



Gruppenkarte

gültig ab 1.4.2025

ab Gruppen von 20 Personen

Friskäse mit Kräutern-Meerrettich | 8,9€ **Vegetarisch**

mit Radieschen und geschmolzene Kirschtomaten mit Knoblauch, serviert dazu ein Brotkörbchen

Tessiner-Tomaten-Gemüsesuppe

mit gegrilltem Baguette und Kräuterpesto | 8,9€ **Vegetarisch**

Bayrischer Fleischwurstsalat | 14,9€

mit Zwiebelchen, Essiggurke, Radieschen und Kräutern an pikantem Dressing mit Bratkartoffeln

Spitzbuben Topf | 13,9€ Fleischpflanzerl in der Pfanne gebraten

auf Bratkartoffeln dazu geschmorte Butterzwiebeln, Spiegelei und Malzbiersoße

Bunte Salatschale | 11,5€ **Vegetarisch**

feine Rohkost- und Blattsalate mit Weißbrotscheiben dazu Stadldressing und Limonen Chili-Dressing

Hütten-Käsespätzle | 14,9€ **Vegetarisch** K

hausgemachte Spätzle mit Lauch-, und Karottenstreifen, Emmentaler Käse und Weißwein verfeinert, geschmolzene Butterzwiebeln und Salatschälchen **Auch ohne Weißwein möglich.**

„Haxenpfannerl“ | 16,9 €

gegrilltes Schweinehaxenfleisch mit Sauerkraut, Semmelknödel, Malzbiersoße

Hirschragout aus heimischen Wäldern | 27,5€ K

mit feinen Kräutern geschmort, an Rotwein-Wacholdersoße
mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle und ein Salatschälchen

Geschmortes Ochsenbäckchen | 29,5€

mit Wurzelgemüse, Kräutern und Rotwein im Ofen geschmort, kräftige Schmorbratensoße
dazu gebratene Pressknödel
geschmorter Blattspinat, Kirschtomaten mit Knoblauch und Olivenöl

Schnitzel-Küche

Backendl-Salat | 19,5€ K

frische Rohkost- und Blattsalate mit Limetten-Chilidressing
gebackene Hähnchenbrust im Knuspermantel aus Weißbrot

Schweineschnitzel „Wiener Art“ | 19,5€ K / TG

Schweinerücken paniert mit Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln mit Kräutersalz und Salatschälchen

„Stadl-Schnitzel“ | 20,9€ K

Schweineschnitzel in einer Panade aus Weißbrot, Bergkäse und Kräutern
dazu hausgemachte grüne Soße mit Farmer Pommes und Salatschälchen

Schnitzel-Trio-Pfanne | 23,5€ TG

Schweineschnitzel, Röstzwiebeln und Grillspeck-Plätzchen
und ein Hähnchenbrustschnitzel in Cornflakes-Kürbiskern-Kruste
kleines Stadlschnitzel in einer Panade aus Weißbrot, Bergkäse und Kräutern
Bratensoße, Mango-Currymayonnaise und Farmer Pommes
und Salatschälchen

DESSERTS

Affogato al Caffè Spezial | 6,9€

kleiner Gruß aus Italien: Kugel Vanillerahmeis, Schlagsahne, Espresso

Steirisches Eisschmankerl | 6,9€

Kugel Vanillerahmeis, Schlagsahne, Kürbiskernöl, Kürbiskerne

Beschwipste Kugel | 7,5€

Kugel Schokoladeneis mit Eierlikör Schlagsahne und Schokoladenraspel

Stadl-Mandelschmarrn | 9,5€

luftiger Schmarrn mit Butter, Puderzucker, mit Apfelmus und Preiselbeeren

Küchen Info:

Hausdressing: Vegetarisch - Laktosefrei

Limetten-Chili-Dressing: Vegan - Laktosefrei

Grüne Soße: Vegetarisch / Grüne Soßen Pesto: Vegetarisch

Bratkartoffeln - Vegan / Braten- und Malzbiersoße sind glutenfrei - mit Kartoffelstärke gebunden

LEGENDE

K = KLEINERE Portion ist möglich | minus 3,0€