



Stanglwirt



*Kulinarischer
Kalender 2025/26*

Unser Kulinarik-Team

... rund um Juniorchef Johannes Hauser,
Küchenchef Thomas Ritzer und
Direktor F&B Daniel Campbell lädt Sie zum kulinarischen
Genießen in unseren Traditionsgasthof „Stangl“ ein.

Täglich für Sie geöffnet –
seit 300 Jahren ohne freiwilligen Ruhetag!



18. bis 21.04.2025

Das Beste vom Kitz

Lassen Sie sich mit unseren regionalen Kitz-Spezialitäten verwöhnen.

Mai bis Juni 2025

Spargelwochen

Entdecken Sie die Vielfalt des Marchfelder Spargels in unseren
einzigartigen Kreationen und begleitenden kulinarischen Klassikern.
Wir laden Sie ein, sich in der Spargelzeit von uns überraschen zu lassen.

01.05.2025

Staatsfeiertag

Marinierter grüner Spargel mit Schinkenspeck,
Kerbel und Radieschen

Gebratenes Zanderfilet
mit Junglauch, Linsen und Riesling-Schaum

Spanferkel-Koteletts mit gebratenem Spitzkraut,
Thymiankartoffeln und Kümmeljus

Erdbeer-Stanitzel mit Vanilleeis

11.05.2025

Muttertag

Ein Glas Haussekt mit Johannisbeere

Geräucherte Lachsrose mit Fenchel-Panna Cotta,
Gartengurke und Lachskaviar

Gebratenes Milchkalbfilet mit Spargelrisotto,
gebratenem grünen Spargel und Kerbelschaum

Rhabarber-Parfait
mit Walderdbeere und Anis-Baiser

29.05.2025

Christi Himmelfahrt

Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren,
Wildkräutersalat und Schwarzbrot

Schweinefilets im Speckmantel
mit Rahmkohlrabi und Erdäpfelpaunzen

Erdbeer-Spargel-Törtchen mit Krokant

Frühschoppen 2025

Sonntag

04.05. | 01.06. | 06.07. | 03.08. | 07.09.

...ab 10.30 Uhr unterm Kastanienbaum auf der malerischen
Terrasse des Traditions-Gasthof „Stangl“.

Der Frühschoppen findet bei jeder Witterung statt.



4. Mai - Laa'Gschatz Musi | 1. Juni - Rossbrond Musikanten
6. Juli - Hallgrafen Musikanten | 3. August - Weiß'ngroana
7. September - Wengerboch Musi

Juni bis September 2025

Schwammerl-Wochen

Genießen Sie liebevoll zubereitete Wochenmenüs sowie
täglich wechselnde Schwammerl-Gerichte
von unserem Kulinarik-Team
rund um Küchenchef Thomas Ritzer.

01.06.2025

Tag der Milch

Zum internationalen Tag der Milch möchten wir die Wertigkeit dieses natürlichen Lebensmittels besonders zelebrieren. Genießen Sie zu allen Süßspeisen ein Glas frische Milch (0,2 l) von unseren eigenen „Stangl-Kühen“ aus der Bio-Heumilch-Landwirtschaft.

08.06.2025

Vatertag

Ein Pfiff Stangl-Bier

Teller Sülzchen vom Kalbstafelspitz
mit Kernöl und Kürbiskernen

Speckknödelsuppe

Spanferkelhaxe mit Bayrisch Kraut und Brezenknödel

Gedeckter Apfelkuchen mit Schlagobers

Oktober 2025

Wildwochen

Lassen Sie sich mit feinen, regionalen Wildkreationen
verwöhnen und genießen Sie
die täglich variierenden Köstlichkeiten.



26.10.2025

Nationalfeiertag

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kürbiskernen

Gebratenes Saiblings-Filet
mit Erdäpfel-Lauch-Ragout

Rosa gebratenes Rehfilet mit Speck,
Kohlsprossen, Schupfnudeln und Preiselbeer-Jus

Haselnuss-Soufflé mit Brombeere



Regionalität ist uns eine Herzensangelegenheit!

Mit ganz viel Liebe verarbeiten wir in unseren Gerichten
vor allem Produkte vom hauseigenen
Bio-Bauernhof sowie von den Bauern der Region und
aus den Stanglwirt's Fisch-Gewässern.

November - April

Käsefondue

Entdecken Sie sonntags im beliebten „Stangl-Alm“ Restaurant unser köstliches Käsefondue – eine ausgewogene Mischung von erlesenem Emmentaler, Tilsiter, Hoam Kas und unserem 12 Monate gereiften Almkäse aus eigener Hofkäserei.



