



STANGLS

feine

Sommerküche

Garten + Tischgespräche + Chillen
Blauer Himmel + Blaue Stunde
Im Glas ein eisgekühlter ROSE

UNSERE KÜCHENZEITEN

Montag bis Donnerstag	Mittags geschlossen	17.30 – 21.30 Uhr
Freitag und Samstag	Mittags Warme Küche Abends Warme Küche	12.00 – 14.30 Uhr 17.30 – 21.30 Uhr
Montag bis Sonntag	Frühstücken Nachmittags Café Kuchen Kleine Speisen	08.00 – 10.30 Uhr 14.00 – 17.00 Uhr
Sonntag	Mittags Warme Küche Abends geschlossen	11.30 – 15.00 Uhr
Feiertags	Mittags und Abends geöffnet	

Der erste Drink

... MIT ALKOHOL

Erfrischende Erdbeerbowle Prosecco Minze	Glas	9,50
Rosen-Lemon-Sprizz Bitterlemon Prosecco Limette	Glas	8,50
Lavendel-Sprizz Wildberry Prosecco Beere	Glas	8,50
Aperol oder Hugo	Glas	8,50
Prosecco rosé Terre Nardin Borgo Molino	Glas	9,50
Glas Champagner Canard Duchene Leonie	Glas	15,00

... PROSECCO | CREMANT | CHAMPAGNER

Prosecco Terre Nardin Gold Cuvee	0,75 l	40,00
Prosecco Terre Nardin Pink Cuvee Rose	0,75 l	43,00
Cremant Rosé Ladubay	0,75 l	70,00
Champagner Ruinart Blanc de Blancs oder Rose	0,75 l	169,00
Champagner Louis Roederer Rose	0,75 l	225,00
Champagner Taittinger Brut	0,75 l	115,00
Champagner Taittinger Rose	0,75 l	135,00

... DAS KLEINE FRISCH „GEZAPFTE“

Augustiner im feschen Bierseidel	0,3 l	4,00
----------------------------------	-------	------

... OHNE ALKOHOL

Sparkling Tea auf Eis Granatapfel Orangen-Zitronen-Ananassaft	Glas	8,50
Prickelnder FreiTag Schaumwein Beere Minze	Glas	8,50
Bergapfel-Rhabarber-Sprizz Eis Minze	Glas	8,50

DIE FEINE SOMMER-SCHORLE

Rose-Rhabarber Soda Minze Erdbeere Eis	0,4 l	5,00
Apfel-Limette-Holunder Ingwer Rosmarin	0,4 l	5,00

WASSER DAZU SERVIERT

Adelholzener classic sprudelnd oder still	0,25 l	3,60
Adelholzener classic sprudelnd oder still	0,75 l	7,00
Vitalwasser in der Riffelflasche	0,75 l	9,00
Leitungswasser	0,5 l	1,50
Leitungswasser	1 l	3,00

Unsere Weinempfehlung

GLASWEISE SERVIERT

WEISSWEIN

2022 Weißer Burgunder Karl Meyer Deutschland Franken	0,2l	9,00
2022 Grüner Veltliner Groiss Österreich Wagram	0,2l	9,00

ROSÉWEIN

2023 Rosé Caringole Frankreich Provence	0,2l	8,50
---	------	------

ROTWEIN

2022 Merlot Scuri Borgo Molino Italien Apulien	0,2l	9,50
2021 Cabernet Dorsa Meyer Deutschland Franken	0,2l	9,50

FLASCHENWEINE FÜR ZWEI

WEISSWEIN

2022 Grauburgunder Meyer Deutschland Franken	0,75 l	36,00
2021 Silvaner Meyer Deutschland Franken	0,75 l	39,00
2022 Grüner Veltliner am Berg Ott Niederösterreich	0,75 l	42,00
2022 Grüner Veltliner Fass 4 Ott Niederösterreich	0,75 l	54,00
2023 Chardonnay Lageder Südtirol Margreid	0,75 l	39,00
2023 Sauvignon Blanc Tunella Italien Friaul	0,75 l	39,50

ROSÉWEIN

2022 Rosé Ca dei Frati Italien Lombardei	0,75 l	36,00
--	--------	-------

ROTWEIN

2021 Black OX Lergenmüller Deutschland Pfalz	0,75 l	44,00
2021 Zweigelt ROHSTOFF Hannes Reeh Österreich Burgenland	0,75 l	48,00
2017 Brunello di Montalcino Tenuta di Sestra Italien Toskana	0,75 l	135,00
2021 Ronchedone Ca dei Frati Italien Lombardei	0,75 l	48,00
2022 Ardal Roble Bodegas Balbos Spanien Kastilien	0,75 l	49,00

