alle Kälber bei uns am Hof bleiben können.

Vom Frühjahr bis in den Herbst sind unsere Kühe regelmäßig auf den Weiden rund um den Stanglwirt. Im Sommer verbringen vor allem unsere Ochsen und das Jungvieh rund 90 Tage auf der Hochalm am Wilden Kaiser. Im Winter erhalten alle Tiere biologisches Futter, Mineralstoffe und Heu aus eigener Produktion.

Selbst in der kalten Jahreszeit haben unsere Kühe täglich ausreichend Auslauf im Hof. Dort genießen sie frische Luft, Bewegung und auch unsere bekannte Kuhmassage, die von den Tieren gerne genutzt wird.

Der Umgang mit unseren Tieren ist ruhig und respektvoll. Viele unserer Kühe leben viele Jahre bei uns. Besonders stolz sind wir darauf, dass die älteste Kuh des gesamten Bezirks in unserem Stall steht.

Unsere Kühe behalten ihre Hörner:

Um Verletzungen zwischen den Tieren zu vermeiden und gleichzeitig natürliche Bewegungen zu ermöglichen, stehen sie im Stall an flexiblen Anbindungen. Diese Form der Haltung ist keine klassische Anbindehaltung, sondern eine sogenannte Kombinationshaltung. Die Tiere haben regelmäßigen Auslauf und Weidegang und verbringen nur einen Teil der Zeit im Stall an ihrem Platz. So können wir auf das schmerzhaft Entfernen der Hörner verzichten und gleichzeitig für Ruhe und Sicherheit im Stall sorgen.

Für uns stehen Tiergesundheit, Ruhe im Stall und eine verantwortungsvolle Landwirtschaft im Mittelpunkt. Die Qualität unserer Produkte beginnt genau hier, bei der Haltung unserer Tiere.



Auf Vorbestellung

(24 Stunden vorher)

Gebratene Bauernente

(für 2 Personen)

Karamellisiertes Rotkraut, Erdäpfel-Knödel, Bratapfel, Orangensauce

42 p. P.

Chateaubriand

(ab 2 Personen, ca. 650-700 Gramm)

vom Tiroler Black Angus Rind
buntes Gemüse, Rosmarin-Braterdäpfel,
Sauce Béarnaise

89 p. P.

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 Allergenen Stoffen
nicht ausgeschlossen werden.

Aus unserem Suppentopf

Kräftige Rindfleischsuppe	
hausgemachte Frittaten	8
hausgemachter Speckknödel	9
hausgemachter Leberknödel	9
hausgemachter Kaspressknödel	9
hausgemachter Wiener Suppentopf	12
Herzhafte Gulaschsuppe	9
Spinatcremesuppe	16
Pochiertes Wallerfilet, Kren	

„Stangl-Grün“

Burrata auf Tiroler Brotsalat	24
Ur-Tomate, Schalotten, Basilikum	
Gurken-Reisnudel-Salat (Vegan)	20
Knuspriger Sesam-Tofu	
Honigtomaten-Avocado-Salat	20
Rucola, Balsamico, Olivenöl	
Marktfrische Salate der Saison	18
Sonnenblumenkerne, Gurke, Honigtomaten, Hausdressing	
Kleine romanische Salatherzen	18
Knoblauchtoast, Mango-Chutney, Balsamico-Vinaigrette	
Stangl Knuspersalat	16
Rohkost-Wildkräutersalat, Limonen-Vinaigrette	
und dazu gibt's...	
Rinderfiletstreifen	16
Hähnchenbrustfilet	10
Black Tiger Garnelen	12
Grillgemüse	8

Stangl-Schmankerl

als Vorspeise oder Hauptgang

Kalbshaxensülze mit Krenmousse	16	
Kleines Salatbouquet, Kernöl-Vinaigrette		
Tatar von der geräucherten Forelle	24	
Grüner Apfel, Crème fraîche, Toast		
Mediterraner Oktopus Salat	22	
Olivenöl, frische Kräuter, Kristallbrot		
Bio-Räucherlachsrose	26	
Rösti, Zupfsalate, Limetten-Sauerrahmdip		
Carpaccio vom heimischen Rinderfilet	26	
Parmesan, Rucola, Pesto, Pinienkerne		
Tatar vom Tiroler Black Angus	26	36
Wachtelei, schwarze Knoblauch-Mayonnaise, Wildkräuter		
Spinat-Schlutzkrapfen (nur teilweise Vegetarisch)	18	26
Zwiebelschmalz, Babyspinat, Hauseigener Bio-Bergkäse		
Kalbsbriesrosen in Madeira-Jus	34	
Erbsencreme, Morcheln, grüner Spargel		
Gnocchi in San-Marzano-Tomatensauce	24	
Amalfi-Zitrone, Basilikum		

