



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.

Als Metzgermeister und mit 15 Jahren Erfahrung im Lebensmittelgroßhandel achten wir besonders auf

Qualität und Herkunft, so dass
aus bairischem Fleisch
vegetarische und vegane
Zeit Einzug in unserer Küche und
zertifiziert.

Auch wenn unsere
Küche ist, findet Ihr auch
regionalen Produkten. Zum
essen und zum anderen um Euch
bieten



sogar unsere Beef-Burger zu 100%
hergestellt werden. Auch
Gerichte halten schon seit einiger
alle Fischprodukte sind MSC / FSC

Grundeinstellung die bairische
internationale Gerichte aus
einen, weil wir diese selbst gerne
eine bisserl Abwechslung zu

Wir wünschen Euch einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit

regional – nachhaltig – hausmacht – guad<

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

verschiedene Gerichte sind auch als Seniorenportion erhältlich, fragen Sie unseren Service

vorne weg...

Beef Tatar der Klassiker aus bestem Rindfleisch 13,90 €

kräftige Rinderbrühe

mit Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen € 4,90



bunter Beilagensalat klein € 4,90

bunter Beilagensalat groß € 6,90

bunter Salatteller mit gebratenen Rinderstreifen, Balsamicodressing € 18,90

Backhendsalat „Steirer Art“

bunter Salat & Kartoffelsalat an Kürbiskerndressing

& knusprig panierte Hendlstreifen € 15,90



Caesar Salat mit Hähnchenstreifen

Romana-Salat, Croutons, Tomaten, Parmesan und Cäsar-Dressing 15,90 €

Salat Ziege - Mango

bunter Salat mit gegrilltem Ziegenkäse, Nüsse, Honig, Mangowürfeln

und fruchtigem Mango-Chili-Dressing 16,90 €



5 black Tiger Garnelen

an buntem Salat mit Mango-Dressing € 23,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“ vom Strohschwein

klassisch paniert und goldbraun gebraten

dazu Pommes frites € 15,90



Cordon bleu vom Strohschwein

saftig gefüllt mit Schinken_{3,7} und Emmentaler₄, klassisch paniert und goldbraun gebraten dazu Pommes frites₄ € 17,90

süßer Schweizer vom Strohschweinfilet

mit Preiselbeeren₁₁ und Käse₄ überbacken, dazu Rösti und Gemüse € 18,90

„Schwabenpfandl“ vom Strohschweinfilet

mit Schwammerlrahm und Käse₄ überbacken,
dazu Spätzle₄, Röstzwiebeln und Gemüse € 18,90

deftige Metzger-Currywurst_{3,7}

an hausgemachter Soße₁₁ mit Pommes frites € 12,50

BBQ-Spareribs₁₁ vom Strohschwein

mit Pommes frites € 16,90



alle Steaks vom bairischen Rind



Zwiebelrostbraten aus der Bullenlende

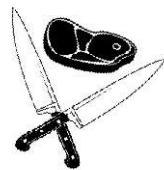
Bratenjus, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und buntes Gemüse € 25,90

Ladies Steak & baked Potato

kl. Rindersteak., Backkartoffel, sour creme, Salatgarnitur € 21,90



Steak pur mit hausgemachter Kräuterbutter



Filetsteak das zarte Premiumstück

ca. 200 gr. 27,- €

Rumpsteak purer Genuss ohne Fettrand

ca. 250 gr. - 23,50 €

...als surf&turf mit 2 black Tiger Garnelen + 6,- €

Steak-Beilagen je 4,50 €

Steakhouse Wedges - Pommes frites - Baked Potato mit sour creme

Sweet potato wedges - Gemüse

„Metaxa-Pfandl“ Gyrosgeschnetzeltes vom Schwein
in hausgemachter Metaxasauce, mit Käse₄ überbacken, Reis 14,90 €

Asia-Buddha- Bowl

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



Vegan 13,90 € - mit Hähnchen 16,90 € - mit Garnelen 19,90 €



Zanderfilet in Butterfett gebraten

mit Kräuterbutter, Kartoffeln und Gemüse € 23,90

Backfischfilet klassisch paniert

an Kräuterdip mit Kartoffelsalat € 15,90



Unsere „Medda-Platten“ ...die reichen für 4 – 5 Personen

Oa Medda BBQ-Platte 55,- €

mit Spareribs₁₁, Chicken-wings₁₁, Onion Rings, Wedges und Pommes

Zwoa Medda Spareribs Platte dazu 4 Tequila 59,- €

verschiedene Spareribs₁₁ Variationen mit Wedges und Pommes



...a bisserl veggie...

 baked Potato mit sour creme und Salatgarnitur € 10,50

 Cremige Kässpätzle ⁴

mit hausgemachten Röstzwiebeln und bunter Salat € 12,90

veganes Linsenpflanzlerl

mit Dip, Kartoffeln und Salatgarnitur 13,90 €



...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 Apfelkücherl¹¹

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

hausgemachter Kaiserschmarrn¹¹

mit Apfelmus⁴ mit oder ohne Rosinen⁵ € 11,90

„Souffle al Cioccolato“ warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern¹¹

mit Vanilleeis und Sahne € 6,90

Parfait (Halbgefrorenes)¹¹ von der Pistazie 6,90 €

Zitronen-Limoncello-Tartuffo¹¹ 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 Burger

100% vom bairischen Rind ca. 160 gr. roh

Hamburger € 11,90 - Cheeseburger € 12,90

Cheddar₄, Bacon, Sauce₁₁, Tomate₁₁, Gurke, Salat



100% vom bairisches Ochsen ca. 200 gr. roh - je 16,90 €

Jalapeno-Bacon-Chili-Cheese

Cheddar₄, Jalapenos, Chili-Cheese-Sauce₄, Tomate₁₁, Gurke, Salat



Premium-Bacon-Cheese

Cheddar₄, Bacon, Sauce₁₁, Tomate₁₁, Gurke, Salat

Chipotle / Bacon „south west“

geschmolzene Zwiebeln, Chipotle-Sauce₁₁, Cheddar₄, Tomate, Salat



Ziegen-Peter

Preiselbeeren₁₁, Ziegen-Käse, Salat

Alm-Öhi

Emmentaler₄, Spiegelei, geschmolzene Zwiebeln, Sauce₁₁, Tomate, Salat





...Burger? ...es muss nicht immer Rind sein...je 15,90 €

süße Heidi

Hähnchenbrust, Mango, Ziegenkäse, Chipotle-Sauce¹¹, Salat



Caesar-Chicken-Burger

Hähnchenbrust, Parmesan, Caesar-Sauce, Salat

XL-crunchi-Chicken-Hawaii

knusprig paniertes Hähnchen ca. 200 g, Ananas¹¹,

Cheddar-Käse²⁴, Sauce¹¹



Veganer Burger

-Linsen-Pflanzerl,, vegane Semmel & Sauce¹¹, Tomate, Gurke, Salat

...alle Burger werden mit Pommes serviert,

ansonsten: mit Wedges + 1,- € oder mit Süßkartoffelwedges + 1,50 €



FESTE & FEIERN



unvergesslich schön

Der schönste Tag oder die zünftigste Gaudi – unsere Veranstaltungsräume sind genauso groß oder klein, wie sie für Ihre Feier sein sollen. Der Festsaal mit Bühne eignet sich perfekt für Feierlichkeiten mit bis zu 220 Gästen. Ob Hochzeit, Jubiläum, Firmenfeier oder große Party: Hier haben wir an alles gedacht: moderne Veranstaltungstechnik, angscheidn Tanzboden, flexible Bestuhlungsmöglichkeiten und ein Foyer für einen stilvollen Empfang: mit Sekt, Prosecco, Wein, Bier, Fingerfood oder kleinen Häppchen. Die passende Musi oder Band empfehlen wir gerne!

Auch Geburtstage oder Feste mit bis zu 60 Gästen können wir hier stimmungsvoll arrangieren. Mithilfe flexibler Trennwände wird aus dem großen Saal ruckzuck eine griabige Party-Location. Und auch für das kulinarische Programm sorgen wir persönlich: vom Themen-Buffer bis hin zum Menü, von traditionell bayerisch bis mediterran – ganz nach Ihrem Geschmack und natürlich mit der passenden Wein- und Bierbegleitung! Und die Organisation Ihrer Feier? Lassen Sie ruhig unsere Sorge sein!