

„Zum Glustln“

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

Vorspeisen

*Falafel auf Rucolasalat
mit Cherrytomaten und
Joghurt-Sauerrahmdip 11*

*Geräucherter Lachs
mit Honig-Senfsoße und Weißbrot 14*

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

Supp`n

*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!

W-Lan „Stoocklwirt“

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 25*

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

Salatvariationen

*Backhendlsalat
mit Sauerrahmdip 16*

*Bunte Salatvariation mit Hausdressing und
... gebratenen Rinderfiletspitzen 21
...gegrillten Garnelen (6 Stück) 23*

Alle Gerichte auch TO GO erhältlich! ♥

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

Aufpreis pro Umbestellung 1 €.

Das Beste vom Rind


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


*Steinpilzrisotto
mit gegrillten Rinderfiletspitzen 22*

Maishendl

*Buttermilch Backhendl
auf Babyspinat mit Frucht-Chutney
und Petersilienkartoffeln 21.5*

Vegetarisch & Lecker

 *Spinatknödel in Tomaten-Salbeibutter
mit Junglauch, Rucola
und geriebenem Parmesan 15.5*

 *Falafel Wrap
mit Sauerrahmsauce, Rucola,
Tomaten, Gurken und Pommes 17*



vegetarisch

*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.*

Sticky Fingers

„Chili Cheese Burger“,
gegrilltes Kalbspatty, Chilidip,
Käse und Pommes 18.5

Crunchy Chicken Wrap
mit Honig-Senfsauce, Rucola,
Tomaten, Gurken und Pommes 17

Pasta

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

Tagliatelle á la Bolognese 14.5

Süßes

Schokolademousse
auf Beerenragout 9.5

Topfenknödel
auf Marillenröster 9.9

Hausgemachte Waffeln
mit Schokosauce, Kugel Vanilleeis
und Schlagsahne 9.9

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