Stangl-Klassiker

Ofenfrischer Schweine- und Krustenbraten		26
Sauerkraut, Semmelknödel, Bratensauce		
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken		39
Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren, Zitrone		
Gesottener Tafelspitz vom Kaiser Kalb		39
Cremespinat, Rösterdäpfel, Apfelkren, Schnittlauchsauce		
Gebratener Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind		42
Speckbohnen, Butterspätzle		
Rinderfilet vom Tiroler Black Angus	280g	68
für's Dirndl	180g	56
Babykarotten, Erdäpfelgratin, Rosmarinjus		
Bio-Backhendl		34
Erdäpfel-Vogersalat, Preiselbeeren, Zitrone		
Gebratene Kalbfleischpflanzerl		34
Erdäpfelpüree, Erbsen, Kalbsglace		
Stanglwirts Jägerpfandl		32
Schweinefilet in Pilzrahmsauce, buntes Gemüse, hausgemachte Spätzle		

Frühlings-Highlights

Zweierlei vom Schwarzfederhuhn	46
Jungzwiebel, Zitronen-Tagliatelle, Sellerie	
Rehmedaillons in Haselnusskruste	54
Birnen-Spitzkraut, Erdäpfelpaunzen, Hollerjus	
Lammkarree in der Dijonsenf-Kräuter-Kruste	48
Saubohnen, Rahmpolenta, Thymianjus	
Ossobuco vom Milchkalb	44
Safranrisotto, Gremolata	

Aus Fluss & See

Forelle Müllerin Art	36
Erdäpfel, Zitronen-Petersilien-Butter, grüner Salat	
Kross gebratenes Zanderfilet	42
Geräuchertes Karfiolmousseline, Jungzwiebel, Currysauce	
Lachsforellenfilet mit geschrotetem Pfeffer	42
Lauchpüree, Nussbutter-Samtsauce	
Gebratenes Heilbuttfilet	54
Asia-Gemüse, Senfkohl, Basmatireis, Kokos-Chili-Sauce	

Geschenktipp zum Mitnehmen für Dahcam

Stanglwirt-Bio-Alm Käse (ca. 250 g) 9,90

Bio-Emmentaler (ca. 250 g) 8,90

Stanglwirt-Bio-Tilsiter (ca. 250 g) 6,90

Die Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Vegan & Vegetarisch

Tiroler Käsespätzle (nur teilweise Vegetarisch)	22
Bio-Bergkäse aus der eigenen Käserei, Röstzwiebeln, kleiner Blattsalat	
Lasagne von Ratatouille Gemüse (Vegetarisch)	28
Stracciatella Käse, Pinienkerne, Wildkräutersalat („Gut Ding braucht, Weill“ ca. 20 Minuten Wartezeit)	
Vegane Tacoshell (Vegan)	28
Schwarze Bohnen, Mais, Toma Tilo Salsa	
Spinatknödel auf gebratenem Spitzkraut (Vegetarisch)	28
Röstzwiebel, braune Butter („Gut Ding braucht, Weill“ ca. 20 Minuten Wartezeit)	
Quiche vom grünen Spargel (Vegetarisch)	28
Kleiner Blattsalat, Sauerrahm-Dip	
Hausgemachte Frühlingsrollen (Vegan)	28
Gemüse, Tofu, Ingwer, dreierlei Dip Saucen	
Ofen-Feta-Käse mit Zucchini (Vegetarisch)	28
Getrocknete Tomaten, Ligurische Oliven, Kristallbrot	

Stangl-Jause

(von 11.30 bis 17 Uhr)

Dreierlei Aufstriche	7	
Breze		
Geräuchertes Forellenfilet	19	
Oberskren und Toast		
Hauseigener Emmentaler Käse	12	
Schwarzbrot, gesalzene Butter, Schnittlauch		
Hausgemachter Presssack	16	
Breze, Zwiebel, Essig, Öl		
Wurstsalat mit Tiroler Bergkäse	19	
hausgemachte Fleischwurst, Stangl Bio-Bergkäse		
Stangl-Brettljause	24	
Bio-Bergkäse, Kaminwurzen, Tiroler Speck, Kren, Radieserl		
Hausgeräucherter Karree Speck	19	
Kren, Essiggemüse, Butter, Bauernbrot		
3 Stück Holnburger Weißwürste	14	
Breze, Händlmaier Senf		
Frankfurter oder Sankt Johanner Würstl	9	
Bauernbrot, Senf und Kren oder Gulaschsaft		
Tiroler Rindersaftgulasch	19	24
hausgemachter Semmelknödel		

