

A guade auskochte Supp'n

Pfannkuchensuppe

Ochsenkraftbrühe mit frischen Schnittlauch

4,20

Leberspätzlesuppe

Ochsenkraftbrühe mit frischen Schnittlauch

4,20

Greazeig (Salate)

Frischer bunter Herbstsalat

*Saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken und Frühlingszwiebeln
in hausgemachter Kräutervinaigrette*

8,90

Caesars Salad

Classic

*Versch Blattsalate (z.B. Eisberg, Rucola, Radicchio) Tomaten-, Paprika, Gurkenwürfel,
Parmesan, Croutons, und Frühlingszwiebeln, in hausgemachtem Cesarsdressing
(Eigelb, Olivenöl, Parmesan, Sardellen, Knoblauch, Zitronensaft, Weißweinessig)*

9,80

-mit gebratenen Putenbruststreifen

12,90 * 13,80

-mit gebratenen Rinderlendenstreifen

16,90 * 17,80

-mit 5 gebratenen Riesengarnelen und Knoblauchbaguette

18,90 * 19,80

-mit gebratenen Champignons

11,90 * 12,80

Kleiner gemischter Beilagensalat

4,20

Jetzt herbstlts aber..

*Gebratene Steinpilze, Pfifferlinge und Riesenchampignons
in einer kräftigen, klaren Hühnerbrühe*
6,80

Kürbiscremesüppchen
*leicht pikant mit einem Schuß Kokosmilch,
Sahnehäubchen und Kürbiskernöl*
4,80

Wuidaragulasch
(drin is wo's er dawuschn hod)
mit Preiselbeeren und hausgemachtem Semmelknödel
14,80

A ganz a wuids Cordon Bleu
*Cordon Bleu vom schussfrischen Isarwinkler Hirsch, gefüllt mir Bauchspeck, Brie und
Preiselbeeren*
als Beilage Röstkartoffeln
16,80

Schnitzel vom Hirschrücken
*in Steinpilzrahm, mit hausgemachten Haselnusspätzle und
Preiselbeeren*
18,60

Spaghetti in Steinpilzrahm
und frischen Kräutern
14,80

-mit gebratenen Hirschfiletstreifen
24,80

Stadlschmankerl

Saiblingsfilet

in Zitronenbutter gebraten, dazu hausgemachter Kartoffel- Gurkensalat

16,80

Wallergulasch

Ein leichtes Gulasch vom fangfrischen Waller, mit Tomaten, Champignons, Zucchini, Paprika und Petersilienkartoffeln

16,80

Südtiroler Tomatenknödel

mit flüssigem Graukäsekern, frischer Salbeibutter, auf Ruccola und Tomatenwürfrel

10,90

Schnitzel "Wiener Art"

von der Schweinelende oder Putenbrust mit Pommes oder Kartoffelgurkensalat

10,80

Stadl Cordon bleu

von der Schweinelende, gefüllt mit Speck und hausgemachten Obadz'n, dazu Pommes frites oder Bratkartoffel

13,90

Jägerschnitzel

Schweinelende natur mit hausgemachten Spätzle und Champignonrahm

9,80

Hausgemachte Kaspressknödel

mit Frühlingszwiebeln, Ruccola, Nussbutter und frischen Parmesan

9,50

Allgäuer Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle, hausgemachte Röstzwiebeln und kleinen gem Salat

9,50

Putensteak vom Grill

mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterdip

12,90

Wiener Backhend'l

ohne Knochen, mit Kartoffelsalat und hausgemachter Sauce Remoulade

14,90

Brot + Zeit = Brotzeit
*Zeit * Zeit = Mahlzeit*

Stadlbrotzeit

Brotzeitbrett mit versch. Wurst- und Käseschmankerl, reich garniert mit Butter und Brot

10,20

Südtiroler Bauernspeckplatte

mit Brot 10,20

Hausgemachter Obazda

mit Brezn 6,80

Abgebräunter Leberkaas

mit Spiegelei und Bratkartoffeln

8,80

Wurstsalat mit Brot

Bayrisch 6,80

Schweizer 7,80

Zwoa Weißwurst mit Senf

und Brezn 5,80

Ein paar Wiener

mit Brot 3,80

mit Pommes 5,80

Wos Süas

Unser Kaiserschmarrn

11,80

Apfelküchle

mit Vanilleeis und Sahne 5,50

täglich wechselnde hausgemachte Kuchen

Ochsenfleisch
aus der eigenen Landwirtschaft

Ochsenbaggal

*in Rotweinjus geschmort, mit hausgemachten Kartoffelstampf
und Grillgemüse*

16,80

Steak von der Ochsenlende (ca. 300g)

*mit hausgemachter Kräuterbutter und Beilagensalat
dazu wahlweise Ofenkartoffel, Pommes frites
oder Bratkartoffel*

21,20

Zwiebelrostbraten (ca. 300g)

aus der Ochsenlende, mit Bratkartoffel und Beilagensalat

21,20

Surf'n Turfspieß

*Ochsenfiletspieß mit 3 Riesengarnelen
auf Grillgemüse mit hausgemachter Kräuterbutter
und Rosmarinkartoffeln*

28,80

Stadlsteaks

Rib Eye Steak (Entrecote ca. 300g)
mit hausgemachter Kräuterbutter und Beilagensalat
dazu wahlweise Ofenkartoffel, Pommes frites
oder Bratkartoffel
21,20 €

Tomahawksteak vom Hausschwein

saftig gegrillt, mit Schwarzkümmel und Sesam in Butter glasiert,
dazu resche Bratkartoffeln und ein kl Beilagensalat

16,80 €

Auf Anfrage/Vorbestellung

1,3-1,8 kg Tomahawksteak von der Färse
(Zubereitungszeit ca 50 min)
Beilagen nach Wahl
für Zwei Personen je 33 €

Stadlburger

"De zupfde Sau"

Burger mit hausgemachtem Pulled Pork, Röstzwiebeln, Tomaten,
Salat, BBQ-Sauce und Pommes

9,80 €

"Da zupfde Ochs"

Burger mit hausgemachtem Pulled Beef, Röstzwiebeln, Tomaten,
Salat, BBQ-Sauce, Sauerrahm-Kräuterquark und Pommes

14,80 €

Bieriges vom Hofbräuhaus Traunstein

	0,3 l	0,5 l
<i>Fürstenquell Export Hell vom Fass</i>	2,90 €	3,50 €
<i>Altbayerisch Dunkel vom Fass</i>	2,90 €	3,50 €
<i>Gastro- Weißbier vom Fass</i>	2,90 €	3,70 €
<i>Fürstenpils Pils vom Fass</i>	3,50 €	
<i>Alkoholfreies Weißbier König Ludwig</i>	2,90 €	3,70 €
<i>Leichtes Weißbier</i>		3,70 €
<i>Alkoholfreies Bier</i>		3,50 €
<i>Radler hell oder dunkel</i>	2,90 €	3,50 €
<i>Russ</i>	2,90 €	3,70 €
<i>alkoholfreie Russ</i>	2,90 €	3,70 €
<i>Cola Weißbier</i>		3,70 €
<i>Radlermass hell oder dunkel</i>	1,0 l	6,80 €
<i>Russenmass auch alkoholfrei</i>	1,0 l	7,20 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Tirola Cola</i> 2)3)	2,90 €	3,70 €
<i>Orangenlimonade</i> 1) 2) 4)	2,90 €	3,70 €
<i>Zitronenlimonade</i> 1)	2,90 €	3,70 €
<i>Cola Mix</i> 1)2)3)	2,90 €	3,70 €
<i>Almrausch</i>	2,90 €	
<i>Tafelwasser</i>	2,40 €	3,00 €
<i>Orangensaft</i>	2,90 €	3,70 €
<i>Apfelnektar</i>	2,90 €	3,70 €
<i>Skiwasser</i>	2,40 €	3,00 €
<u><i>Fruchtschorlen</i></u>	2,90 €	3,70 €

*(Apfel-,Orangen-, Johannisbeer-,
Holunder-,Rhabarbernektar)*

<i>Flasche Mineralwasser prickelnd oder still 0,75</i>	0,75 l	4,90 €
<i>stilles Wasser</i>	0,25 l	2,40 €
<i>Bitter lemon oder Tonic water chininhaltig</i>	2,90 €	

1) Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) coffeinhaltig 4) Antioxidationsmittel

Warme Getränke

<i>Haferl Kaffee</i>	3,10 €
<i>Haferl Milkschokolade</i>	4,20 €
<i>Haferl Cappuccino</i>	3,30 €
<i>Espresso</i>	1,80 €
<i>Doppelter Espresso</i>	2,80 €
<i>Große Tasse Milchkaffee</i>	3,80 €
<i>Latte macchiato</i>	3,80 €
<i>Haferl Tee</i>	2,70 €
<i>(Schwarz, Kamille, Früchte, Pfefferminz, Kräuter, Grüner Tee)</i>	
<i>Haferl Glühwein</i>	3,40 €
<i>Haferl Tee mit Rum</i>	4,10 €
<i>Haferl Jagertee</i>	3,90 €
<i>Lumumba</i>	4,90 €

