

„Zum Glustln“

*Bauernbrot mit Butter, Speck,
frischem Kren und roten Zwiebeln 7*

Vorspeisen

*Lauwarmer Buchweizensalat
in Quittendressing mit Schafskäse
und Zucchinikrokant 13*

*Gebackene Frühlingsrollen
auf süß-sauer Salat mit Chili Dip 10*

*Beef Tartar
mit Erdäpfelkas, eingelegtem Gemüse,
Toastbrot und Butter 17*

Supp`n

*Tomaten-Kokossuppe 6**

*Rindsuppe
mit Frittaten 5
mit Speckknödel 6*

*Laut Lebensmittelinformationsverordnung möchten wir Sie darauf hinweisen,
dass in einigen der Gerichte die 14 verordnungspflichtigen Allergene vorkommen.
Für weitere Fragen stehen Ihnen gerne unsere Mitarbeiter zur Verfügung!*

Stöcklwirt Klassiker

*Wiener Schnitzel
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
vom Schwein 14.5
vom Kalb 21*

*Cordon Bleu mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren
vom Schwein 17
vom Kalb 22*

*Backhendlsalat
mit Sauerrahmdip 15.5*

*Zwiebelrostbraten,
rosa gebratenen Beiried
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen 22*

*Buttermilch-Backhendl auf Babyspinat und
Kürbischutney dazu Petersilienkartoffeln 18.5*

Traditionelles

*Gebratene Blutwurst
mit Röstkartoffel, Sauerkraut und Spiegelei 12.5*

Alle Gerichte auch TO GO erhältlich! ♥

* Alle Preise in Euro
inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.

Für Fischliebhaber

*Glasiertes Seesaiblingsfilet
mit Schwarzwurzeln,
Rotkraut und Süßkartoffelchips 23.5**

Das Beste vom Rind

*Dreierlei vom Rind
(Backerl, Rinderrücken, Praline)
auf Wirsing-Linsengemüse mit Ofenkürbis
und Speckknödel 25*

Vegetarisch & lecker

*Spinatknödel in Tomaten-Salbeibutter
mit Junglauch, Vogerlsalat
und geriebenem Parmesan 14.5*

Hausgemachte Pasta

*Spaghetti Bolognese
mit frischem Parmesan 13.5**

Aufpreis pro Umbestellung 1 €.

*Wir legen Wert auf die Verwendung regionaler Produkte umliegender Erzeuger.
Dadurch können wir stets frische Rohstoffe verarbeiten und vermeiden lange Transportwege.
Wir setzen auf Qualität und bieten dadurch nur das Beste aus unserer Heimat.
Gleichzeitig stärken wir dadurch regionale Betriebe.
Frischfleisch beziehen wir aus der benachbarten Fleische*ré*.*

Sticky Fingers

*„Crunchy-Chicken-Burger“
mit Honig-Senf-Sauce, Eisbergsalat,
Tomatenscheibe und Pommes 16*

„Fingerfood-Allerlei“ 13.5

Nachspeisen

*Topfenknödel mit Marillenröster
und Butterkekseis 9.9*

*Schokoladenmousse
auf Erdbeer-Rhabarber Ragout 8.5*

*Apfelkrapfen mit Zwetschkenröster
und Vanilleeis 8.5*

*W-Lan „Stoecklwirt“
Benutzer: Hotel
Passwort: wellness*

*Torten bei Feiern nur nach Anmeldung.
Es werden Euro 1,50 Gabelgeld pro Person berechnet.*