

Herzlich willkommen im



Liebe Gäste,

Qualität, Geschmack, Regionalität und Nachhaltigkeit stehen bei uns seit jeher im Fokus unseres Handelns. Jetzt gehen wir den nächsten Schritt um uns weiter für Euch zu steigern:

Ab sofort verwenden wir für Schweinebraten, Schnitzel, Cordon bleu oder Schweinefiletgerichte ausschließlich Fleisch vom Strohschwein. Artgerechte Haltung auf Stroh, längere Mast und ökologische Fütterung sorgen für optimale Qualität und Geschmack, ebenso stammt unser Rindfleisch für Steaks und Zwiebelrostbraten hauptsächlich von Allgäuer Färsen oder Weideochsen. Dadurch können wir Euch nicht nur beste Qualität und Geschmack garantieren, sondern auch die regionale, ökologische Landwirtschaft wird unterstützt.

Aus besten Zutaten und liebe am Kochen wollen wir Euch eine große Auswahl an regionalen und internationalen Gerichten bieten und auf unserer Wochenkarte findet Ihr saisonale Gerichte und besondere Schmankerl.

Wir wünschen Euch einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit

regional – nachhaltig – hausmacht - guad



weitere Info und unser Nachhaltigkeitskonzept auf www.gasthof-stangl.de

vorne weg...

kräftige Rinderbrühe

mit Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen € 4,20



SALATE

bunter Beilagensalat klein € 4,20

bunter Beilagensalat groß € 6,50



Vitamine, Vitamine...

Bunter Salatteller

„Hähnchen“ mit gebratenen Hähchenstreifen € 11,90

„Scampi“ mit black-tiger-Garnelen € 17,90

Backhendlsalat „Steirer Art“ bunter Salat & Kartoffelsalat an steirischem

Kürbiskernöl & knusprig panierte Hendlstreifen € 13,90





...a bisserl international...weil wir`s selber gern mögen 😊

Asia-Buddha- Bowl

Basmati-Reis, Salate, Gemüse, Mango, Edamame-Bohnen, Sweet-Chili-Dressing

Vegan 12,50 €

mit Hähnchen 15,90 €

mit black-tiger-Garnelen 18,90 €

hausgemachtes rotes Thai-Curry mit frischem Gemüse und Basmati-Reis

vegan 12,50 €

mit Hähnchenbrust € 14,50

mit black tiger Garnelen 19,90 €

„Tagliatelle Tartufo“

**an hausgemachter Trüffelsahnesauce mit Parmesanspänen
und schwarzem Trüffel**

Vegetarisch 13,90 €

mit Rinderstreifen 17,90 €

mit black tiger Garnelen 19,90 €





Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Strohschwein

klassisch paniert und goldbraun gebraten

dazu Pommes frites € 12,90

Cordon bleu vom Strohschwein

saftig gefüllt mit Schinken_{3,7} und Emmentaler₄, klassisch paniert und goldbraun
gebraten dazu Pommes frites₄ € 14,90

feuriges Zigeunerpfandl vom Strohschwein

an pikanter Soße mit Spätzle und Gemüse € 16,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit Kräuterbutter, dazu Kartoffeln und Gemüse € 18,90

deftige Metzger-Currywurst₇ von der Metzgerei Brummer

an hausgemachter Soße mit Pommes Frites € 9,50



Steaks & more

Zwiebelrostbraten aus der Lende mit hausgemachten Röstzwiebeln
dazu Bratkartoffeln und buntes Gemüse € 22,90

Steak vom Jungbullenroastbeef
mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes und buntem Gemüse € 22,90

Ladies Steak & baked Potatoe
Kl. Rindersteak., Backkartoffel, sour creme, Salatgarnitur € 19,50

BBQ-Spareribs vom Strohschwein
marinierte Loin-Ribs (Kotelettrippen) langsam gegart
mit BBQ-Sauce und Pommes € 14,50



...a bisserl veggie...



baked Potatoe mit sour creme und Salatgarnitur € 9,50



Cremige Kässpätzle 4

mit Röstzwiebeln und bunter Salat € 11,90



...für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel

kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes € 6,90

Kinderlendchen

kleines Schweinelendchen mit Spätzle und Bratensoße € 6,90

Portion Spätzle oder Knödel mit Bratensoße € 3,90

Portion Pommes mit Ketchup¹¹ oder Majo⁴ € 3,90



„Versuchungen sollte man nachgeben,
wer weiß ob Sie wiederkommen“

Oskar Wilde



DESSERT

Gebackene Apfelkücherl

2 Stück, in Zimtzucker gewendet, mit Vanilleeis und Sahne € 5,90

hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Apfelmus₄ mit oder ohne Rosinen₅ € 10,90

Souffle al Cioccolato mit Vanilleeis und Sahne

warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern € 6,90



Zusatzstoffe werden grundsätzlich nur verwendet, wenn es sinnvoll oder für die Zubereitung unbedingt notwendig ist und sind meist schon im Grundprodukt enthalten. Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen wendet Euch bitte an unser Servicepersonal oder fragt nach unserer separaten Allergen- und Zusatzstoffkarte

Zusatzstoffe: 1 Geschmacksverstärker, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoff, 4 Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat,

8 Koffeinhaltig, 9 Phenylalinquelle, 10 mit Süßungsmittel, 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 Vitamin B



ab 17 Uhr gibt`s auch Burger



Hamburger classic mit Pommes

ca. 180 g Rindfleisch, Sesamsemmel, Soße, Tomate, Gurke, Salat € 9,90

Cheeseburger mit Pommes

ca. 180 g Rindfleisch, Cheddar-Käse₂, Sesamsemmel, Soße, Tomate, Gurke, Salat € 10,90

Grieche mit Wedges

ca. 200 g Simmentaler Rindfleisch, Feta, Rustikalsemmel, Zaziki, Tomate, Gurke, Salat € 14,90

Jalapeno-Cheese mit Pommes

ca. 200 g Simmentaler Rindfleisch, Rustikalsemmel, Cheddar₂, Jalapeños, Soße, Tomate, Gurke, Salat € 14,90

Premium-Bacon-Cheese mit Pommes

ca. 200 g Simmentaler Rindfleisch, Bacon, Rustikalsemmel, Cheddar₂, Soße, Tomate, Gurke, Salat € 14,90

Italiener mit Wedges

ca. 200 g Simmentaler Rindfleisch, Tomate, Pesto, Mozzarella, Rustikalsemmel,, Salat € 14,90

French mit Süßkartoffelpommes

ca. 200 g Simmentaler Rindfleisch, Preiselbeeren, Brie-Käse, Briochebrötchen, Salat € 14,90

Allgäuer mit Wedges

ca. 200 g Simmentaler Rindfleisch, Laugensemmel, Emmentaler, Spiegelei, Röstzwiebeln, Tomate, Salat € 14,90

XL-crunchi-Chicken-Hawaii mit Pommes

knusprig paniertes Hähnchen ca. 200 g, Ananas, Cheddar-Käse₂, Briochebrötchen, Salat € 14,90

Veganer Cheeseburger mit Süßkartoffelpommes

Spinat-Linsen-Pflanzerl, veganer Käse₂, vegane Semmel, Tomate, Gurke, Salat € 14,90

