

„Zum Glustln“

*Bauernbrot mit Butter, Speck,
frischem Kren und roten Zwiebeln 8.5**

Vorspeisen

*Burrata mit Cocktailtomaten,
hausgemachtem Basilikumpesto
und Olivenöl 13*

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

*Beef Tartar
fein garniert mit Wachtelei,
Brot und Butter 18*

Supp`n

*Kartoffelsuppe
mit Sahnehaube und Kartoffelchips 6*

Rindsuppe mit Frittaten 5

*Zwiebelsuppe
mit Käsecrôtons 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 15*
vom Kalb 22*

*Cordon Bleu mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren
vom Schwein 18
vom Kalb 23*

*Backhendlsalat
mit Sauerrahmdip 15.5*

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

Traditionelles

*Gebratene Blutwurst
mit Röstkartoffel, Sauerkraut
und Spiegelei 15*

*Kartoffelknödel mit Fleisch- und Grammel gefüllt
auf Sauerkraut mit Bratensaft 15**

Alle Gerichte auch TO GO erhältlich! ♥

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

Für Fischliebhaber

*Gebratenes Lachsforellenfilet
auf Dillrisotto
mit Kräuterschaum 23.5**

Das Beste vom Rind

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

Wildgericht

*Hirschragout mit Kartoffelknödel
und Preiselbeer-Rotkraut 19.5*

Vegetarisch & lecker

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

Pasta

*Steinpilz-Frischkäse-Ravioli
in brauner Butter mit Parmesan und Rucola 17**

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

*„Hausburger“,
gegrilltes Kalbspatty, Hausdip,
Rucola, Tomaten, Käse
und Pommes 18.5*

Nachspeisen

*Topfenknödel auf Marillenröster
und Vanilleeis 9.9*

*Weißes Schokomousse
auf Beerenragout 8.5*

*Hausgemachte Waffeln
mit Früchten, Kugel Vanilleeis
und Sahne 9.9 (G,C,A)*

*Gemischtes Eis 5.1
mit Sahne...5.8*

Heiße Liebe mit Sahne 7.5

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

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