(nur auf Vorbestellung | ab 2 Personen)

i



Jeden Mittwoch im Advent findet ab 16.00 Uhr auf unserer urigen Gasthof-Terrasse der traditionelle **Stanglwirt Christkindlmarkt** statt.

Erleben Sie Weihnachten wie damals mit kulinarischen Schmankerln, Tiroler Kunsthandwerk und weihnachtlichen Klängen.

13.11.2025

„Löffel & Glas“ die Stanglwirt Kitchen Party

Erleben Sie internationale Spitzenkulinariik in Tirol
– daheim beim Stanglwirt!

Unsere exklusive Kitchen Party „Löffel & Glas“ bringt
Sterne-, Hauben- und ausgezeichnete Spitzenköche
sowie **erstklassige Winzer** zusammen
und bietet Ihnen einen Abend voller
außergewöhnlicher Geschmackserlebnisse und
unvergesslicher Genussmomente.



*Scannen Sie den QR-Code für
nähere Informationen und Tickets.*



November bis Dezember 2025

Trüffelwochen

Erleben Sie die edle Spezialität
als besonderen Gaumengenuss auf unserer
Herbst-Speisekarte.

07. bis 16.11.2025

Gansl-Essen

Das „Martinigansl“ fand seinen Ursprung in einer Legende über das Leben des Heiligen St. Martin von Tours, der entgegen seinem Willen zum Bischof geweiht werden sollte. Er hielt sich unwürdig für solch eine große Verantwortung und versteckte sich im Gänsestall. Die Gänse schnatterten jedoch so aufgeregt, dass Martin gefunden wurde und geweiht werden konnte.

Klassisches Martinigansl mit seinen Beilagen

15.11.2025

Sängertreffen

Das 137. Sängertreffen findet am 15. November 2025 um 20.00 Uhr in unserem Traditions-Gasthof „Stangl“ statt. Dargeboten wird echte, unverfälschte Volksmusik von den besten Sängern und Musikanten des gesamten Alpenraumes.

*Tisch- und Karten-Reservierung unter
+43 5358 2000 oder
reservierung@stanglwirt.com*



31.12.2025

Silvester beim Stanglwirt

Mit großer Freude bieten wir Ihnen zahlreiche kulinarische Möglichkeiten, einen traumhaften Silvesterabend im Gasthof Stanglwirt zu verbringen und stimmungsvoll ins Jahr 2026 hinein zu feiern.

*Nähere Informationen und Reservierungen unter
+43 5358 2000 oder reservierung@stanglwirt.com*

23.01.2026

33. Weißwurstparty

Zünftig und ausgelassen: Am Freitagabend des Hahnenkamm-Rennens feiern wir bereits seit über 30 Jahren traditionell die legendäre Weißwurstparty bei uns im Stanglwirt zusammen mit 2.800 Freunden des Hauses, Stammgästen, Skilegenden, zahlreichen prominenten Persönlichkeiten und einem unvergleichlich stimmungsvollen Programm.

Nähere Informationen und Tickets unter stanglwirt.com/weisswurstparty



14.02.2026

Valentinstag

Ein Glas Haussekt mit Rosenblüten

Amuse-Bouche

Gillardeau Auster mit Honigmelone, Limette und Minze

Kalbstatar mit mariniertem Kürbis und Rhabarber-Marmelade

Gebratenes Wolfsbarschfilet und Hummer mit jungen Erbsen,
Morcheln, grünem Spargel und Couscous

oder

Rosa gebratenes Rinderfilet mit sautierten Steinpilzen,
Radicchio und Rote Beete-Risotto

Schokoladen-Trüffel mit Sherry und Clementinen

18.02.2026

Heringsschmaus

Lassen Sie sich von unserem einzigartigen Fischbuffet
am Aschermittwoch kulinarisch verzaubern.



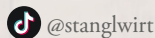
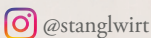
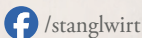
Online Tisch reservieren:



Unser Gasthof-Team nimmt
Ihre Tischreservierung sehr gerne unter
+43 5358 2000 7921 oder
tischreservierung@stanglwirt.com
entgegen.



**GREEN
CHEFS**



Bio- und Wellnessresort Stanglwirt

6353 Going am Wilden Kaiser / Tirol / Austria

Tel. +43 5358 2000 · daheim@stanglwirt.com

www.stanglwirt.com