Stangl-Verführungen

Hausgemachter Kaiserschmarrn Zwetschkenröster, Vanilleeis („Gut Ding braucht, Weil“ ca. 20 Minuten Wartezeit)	22
Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers Vanilleeis oder -sauce, Schlagobers	9 11
Hausgemachter Topfenstrudel mit Schlagobers Vanilleeis oder -sauce, Schlagobers	9 11
3 Stück Topfenknödel Süße Brösel, Marillenröster	15
Trilogie vom Schokoladenmousse Beeren	15
Sorbet-Variation Frische Früchte	12
Marillen Palatschinken pro Stück Vanilleeis	6 8
Vanille Parfait mit Rhabarberkompott Rhabarber-Süßweineis, Mandel-Crumble	16
Veganes Kokos-Panna-cotta Ananassorbet, Granola	18
Kleiner Käseteller mit Käse aus eigener Erzeugung	16
Großer Käseteller mit gereiften internationalen Käse Walnussbrot, Feigen-Senf, Butter	38

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.

Stangl - Konditorei

Schokoladentorte nach Art des Hauses	7
Laktosefreier Käsekuchen	7
Rhabarber-Streuselkuchen	6
Kardinalschnitte	6
Erdbeer-Joghurtschnitte	6
Bündner Nusstorte	8

Stangl - Eis

Gemischtes Eis Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis Schlagobers	7	Coupe Danmark Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagobers	12
Bananeneisbecher Vanilleeis, Bananeneis, Bananen, Mandel, Schokoladensauce, Schlagobers	8	Coupe Amarena Kirschsorbet, Vanilleeis, Amarena Kirschen, Schlagobers	14
Heiße Liebe Vanilleeis, warme Himbeeren, Schlagobers	12	Sorbet-Becher Kirsche, Zitrone, Mango, Fruchtsalat, Beeren	12
Eiskaffee Vanilleeis, Kaffee, Schlagobers	10	Nusstraum Karamell- und Haselnusskrokant, Walnusseis, Honignüsse, Karamellsauce, Schlagobers	12
Eiskaffee gerührt Vanilleeis, Kaffee gerührt, Schlagobers	12	Heidelbeer-Becher Vanilleeis, warme Heidelbeeren, Schlagobers	12
Stanglwirt-Becher Vanille-, Schokoladen und Erdbeereis, Fruchtsalat, Schlagobers, Früchte	14	Bunter Kinderbecher Erdbeer- und Schokoladeneis, bunte Schokolinsen, Waffeln	7

Bier

Huber Spezial vom Fass	0,3l	5,40
	0,5l	6,50
Tegernseer	0,5l	6,50
Gösser Alkoholfrei	0,3l	4,90
Radler	0,3l	5,40
	0,5l	6,50
Erdinger Weißbier hell	0,5l	6,50
Erdinger Helles	0,3l	5,40
Erdinger Weißbier	0,3l	5,40
alkoholfrei	0,5l	6,50
Schneider Weisse		
Dunkles Weißbier	0,5l	6,50

Kaffee & Tee

Espresso	3,90
Espresso Macchiato	4,60
Espresso Doppio	4,90
Verlängerter	4,90
Cappuccino	5,40
Latte Macchiato	5,40
Sonnentor - BIO Tee	5,20
(verschiedene Sorten)	

Alkoholfreie Getränke

Stanglwirt-Kaiserquelle	1,5l	3,90
Vöslauer Mineralwasser	0,33l	5,60
still/ prickelnd	0,75l	8,40
Limonaden	0,33l	5,20
Coca Cola		
Coca Cola Zero		
Fanta		
Sprite		
Spezi		
Almdudler		
ORGANICS by Red Bull:	0,25l	5,60
Fizzy Peach		
Bitter Lemon/ Tonic Water		
Ginger Ale		

Kohl Gourmet Säfte	0,2l	6,50
Bergapfel Sonnenglanz		
Birne		
Johannisbeere		
Marille		
Bio g'spritzt Säfte	0,33l	5,20
Apfel Natur		
Johannisbeere		
Rhabarber		
Maracuja		

Die Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.