



Herzlich willkommen im



Liebe Gäste,

Qualität, Geschmack, Regionalität und Nachhaltigkeit stehen bei uns seit jeher im Fokus. Aus besten Zutaten und liebe am Kochen wollen wir Euch eine große Auswahl an regionalen und internationalen Gerichten bieten, saisonal abgestimmt und mit Liebe zubereitet.

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 € 4,50

sommerliche Tomaten-Basilikumsuppe 6,90 €

Beef Tatar der Klassiker aus bestem Rindfleisch 13,90 €



SALATE

bunter Beilagensalat klein € 4,50

bunter Beilagensalat groß € 6,50



Vitamine, Vitamine...

bunter Salatteller mit gebratenen Rinderstreifen, Balsamicodressing € 17,90

Backhendlsalat „Steirer Art“

bunter Salat & Kartoffelsalat an Kürbiskerndressing
& knusprig panierte Hendlstreifen € 14,50

Caesar Salat mit Hähnchenstreifen

Romana-Salat, Hähnchen, Croutons, Tomaten, Parmesan und Cäsar-Dressing 14,50 €

Salat Ziege - Mango

bunter Salat mit gegrilltem Ziegenkäse, Nüsse, Honig, Mangowürfeln
und fruchtigem Mango-Chili-Dressing 15,90 €



Metaxa-Pfandl

Gyros geschnetzeltes vom Schwein
in hausgemachter Metaxasauce, mit Käse überbacken, Reis 13,90 €

Asia-Buddha- Bowl

Basmati-Reis, Sauce, Salate, Gemüse, Mango, Edamame-Bohnen

Vegan 12,90 € 

mit Hähnchen 15,90 €

mit black-tiger-Garnelen 19,90 €

deftige Metzger-Currywurst

an hausgemachter Soße₁₁ mit Pommes frites € 10,50

BBQ-Spareribs vom Strohschwein

mit BBQ-Sauce₁₁ und Pommes € 14,90



Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Strohschwein

klassisch paniert und goldbraun gebraten

dazu Pommes frites € 13,90

Cordon bleu vom Strohschwein

saftig gefüllt mit Schinken^{3,7} und Emmentaler⁴, klassisch paniert und goldbraun gebraten dazu Pommes frites⁴ € 15,90

Jägerpfandl vom Strohschweinfilet

an Schwammerlrahm mit Spätzle und Gemüse €17,90

süßer Schweizer vom Strohschweinfilet

mit Preiselbeeren und Käse überbacken, dazu Rösti und Gemüse €17,90

Zanderfilet in Butterfett gebraten

mit Kräuterbutter, Kartoffeln und Gemüse € 22,90

Backfischfilet klassisch paniert

an Kräuterdip mit Kartoffelsalat € 13,90

Black Tiger Garnelen (6 Stück)

in leichter Knoblauchbutter gebraten mit buntem Salat € 26,90



...a bisserl veggie...



baked Potatoe mit sour creme und Salatgarnitur € 9,50



Cremige Kässpätzle⁴

mit Röstzwiebeln und bunter Salat € 11,90



veganes Linsenpflanzerl

mit Dip, Kartoffeln und Salatgarnitur 11,90 €



Zwiebelrostbraten aus der bairischen Bullenlende
mit Bratenjus, Röstzwiebeln
Bratkartoffeln und buntes Gemüse € 22,90

alle Steaks vom bairischen Bullen

**...werden medium gebraten und mit hausgemachter Kräuterbutter
serviert**

Filetsteak das zarte Premiumstück

ca. 160 gr. - 21,50 €

ca. 200 gr. - 26,- €

...als surf&turf mit 2 black Tiger Garnelen + 5,- €

Roastbeef purer Genuss ohne Fettrand

ca. 250 gr. - 19,50 €

Entrecote geschmackvoll mit eingewachsenem Fettanteil

ca. 300 gr. - 23,50 €

Beilagen je 3,- €

Steakhouse Wedges - Pommes frites

Baked Potatoe mit sour creme

Sweet potatoe wedges - Grillgemüse





...für unsere kleinen Gäste

Asterix



kleines Strohschweinschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes € 7,90



Obelix

kleines Strohschweinlendchen mit Spätzle und Bratensoße € 7,90

Portion Pommes mit Ketchup¹¹ oder Majo⁴ € 4,50

Portion Spätzle oder Knödel mit Bratensoße € 4,50



Versuchungen sollte man nachgeben,
wer weiß ob Sie wiederkommen“ Oskar Wilde



Gebackene Apfelkücherl

2 Stück, in Zimtzucker gewendet, mit Vanilleeis und Sahne € 6,90

hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Apfelmus⁴ mit oder ohne Rosinen⁵ € 11,90

„Souffle al Cioccolato“ warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern

mit Vanilleeis und Sahne € 6,90

Parfait (Halbgefrorenes) von der Pistazie 6,50 €

Zitronen-Limoncello-Tartuffo 6,50 €



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 Burger

100% vom bairischen Rind ca. 160 gr. roh

Hamburger € 10,50 - Cheeseburger € 10,90

Sesambun, Soße, Tomate₁₁, Gurke, Salat



100% bairisches Ochsenfleisch ca. 200 gr. roh

je 15,90 €

Jalapeno-Bacon-Chili-Cheese

Cheddar, Jalapenos, Chili-Cheese-Sauce, Tomate₁₁, Gurke, Salat



Premium-Bacon-Cheese

Cheddar, Bacon, Sauce, Tomate₁₁, Gurke, Salat

Chipotle / Bacon „south west“

geschmolzene Zwiebeln, Chipotle-Sauce, Cheddar, , Tomate, Salat



Ziegen-Peter

Preiselbeeren, Brie-Käse, Salat

Alm-Öhi

Bergkäse, Spiegelei, geschmolzene Zwiebeln, Tomate, Salat



...Burger? ...es muss nicht immer Rind sein...

je 14,90 €

süße Heidi

Hähnchen, Mango, Ziegenkäse, Chipotle-Sauce, Salat



Caesar-Chicken

Hähnchen, Parmesan, Caesar-Sauce, Salat

XL-crunchi-Chicken-Hawaii

knusprig paniertes Hähnchen ca. 200 g, Ananas, Cheddar-Käse² Sauce

Veganer Burger

-Linsen-Pflanzerl,, vegane Semmel, & Sauce Tomate, Gurke, Salat



...alle Burger werden mit Pommes serviert, ansonsten

mit Wedges + 1,- € - mit Süßkartoffelwedges + 1,50 €