

Griß 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

Auf Vorbestellung

(24 Stunden vorher)

Fondue (ab 2 Personen)

Wahlweise mit Rapsöl, Rindssuppe oder Gemüsefond.
In Tranchen geschnittene Filets vom Rind, Kalb,
Maisgeflügel, Black Tiger Garnelen
verschiedenen Gemüsesorten und Ofenkartoffeln,
hausgemachte Fonduesaucen, Knoblauchbrot,
knackige Salate

68 p. P.

Vegetarisches Fondue

Verschiedenste Gemüsesorten mit einem Duett von chinesischem Tofu
Basilikum-Topfenknödel, Ofenkartoffeln, Pilze,
Reis, knackige Salate

68 p. P.

Käse Fondue (NUR SONNTAGS)

mit Käse aus unserer eigenen Hofkäserei
Mixed Pickles, La Ratte Kartoffeln, Brot
Marinierter Tiroler Speck, Trauben, Birnen und Äpfel

56 p. P.

Bauernente

(für 2 Personen)

Rotkraut, Kartoffelknödel, Bratapfel

39 p. P.

Chateaubriand

(für 2 Personen, ca. 650-700 Gramm)

vom Tiroler Black Angus Rind
buntes Gemüse, Rosmarin-Bratkartoffeln,
Sauce béarnaise

69 p. P.

Aus unserem Suppentopf

Kräftige Rindfleischsuppe	
hausgemachte Frittaten	8
hausgemachter Speckknödel	9
hausgemachter Leberknödel	9
hausgemachter Kaspressknödel	9
hausgemachter Wiener Suppentopf	12
Herzhafte Gulaschsuppe	9
Pastinaken-Apfelcremesuppe, Thymianöl	12
Klare Ochsenfleischsuppe, Ravioli, Trüffel, Sherry	18

„Stangl-Grün“

Burrata auf Tiroler Brotsalat	24
Ur-Tomate, Schalotten, Basilikum	
Honigtomaten-Avocado-Salat	20
Ölrauke, Balsamico, Olivenöl	
Marktfrische Salate der Saison	16
geröstete Sonnenblumenkerne, Gurke, Honigtomaten, Hausdressing	
Kleine romanische Salatherzen	16
Knoblauchtoast, Mango-Chutney, Balsamico-Vinaigrette	
Stangl Knuspersalat	16
Rohkost frisch vom Feld, Wildkräuter, Limonen-Vinaigrette	
und dazu gibt's...	
Rinderfiletstreifen	16
Hähnchenbrustfilet	10
Black Tiger Garnele	12
Grillgemüse	8

Stangl-Schmankerl

als Vorspeise oder Hauptgang

Geschmorter Orangen Chicorée (Vegetarisch) Baby Leaf Salat, karamellisierter Ziegenkäse	24	
Marinierte Rote Beete mit N25 Kaviar Sauerrahm, Buchweizen, Zucchini	36	
Tatar von der Sandkarotte , (Vegan) Walnusscreme, gepickelte Karotte, Wildkräuter, Roggenbrot	16	
Geräucherte Lachsrose auf Erdäpfelrösti Wildkräuter Salat, Sauerrahmdip	18	
Carpaccio vom heimischen Rinderfilet gehobelter Parmesan, Rucola, Pinienkerne	24	
Geräucherte Entenbrust Waldorfsalat und Preiselbeere	18	
Tatar vom Tiroler Black Angus Wachtelei, schwarze Knoblauch-Mayonnaise, Wildkräuter	26	34
Spinat-Schlutzkrapfen (Vegetarisch) Zwiebelschmalz, Babypinatsalat, Bergkäse	18	24
Gebratene Jakobsmuschel und Kaisergranat Sandkarotte, Pumpnickel	42	
Gebratene Taubenbrust und Blutwurst Lauchherz, Potiron Creme, Schwarzer Trüffel	38	

