

## SOMMER - Aperitif

Fruchtige <b>BEEREN-MELONEN-BOWLE</b>   Schuss Pfirsich-Prosecco	7,50
<b>SPRIZZ &amp; SPRIZZ &amp; SPRIZZ</b> auf Eis und Prosecco Minze   Zitrusfrüchte   Beeren Lavendel   Rosen   Himbeere   Marille   Rhabarber Aperol   Hugo	7,50
<b>WIENER VERMOUTH</b> für den Sommer Eis   Zitrone   Minze   Prosecco	7,50
<b>LILLET WILDBERRY</b> fruchtig & leicht an heißen Sommertagen Lillet Blanc   gemischte Beeren   Russian Schweppes	7,50
<i>... der erste Pfiff</i>	
<b>AUGUSTINER HELL</b> frisch gezapft im Weinglas	3,60

### Prosecco & Crémant

<b>PROSECCO TERRE NARDIN BRUT</b>	Borgo Molino	38,00
<b>PROSECCO TERRE NARDIN ROSE</b>	Borgo Molino	42,00
<b>MILLE BOLLE PROSECCO</b>	Vino Spumante Extra dry "Sunny Day's"	36,00
<b>BOUVET CRÉMANT ROSÉ</b>	Ladubay	66,00

### Cooler Drinks ... ganz „OHNE“

<b>ROSEN-SPRIZZ</b>   natürliches Rosenwasser   Erdbeerspießchen	7,50
<b>BASILIKUM-INGWER-SPRIZZ</b>   Basil Drink   Ingwer   Blüten	7,50
<b>CRODINO-SPRIZZ</b>   Orange-Limette   Minze	6,50
<b>ROSE RHABARBER-ERDBEER-SPRIZZ</b>   Lemon   Minze	7,50
<b>MANGO-ANANAS-SPRIZZ</b>   Ananas   Tonic	7,50

**EIN FARBENFROHER SOMMER**

Ob im Bier- & Sommergarten,  
auf Irmi's bunter Wiese, in farbigen  
Liegestühlen, kuscheliger Lounge oder  
... bei Schlechtwetter in unseren  
hübsch gedeckten Stuben ...

**BE HAPPY  
im Stangl**

**INFO**

**HOTEL-GÜTSGASTHOF  
Stangl**

All unsere Preise sind in € inklusive Mehrwertsteuer und Service. Änderungen vorbehalten.  
Unser Küchen- und Serviceteam informiert Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten.

## Vorspeise & Salat

### **BÜFFELMOZZARELLA & WASSERMELONE**

Gelbe Tomaten | Orangen-Olivenöl | Kapuzinerkresse 11,50

### **CARPACCIO VOM JUNGBULLEN** | Trüffelcreme

Wiesenchampignons | gehobelter Parmesan 14,50

**FENCHEL-ZITRUS-SALAT** | gebratene Garnelen | Gartenkresse | Chili 14,50

Frische **MATJESFILET** | Kräuterschmand | Apfel | rote Zwiebel  
frischer Dill | neue Kartoffeln | Wiesenkräutersalat 13,50

Bunter **FITNESSSALAT** | Himbeerdressing | Beeren | Nüsse  
Radieserl | Vollkornbrotkrusteln 9,50

*Der kleine Salat so zwischendurch .....*

**PFLÜCKSALAT** | Tomate | Gurke | Erdbeeren  
Sommernüsse | frischer Schnittlauch aus dem Garten 5,00

## Sommersüppchen „HEIß oder KALT“

Weißer **TOMATENSUPPE** | Creme Fraiche | Basilikum Croutons 8,50

**FRUCHTKALTSCHALE** mit Kirschen | Grießklößchen | Minze 8,50

## Leichte Sommerküche

### **PASTA BASTA “FETTUCCINE TRIFFT SOMMERTRÜFFEL “**

Butter | Parmesan | Kerbel 19,50

### **SOOOO GUT: ERBSEN-RISOTTO**

Gebratene Reherl | Pecorino | Gewürztomate | Affila Kresse 16,50

**SÜßKARTOFFELPÜREE** | gebratener Blumenkohl | Zucchini | Brunnenkresseschaum 14,50

## Me(h)r als Fisch ...

Filet vom <b>MEERWOLF</b> gegrillt Zitronen-Kräuter Beurre-Blanc   mediterranes Gemüse-Kartoffeln   Reherl	22,50
Gebratene <b>RIESENGARNELEN</b> (5 Stück) vom Grill Knoblauchbaquette   Plücksalat	26,50