Weißweine

Grüner Veltliner <i>Qualitätswein aus `m Fassl</i>	0,2 l		
Lugana Ca`Maiol DOP <i>delikat, schmackhaft und frisch</i>	4,60 €	0,5l	9,60 €
Mantler "gemischter Satz" <i>vergoren aus verschiedenen erlesenen Rebsorten, fruchtig, trocken</i>	5,00 €	0,75l	17,50 €
Weißburgunder Südtirol <i>DOC, strohgelb, Geruch nach Apfel, Zitrus, frisch, fruchtig, trocken</i>	5,00 €	0,75 l	17,50 €
Grauburgunder <i>reife Fruchtaromen, kombiniert mit feiner Würze</i>	6,00 €	0,75 l	22,50 €
Pinot Grigio <i>DOC, trocken, leicht</i>	5,00 €	0,75 l	17,50 €
Ca`dei Frati Lugana DOP <i>ein reitöniger, duftiger Wein, schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner delikater Säure, saftig, ausgewogen und weich</i>	5,00 €	0,75 l	17,50 €
Riesling <i>Qualitätswein, aus der Steillage Moselland, lieblich 9,5 %</i>	8,00 €	0,75 l	27,50 €
Mantler "Fesch" Rose` <i>Qualitätswein rose, halbtrocken</i>	4,60 €	0,75 l	16,50 €
Cá dei Frati Rosa dei Frati DOP <i>hochfeiner Rose, sehr filigraner Duft nach Himbeeren, Kirschen und Zitrusfrüchten. einer der besten Rosés aus Italien</i>	5,00 €	0,75 l	17,50 €
Weinschorle rot oder weiß	8,00	0,75 l	27,50 €
Weinschorle rot oder weiß	3,50 €	0,25 l	
Sprizz Hugo, Lillet	4,50 €	0,5 l	
	5,10 €	0,25 l	

Rotweine

Edelvernatsch <i>Qualitätswein, halbtrocken</i>	5,00 €	1,00 l	19,50 €
Montepulciano <i>DOC trocken, fruchtig</i>	5,00 €	0,75 l	17,50 €
Merlot <i>DOC fruchtig, angenehm zu trinken, rubinrot</i>	5,00 €	0,75 l	17,50 €
Lagrein Südtirol DOC <i>fruchtbetontes Bukett, Aromen von Kirschen, Brombeeren, vollmundig und ausgewogen, samtig frisch, ein Charmeur 13%</i>	5,80 €	0,75 l	21,50 €
Rioja Torre de Ona Reserva <i>würzig, fruchtige Fülle von Aromen, weich und zugleich kraftvoll, leicht erdig</i>	6,00 €	0,75 l	22,50 €
Blauer Zweigelt <i>Qualitätswein Winzer Krems 13% vollmundiger fruchtiger Rotwein</i>	4,60 €	0,75 l	16,50 €
Lambrusco <i>DOC, lieblich</i>	4,00 €		

Sekt

Hausmarke Sekt Flasche	0,75 l	14,50 €
Prosecco Valdo Flasche	0,75 l	19,50 €
Sekt piccolo	0,2 l	4,50 €

A Schnapsl

<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>2cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Williams mit Frucht</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Marillenschnaps</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Frangelico Nußlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Martini bianco</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Vecchia</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Averna</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Heißer Amaretto mit Sahne</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Heißer Bombardino mit Sahne</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,80 €</i>

Edelbrände Liköre von der Destilerie „Lantenhammer“in Schliersee

<i>Waldhimbeer-, Schlehen- und Williamslikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Williamsbrand, Williamsbrand unfiltriert, Marillenbrand, Schlehengeist, Enzianbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Vogelbeerbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,80 €</i>

Mixgetränke

<i>Rüscherl</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Mit Jack Daniels, Wodka, Baccardi, Gin, Malibu Cola, Bitter lemon, Tonic water, Orangensaft, Kirschsaf</i>		
<i>Long Drink</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6,40 €</i>
<i>Mit Jack Daniels, Wodka, Baccardi, Gin, Malibu Cola, Lemon, Tonic, Orange, Kirsch</i>		
<i>Goßmass ,Laternenmass, Schneemass</i>	<i>1,0 l</i>	<i>12,00 €</i>