Stangl-Klassiker

Ofenfrischer Schweine- und Krustenbraten	22
Sauerkraut, Semmelknödel, Bratensauce	
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken	38
Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren, Zitrone	
Gesottener Tafelspitz vom Kaiser Kalb	38
Cremespinat, Röstkartoffeln, Apfelkren, Schnittlauchsauce	
Gebratener Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind	38
Speckbohnen, Butterspätzle	
Rinderfilet vom Tiroler Black Angus 280g	62
für's Dirndl 180g	46
bunte Babykarotten, Erdäpfelgratin, Rosmarinjus	
Bio-Backhendl	28
Erdäpfel-Vogerlsalat, Preiselbeeren, Zitrone	
Edelwild Ragout mit Preiselbeeren	32
Karamellisiertem Blaukraut, Mandelbällchen	
Gebratene Kalbfleischpflanzerl	32
Rahmgurken Salat, Erdäpfelpüree	
Geschmorte Rinderrouladen	32
Blaukraut und Hausgemachte Butterspätzle	

Stanglwirts Jägerpfandl	32
Schweinefiletmedaillons, Pilzrahmsauce, Mandel-Brokkoli, Spätzle	
Rosa gebratene Entenbrust	48
Baby Blaukraut, Cox Orangen, Gnocchi	
Salzwiesenlamm Rücken	52
Schwarzer Trüffel, Melanzani, cremige Polenta	
Gebratener Hirschkalbsrücken	54
Schwarzwurzel, Maroni, Erdäpfelpaunzen, Schokoladen Sauce	

Aus Fluss & See

Forelle Müllerin Art	36
Erdäpfel, Zitronen-Petersilien-Butter, grüner Salat	
Kross gebratenes Zanderfilet	46
Rahmkohlrabi, Gerste, Trüffel	
Gebratene Seezunge mit Zitronen-Kapern Butter	54
Blattspinat, Petersilienerdäpfel	
Rotbarschfilet, Schnittlauch-Verjus Veloute	56
Grüne Bohnen, Speck-Erdäpfel	

Vegan & Vegetarisch

Tiroler Käsespätzle (nur teilweise Vegetarisch)	19
Bio-Bergkäse aus der eigenen Käserei, Röstzwiebeln, Blattsalat	
Gebackene Falafel (Vegan)	28
Wildkräuter-Granatapfel-Salat, Hanfsamen, Hummus, Limonen-Dip	
Ofen Karfiol (Vegetarisch)	28
Geräucherte Karfiol-Creme, Butter Brösel	
Garganelle Nudeln , (Vegan)	24
Ajva, Artischocke, Oliven, Amalfi Zitrone	
Parmigiana de Melanzane (Vegetarisch)	28
Südtaliesischer Melanzani-Auflauf mit Stracciatella Käse	
Gemüserisotto „Milanese“ (Vegetarisch)	28
Pastinaken Wolke	
Räuchertofu mit Miso Kräuterkruste gratiniert (Vegan)	28
Auf Edamame Cassoulet	
Ragout von Saisonalen Pilzen	28
Mini Erdäpfelknödel, Wildkräutersalat	

Geschenktipp zum Mitnehmen für Dahoam

Stanglwirt-Bio-Almkäse (ca. 250 g) € 9,90

Bio-Emmentaler (ca. 250 g) € 8,90

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

Stangl-Jause (von 11 bis 17 Uhr)

Dreierlei Aufstriche	7	
Breze, Holzofenbrot		
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	22	
Bio-Bergkäse, Kaminwurzeln, Tiroler Speck, Kren, Radieserl		
Hausgeräucherter Karree Speck	19	
Kren, Essiggemüse, Butter, Bauernbrot		
3 Stück Holnburger Weißwürste	14	
Breze, Händlmaier Senf		
Frankfurter	9	
Bauernbrot, Senf, Kren oder Gulaschsaft		
Tiroler Rindersaftgulasch	19	24
Hausgemachte Semmelknödel		
Schinken Käse Toast	11	
Cole Sow Salat, Chips, Cocktailsauce		

Stangl-Verführungen

Hausgemachter Kaiserschmarrn Zwetschkenröster, Vanilleeis („Gut Ding braucht, Weil!“ ca. 20 Minuten Wartezeit)	22
Hausgemachter Apfelstrudel Vanilleeis oder -sauce, Schlagobers	9
Hausgemachter Topfenstrudel Vanilleeis oder -sauce, Schlagobers	9
3 Stück Topfenknödel Süße Brösel, Marillenröster	15
Trilogie vom Schokoladenmousse Beeren, Minze	15
Vanille Mille Feuille Himbeersorbet	12
Kleine Sorbet-Variation Frische Früchte	9
Schokoladen Bonsai Mango Panna Cotta	15
Marillen Palatschinken pro Stück Mit Vanille Eis	6 8
Kleiner Käseteller	19
Großer Käseteller Walnussbrot, Feigen-Senf	28

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 Hafingern in den Felsenkeller, welcher direkt neben dem Stanglwirt liegt, gebracht wird.

Stangl - Konditorei

Schokoladentorte nach Art des Hauses	7
Laktosefreier Käsekuchen	7
Birnen-Zimt Streusel Kuchen	6
Malakoff Torte	7
Haselnuss Torte	7
Kastanientorte	7
Himbeere Joghurt Torte	6

Stangl - Eis

Gemischtes Eis Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis Schlagobers	5	Coupe Danmark Vanilleeis, Schokoladensauce Schlagobers	7
Bananeneisbecher Vanilleeis, Bananen, Mandel Schokoladensauce, Schlagobers	6	Coupe Amarena Kirschsorbet, Vanilleeis Amarena Kirschen, Schlagobers	8
Heiße Liebe Vanilleeis, Himbeeren Schlagobers	8	Sorbet-Becher Sorbet Kirsche, Zitrone, Mango Fruchtsalat, Beeren	8
Eiskaffee Vanilleeis, Kaffee Schlagobers	9	Nusstraum Karamell-, Haselnusskrokant Walnusseis, Honignüssen Karamellsauce, Schlagobers	8
Eiskaffee gerührt Vanilleeis, Kaffee gerührt Schlagobers	9	Erdbeer-Becher Vanille-, Erdbeereis, Minze Erdbeeren, Schlagobers, Erdbeersauce	9
Stanglwirt-Becher Vanille-, Schokoladen-, Erdbeereis Fruchtsalat, Schlagobers Früchten	9	Bunter Kinderbecher Erdbeer-, Schokoladeneis bunten Schokolinsen, Waffeln	4

Bier

Stangl Bier	0,3l	4,90
Huber Spezial vom Fass	0,3l	4,90
	0,5l	5,90
Tegernseer	0,5l	5,90
Gösser Alkoholfrei	0,3l	4,80
Radler	0,3l	4,90
	0,5l	5,90
Erdinger Weißbier hell	0,3l	4,90
	0,5l	5,90
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,3l	4,90
	0,5l	5,90
Schneider Weisse Dunkles Weißbier	0,5l	5,90

Kaffee & Tee

Espresso	3,80
Espresso Macchiato	4,40
Espresso Doppio	4,90
Verlängerter	4,70
Cappuccino	5,20
Latte Macchiato	5,20
Eiskaffee	8,90
Sonnentor - BIO Tee (verschiedene Sorten)	4,90

Alkoholfreie Getränke

Stanglwirt-Kaiserquelle	1,5l	3,80
Vöslauer Mineralwasser	0,33l	4,60
still/ prickelnd	0,75l	7,40
Coca Cola		
Coca Cola Zero		
Fanta		
Sprite		
Spezi		
Almdudler	0,33l	4,80
Charitea & Lemonaid		
Red		
Mate		
Blutorange		

Maracuja	0,33l	5,20
Kohl Gourmet Säfte		
Bergapfel Rouge		
Bergapfel Elstar		
Birne		
Johannisbeere		
Marille	0,2l	5,90
Bio g´spritzt Säfte		
Apfel Natur		
Johannisbeere		
Rhabarber	0,33l	4,90

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 und Herbst geht es für unsere Kühe in einem ganztägigen Ausflug hinaus auf die Weide. Im Sommer grast das Fleckvieh rund 90 Tage auf der Hochalm am Wilden Kaiser genüsslich vor sich hin. Auch in den kalten Monaten geht es unseren Kühen blendend und sie bekommen 100 % biologisches Kraftfutter und Bio-Mineralstoffe sowie unser eigenproduziertes Stanglwirt-Bio-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.



Die Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

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, dass 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!*

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.