## KLASSIKER „Heimat-Schmankerl“ -echt.gut.essen.

Rosa gebratenes <b>ROASTBEEF</b> kalt resche Bratkartoffeln   Remouladensoße   Zupf-Radieserlsalat	16,50
Bayerische <b>REHERL</b>   Kräuterrahm   Semmelknödel	16,50
Knuspriger <b>LANDSCHWEINSBRATEN</b> Honig-Kümmelsoße   Kartoffelknödel   Speckkrautsalat	13,80
<b>WIENER SCHNITZEL</b> vom Kalb   Bratkartoffeln   Preiselbeeren Dill-Rahm-Gurkensalat	21,50
Leibspeise: <b>ZWIEBELROSTBRATEN</b> Rotweinsoße   Röstzwiebeln   Bratkartoffeln	19,50

## Herdgeflüster Wald | Flur | Seen

<b>PERLHUHNBRUST</b> „Supreme“ Brombeere   Sternanis   Süßkartoffeln   Zucchini	18,50
Rosa gebratene <b>ENTENBRUST</b> Aprikosen-Zwiebel-Marmelade   Kaiserschoten Rosmarinpolenta   Portweinlack	19,80
Geschmorte <b>KALBSBÄCKCHEN</b> Pfefferkirschen   Sellerie-Kartoffel-Mousseline   wilder Brokkoli	19,50
<b>TOURNEDOS VOM RIND &amp; TRÜFFELSOË</b> gebratene Reherl   grüner Spargel   lila Kartoffeln	24,50

## Das kleine Dessert

<b>NOUGATTINO</b>   Vanille Eis   Espresso		6,50
<b>VANILLE EIS EIERLIKÖR</b>   Schokoaldensoße		6,50
<b>SORBET:</b> Zitrone   Himbeere   Cassis   Passionsfrucht   Mango	1 Kugel	3,50
<b>SORBET</b> nach Wahl mit Wodka oder Prosecco	1 Kugel	6,80

## Süßes geht immer ...

<b>TRIOLOGIE VOM PFIRSICH</b> Pfirsichsüppchen   Pfirsicheiscreme   Pfirsichmousse   Pfirsichgel		9,50
<b>SÜßE BEERENJAGD</b> gratinierte BEEREN   Mascaponecreme   Himbeersorbet   Minze		9,50
<b>SCHOKOLADEN MOUSSE</b> von Valrhona Bitterschokolade Marillencoulis   Pfefferminze   Nusschips		8,50
<b>TROPISCHER FRUCHTSALAT</b> Zitronenbasilikum   Grünes Tee-Eis		8,50

**ZUSÄTZLICH HABEN WIR AUCH EINE EXTRA EISKARTE FÜR SIE .....**

## ... immer eine süße SÜNDE wert

Ab 2 Personen:

<b>SCHMARRN ... VOM KAISER</b> (20 min) Kaiserschmarrn mit Erdbeeren   geröstete Mandeln   Apfelmus		9,80
--	--	------

Kleines <b>KÄSE DESSERT</b>	13,50
Dreierlei vom Alpenländischem KÄSE Feigensenf   Ananas   Weintrauben   Kiwi Sommernüsse   Fassbutter   Wurzelbrot	

## Weinempfehlung

### *Offener Weißweine*

2019	<b>GRÜNER VELTLINER</b> Groiss Österreich - Niederösterreich	0,2l	7,50
2018	<b>MÜLLER THURGAU</b> „Frank & Frei“ Deutschland - Franken	0,2l	7,50
2020	<b>LUGANA</b> Selva Italien Gardasee	0,2l	8,50

### *Offener Roséwein*

2019	<b>CARINGOLE</b> Syrah Grenache Frankreich – Languedoc	0,2l	7,50
------	---	------	------

### *Offener Rotwein*

2019	<b>MERLOT</b> Lergenmüller Deutschland Pfalz	0,2l	7,50
2017	<b>BLAUER ZWEIFELT</b> Groiss Österreich - Niederösterreich	0,2l	7,50

