

... weil der Sonntag-Mittag trotz Corona etwas besonderes bleiben soll,  
kochen wir für Euch spezielle Schmankerl und bitten um Vorbestellung bis Samstag 20Uhr  
(die Bauernente für 4 Pers. müssen wir *Freitag bis 14 Uhr* wissen)

hausgemachte  
Knoblauchcremesuppe  
nach original österreichischer  
Rezeptur 4,50 €

zarte Barbarie-Entenbrust  
sous-vide gegart  
in Orangen-Rotweinsauce mit  
Kartoffelknödel und Blaukraut  
€ 17,90

Rinderfiletsteak  
in Speck gebratene Steinpilze,  
Kartoffel-Kürbiskernrösti und  
Romanesco 24,90 €

zart geschmorte Ochsenbackerl in  
kräftiger Burgundersauce  
mit Spätzle und Blaukraut € 15,40

unser spezielles Schmankerl:  
ganze niederbairische Bauernente  
für ca. 4 Personen mit viel Soß,  
Kartoffelknödel, Blaukraut 59,- €  
Bestellung Freitag bis 14 Uhr

S  
o  
n  
n  
t  
a  
g  
s  
k  
a  
r  
t  
e

Junghirschbraten  
in fruchtiger Wildsoße  
mit Spätzle, Preiselbeeren und  
Blaukraut € 17,90

Spanferkelbraten vom Hals  
an Dunkelbiersoß mit  
Semmelknödel und bairisch Kraut  
€ 13,90

norwegisches Lachsfilet  
an Orangen-Chilisauce (nicht scharf)  
mit Tagliatelle und Gemüse 18,90 €

Portion hintere Schweinshax  
mit Semmelknödel  
und bairisch Kraut 12,90 €

Kaiserschmarrn  
(mit oder ohne Rosinen)  
mit Zwetschgenröster € 7,90

Weitere Informationen auf unserer Website

[www.gasthof-stangl.de](http://www.gasthof-stangl.de)