

Gaumenfreuden

„Stöcklwirt Beef Tatar“, mit Wachtelei,
Brot und Butter

„Asia Beef Tatar“, Sesam, Chili, Soja-Eigelb,
Wasabi Schaum, Brot und Butter

Originales Beef Carpaccio
mit Olivenöl, Balsamico Glace,
Rucola, Tomaten und Parmesan

Beef Tagliata auf Rucola, Cherry-Tomaten und Olivenöl
Vorspeise 100 g Hauptspeise 200 g

 Griechisches Loaded Hummus mit Oliven,
Tomaten, Gurken, Paprika und Cayenne Pfeffer mit Baguette

Rote Bete Lachs, rote Rüben Gel, Crème fraîche
und Kresse auf Schwarzbrot

Genuss Tassen

Rindsuppe mit Frittaten
...mit Leberknödel
...mit Kaspressknödel

 Bärlauchcremesuppe mit Croûtons

Vegetarisch & Lecker

 Fregola mit Gemüse und Feta Käse

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

 Spargel Ravioli mit Rucola
und Parmesan

Wirtshaus Schätze

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln
vom Schwein
vom Kalb

Cordon Bleu mit Petersilienkartoffeln
vom Schwein
vom Kalb

Zwiebelrostbraten, rosa gebratenen Beiried
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

„Backhendlsalat“ serviert mit Kartoffel-Gurkensalat
und Sauerrahmdip

Blutwurst mit Röstkartoffeln,
Sauerkraut und Spiegelei

Beef Stroganoff mit Tagliatelle

Thai Street Food



...Gemüse Thai Curry mit Basmati Reis

...und gebratenen Hendlstreifen

...und gebratenen Rinderfiletstreifen

...und gebratenem Lachs

...und gegrillten Garnelen

Caesar salad

...mit Croûtons, Parmesan und...

...gegrillten Hühnerstreifen

...und gebratenen Rinderfiletstreifen

...und gebratenem Lachs

...und gegrillten Garnelen

Sticky Fingers

„The BEAST Burger“,
Bacon & Cheese Burger mit Rinderpatty,
Salat, rote Zwiebel, Essiggurkerl und Tomate

Zu Burger, Steaktoast +
Wrap servieren wir Pommes
Süßkartoffelpommes + 2.5 €

„Pulled Pork Burger“,
Coleslaw und Rotweinzwiebel
im Curcuma Bun

„Crunchy Chicken Burger“,
Hendl in Cornflakes Panade, Honig-Senfsauce,
Eisberg, Tomaten, Gurken

 Hot Camembert Burger, Preiselbeer Dip

„Steaktoast Deluxe“,
Schwarzbrot, Beiried, Zwiebel, Camembert, Rucola

„Crunchy Chicken Wrap“,
rote Zwiebel, Eisberg und Honig-Senfsauce

Schweinerippchen sous vide gegart
mit Steakhouse Pommes und zweierlei Dip

Frühlings Bowls

 ... Cous Cous, Wokgemüse, Eisberg, Tzatziki und

...gebratener Lachs süß/sauer

...Hendlstreifen in Sesam Panade

...gebratene Rinderfiletspitzen

 ...Falafel Bällchen

...gegrillten Garnelen

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.

Brizza

(Brezel-Pizza aus knusprigem Laugenteig)
...mit Creme fraîche und...

...Speck, rote Zwiebel,
Bergkäse und Rucola



...Gemüse, Bergkäse und Rucola

...Lachs, rote Zwiebel,
Jungzwiebel und Rucola

Naschparadies

Joghurtcreme mit Marillen
und Marillensorbet

Hausgemachte Topfenknödel auf Marillenröster
mit Vanilleeis und Sahne

Kaffee Crème Brûlée
mit Sauerrahmeis

Brownie mit Kugel Kirschorbet
und Sahne

Gemischtes Eis ohne Sahne
...mit Sahne

Coup Dänemark

Heiße Liebe

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 „Stoecklwirt“



...vegetarisch

* Alle Preise in Euro

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.