## Die besondere Flasche für Zwei ....

### *Weißwein*

2018	Gavi di Gavi Sorino Cortese	Italien Piemont	0,75l	36,00
2019	Grüner Veltliner Fass 4 Ott	Niederösterreich	0,75l	46,00

### *Roséwein tolle Frische & Leichtigkeit <<eiskalt serviert>>*

2020	Rose by Ott	Frankreich Cotes de Provence	0,75l	48,00
2020	Rose Ca dei Frati	Italien Gardasee	0,75l	35,00

### *Rotwein*

2015	Merlot Olivini	Italien Lombardei	0,75l	39,00
2017	Primitivo Cantele	Italien Apulien	0,75l	38,00
2016	Merlot Lageder	Südtirol Margreid	0,75l	44,00
2017	St. Laurent Sattler	Österreich Burgenland	0,75l	38,00
2016	Spätburgunder „S“ Weber	Deutschland Nahe	0,75l	36,00

## FLASCHENWEINE:

WW:	2019	Grauburgunder Heger Oktav Deutschland, Baden	0,75l	36,00
WW:	2019	Lugana Ca dei Frati Italien, Lombardei	0,75l	34,00
WW:	2019	Lugana Brolettino Italien, Lombardei	0,75l	39,00
WW:	2015	Chardonnay Manincor Italien, Kalterer See	0,75l	36,00
WW:	2018	Pinot Grigio Porer – Weingut Lageder Italien, Tramin	0,75l	36,00
WW:	2018	Voignier Verdil Nelemann Spanien, Valencia	0,75l	32,00
Rose:	2019	Chateau Minuty Rosé Frankreich, Provence	0,75l	35,00
RW:	2016	Pinot Noir Christian Bauer Österreich, Niederösterreich	0,75l	36,00
RW:	2018	Merlot Scuri Borgo Molino Italien, Venezien	0,75l	34,00
RW:	2018	Ripasso Valpolicella Italien, Venezien	0,75l	45,00
RW:	2017	Monastrell Montaraz - Spanien	0,75l	36,00
RW:	2018	Sembro Tempranillo - Spanien	0,75l	36,00
RW:	2017	Rioja Crianza Vivanco - Spanien	0,75l	38,00

# GETRÄNKE

## *Wasser*

Adelholzener classic	sprudelnd oder still	0,25 l	3,50
Adelholzener classic	sprudelnd oder still	0,75 l	6,90

## *Säfte*

Apfel, Orange, Johannisbeere		0,2 l	3,80
------------------------------	--	-------	------

### Fruchtsaftschorlen

Apfel, Orange, Johannisbeer, Traube rot		0,4 l	4,20
		0,2 l	3,30
Exotic: Rhabarber, Mango, Maracuja, Banane, Ananas		0,4 l	4,20
		0,2 l	3,30

## *Erfrischungsgetränke*

Spezi, Zitrone-, Orangenlimonade		0,4 l	4,00
		0,2 l	3,20
Coca Cola und Coca Cola light		0,33 l	3,60
Almdudler		0,35 l	3,60
Schweppes: Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale		0,2 l	3,60

### Biere:

Augustiner Hell vom Faß	0,3l	€ 3,60 /	0,5 l	4,30
Radler - Helles und weiße Limo			0,5 l	4,30
Augustiner „Edelstoff“			0,5 l	4,90
Augustiner Pils			0,3 l	3,60
Augustiner Dunkles			0,5 l	4,30
Löwenbräu –alkoholfrei-			0,5 l	4,30
Erdinger „Urweiße“ -hell, dunkel, leicht, alkoholfrei			0,5 l	4,40

### Verdauer – „GARTEN-ZEIT“

Bodensee Obstbrand – eisgekühlt		2cl	3,60
Schladerer Obstbrände Williams Birne, Himbeer oder Kirsch		2cl	4,50
Brauner Obstler aus dem Eichenfass		2cl	5,80
Prinz (Williams, Marille, Nusserl)		2cl	6,50
Ramazotti		2cl	4,50
Grappa Berta Nonino		2cl	6,50

All unsere Preise sind in € inklusive Mehrwertsteuer und Service. Änderungen vorbehalten.

Unser Küchen- und Serviceteam informiert Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten.