

# Suppen

## Pfannkuchensuppe

Ochsenkraftbrühe mit frischem Schnittlauch

4,50

## Leberspätzlesuppe

Ochsenkraftbrühe mit frischem Schnittlauch

4,50

# Sommer, Sonne, Stadtzeit...

## Tartar vom Almoachsen

200gr

Mit Kapern, Zwiebeln, Gurkenwürfel, Sardellen und Eigelb.

18,90

## Wiener Backhend'l

ohne Knochen, mit Kartoffelsalat und hausgemachter Sauce Remoulade

15,90

## Saiblingsfilet vom Grill

auf der Haut gebraten, mit Grillgemüse und Petersilienkartoffeln

18,90

## Südtiroler Tomatenknödel

mit flüssigem Graukäsekern, frischer Salbeibutter, Rucola und Tomatenwürfel

12,90

## Linguine all'arrabbiata

Hausgemachte Tomatensoße, Sardellen, Kapern, Oliven, Zwiebeln, Chili,  
Knoblauch, Rucola und Frische Parmesanflocken

12,90

## Linguine Garnelen

Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Knoblauch, Rucola und Frische Parmesanflocken

22,90

# Stadlschmankerl

## Schnitzel „Wiener Art“

Von der Schweinelende oder Putenbrust mit Pommes oder Kartoffelsalat

13,90

## Jägerschnitzel

Schnitzel „Natur“ von der Schweinelende, in Champignonrahm mit hausgemachten Spätzle

13,90

## Cordon Bleu

Von der Schweinelende, gefüllt mit Südtiroler Speck, Gouda und Brie, dazu Pommes oder Bratkartoffeln

16,90

## Hausgemachte Kaaspressknödel

mit frischen Parmesanraspel, Tomatenwürfel und Rucula

13,90

## Allgäuer Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle, hausgemachte Röstzwiebeln und ein Beilagensalat

12,90

## Putensteak vom Grill

Mit hausgemachter Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Dip

14,90

# Stadlburger

## "De zupfde Sau"

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

11,90 €

## "Da zupfde Ochs"

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

15,90 €

## Wos Sias

### Unser Kaiserschmarrn

mit Apfelmus (ca. 20 min Zubereitungszeit)

13,80

### Apfelkiachal

mit Vanilleeis und Sahne

6,50

### Hausgemachte Vanillegnocchi

mit frischen Erdbeeren und Mascarponecreme

9,80

# Ochsenfleisch & Wild

## Lauwarmes Surf&Turf Paillard vom Almochsen

Hauchdünnes Ochsenschnitzel kurz und scharf angebraten in Olivenöl-Kräuter Marinade,  
mit Garnelen vom Grill, frischen Tomaten, Rucola und Parmesanraspel.

Dazu ein kleiner, bunter Salat und Knoblauchbaguette.

21,90

## Geschnetzeltes von der Ochsenlende

an Schwammrahm mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat

18,90

## Almochsenpflanzal<sup>(100%)</sup>

in kräftiger Soße, mit hausgemachtem Kartoffelstampf

14,80

## Zwiebelrostbraten

mit Röstkartoffeln und Beilagensalat

25,80

## Rinderlendensteak

mit Pommes, Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel, dazu Beilagensalat

25,80

## Wuidaragulasch (drin is wo's er dawuschn hod)

Mit hausgemachtem Semmelknödel

15,90

## A ganz a wuids Cordon Bleu

CordonBleu vom Hirsch mit Brie, Südtiroler Speck und Preiselbeeren, dazu Bratkartoffeln

18,60

# Greazeig (Salate)

## Frischer bunter gemischter Salatteller

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

9,90

## \*Caesars Salad

### Classic

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

10,80

-mit gebratenen Putenbruststreifen

13,90 \* 14,80

-mit gebratenen Rinderlendenstreifen

17,90 \* 18,80

-mit 5 gebratenen Riesengarnelen und Knoblauchbaguette

19,90 \* 20,80

-mit gebratenen Champignons

12,90 \* 13,80

-mit gebratenem Saiblongsfilet

17,90 \* 18,80

## Kleiner gemischter Salat

4,80

Brot + Zeit = Brotzeit  
Zeit \* Zeit = Mahlzeit

Südtiroler Bauernspeckplatte

mit Brot

11,20

Hausgemachter Obazda

mit Brezn

6,80

Abgebräunter Leberkaas

mit Spiegelei und Bratkartoffeln

9,80

Matjes von der Chiemseerenke

mit Spiegelei und Bratkartoffeln

12,90

Zwoa Weißwürsch

mit Senf und Brezn

5,80

Ein Paar Wiener

mit Brot 3,80 mit Pommes 5,80