

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

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

 Burrata auf Rucola-Tomatensalat
mit Balsamico und Knoblauchbrot

Genuss Tassen

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

 Tomatencremesuppe mit Croûtons

Vegetarisch & Lecker

 Fregola (Nudeln) mit Eierschwammerl, Rucola,
Tomaten und Feta Käse

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

 Trüffel Ravioli mit Rucola
und Parmesan

 Eierschwammerlgulasch
mit Serviettenknödel und Sauerrahm

Wirtshaus Schätze

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln
vom Schwein
vom Kalb

Cordon Bleu mit Petersilienkartoffeln
vom Schwein

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,
scharfe Sauce, Salat, rote Zwiebel, Essiggurkerl und Tomate

„Pulled Pork Burger“,
Coleslaw und Rotweinzwiebel

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

 Camembert Burger, Preiselbeer Dip,
Eisberg und rote Zwiebel

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

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

Schweineripperl sous vide gegart
mit Steakhouse Pommes und zweierlei Dip

Bowls

 ... Cous Cous, Wokgemüse, Eisberg, Tzatziki

...und gebratener Lachs süß/sauer

...und Hendlstreifen in Sesam Panade

...und gebratene Rinderfiletspitzen

 ...und Falafel Bällchen

...und 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

Hausgemachte Topfenknödel auf Marillenröster
mit Vanilleeis und Sahne

Crème Brûlée
mit Stracciatellaeis

Brownie mit Joghurteis
und Sahne

Gemischtes Eis ohne Sahne
...mit Sahne

Coup Dänemark

Heiße Liebe

Stracciatella-Becher mit Baileys, Sahne und Schokosauce

Iced Caffè Latte

Affogato

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.