Vorneweg

Brot Aufstrich feiner Parmaschinken für 2 Pers.	11,00
Knuspriges Brotkörberl Bergblütensalze Olivenöl Wiesenkräuterquark mit Radieserl Aprikosen-Rosmarinfrischkäse	

Sommersalat

KLEIN ODER ALS HAUPTGERICHT

Kleiner Pflücksalat Tomate Gurke Karotte Nektarine Fetakäse Balsamicodressing	
SOMMER-SALAT-GARTENLUST	
Großer bunter Sommersalat Sommerbeeren Pinienkerne Kresse bunte Tomaten Himbeer-Dressing	13,50
wahlweise mit Toppings:	
Gegrillten Riesen Garnelen (3 Stück)	10,50
Karamelisierter Ziegenkäse	8,50
Gebratenem Rinderfiletstreifen (120g)	16,50
Filet von der Dorade auf der Haut gebraten	14,50

Vorspeise

SUPPE WARM & KALT

Cremige Burrata verschiedene Tomaten Mango Tomaten-Sugo Basilikum	15,50
Lachstatar Avokado Limetten-Vinaigrette rosa Pfeffer bunte Kresse	16,50
Rinder-Carpaccio Sommertrüffel Olivenöl Alter Balsamico Rucola	17,50
Würzige Tomatensuppe Basilikum-Gewürzöl Parmesan Croûtons	9,20
Gurken-Wasabi-Kaltschale Sesam Koriander <<<VEGAN>>>	9,50

Vegetarisch

ODER ALS ZWISCHENGERICHT

Frische Linguine & Piemonteser Sommertrüffel Parmesan-Trüffelschaum Kerbel		25,50
Zitronen-Erbsen-Risotto Tomate Parmesan		17,50
... als Zwischengericht		21,50
... als Hauptgericht		10,50
... mit 3 Stück Garnelen	zzgl.	16,50
Reher in Kräuterrahm	Zwischengang	20,50
Semmelknödel Schnittlauch Kräuteröl	Hauptgang	

Sommerküche

LIEBLINGS-GERICHTE

Knuspriger Schweinsbraten vom Strohschwein*** Honig-Altbiersoße Kartoffelknödel Speckkrautsalat		18,80
Saftige Spareribs – aus dem Ofen würzige Honig-Whiskeysoße Ofenkartoffel Kräuterschmand		21,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken *** Röstkartoffeln frisch aus der Pfanne Dillrahm-Gurken-Salat Wildpreiselbeeren		32,50
Rosa Kalbsrücken*** grüne Pfefferjus Reherl Spitzkohl Kartoffelstampf		34,50
Rinderfilet medium gebraten (200gr.) Rosmarinjus mediterranes Ofengemüse Kartoffelgratin		36,50
Stangl´s Kalbsfleischpflanzerl 2 Stück Kartoffel-Gurken-Radiesersalat Röstzwiebelsoße		14,50
Doradenfilet gegrillt *** Weißweinschaum Peperonata Duftreis		28,50
Steinbutt gebraten *** Zitronengrassoße Pfifferling-Erbsengemüse Erbsenpüree		32,50

*** als kleine Portion möglich | Preisnachlass 4 Euro

Käse Dessert

Petit Pikant "Dreierlei vom Alpenkäse" weich-mittel-hart Feigensenf Weintraube Erdbeere Nüsse-Allerei Marlbrot Fassbutter	15,50
--	-------

Unser Klassiker auf´s Brot

Obatzder vom Frischkäse - Zwiebeln Weintrauben Holzofenbrot	12,50
---	-------

Alle Preise in € inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Sommerdessert

„EINE SÜNDE WERT“ ... DUFTIG, FRISCH, FRUCHTIG

CREME & MOUSSE

Gratin von sommerlicher Mascarpone-Vanille-Creme mit frischen Erdbeeren Pistazieneis	12,50
Zitronen Crème Brulee gesüßte Minze-Erdbeeren	10,50
Marmorierte Mousse au Chocolat auf Marillenspiegel Himbeersorbet	10,50

Dessert im Glas – klein und fein

Himbeer-Panna Cotta frische Beeren	7,50
--------------------------------------	------

Kuchen & Strudel

Stangls hausgemachter Käsekuchen Schlagrahm	5,30
Der kleine Apfelstrudel lauwarm Vanille-Eis	8,50

Creme-Eis & Sorbet

1 Kugel Mango Sorbet Waldbeeren mit Orangenzucker Zitronenküchlein	8,50
1 Kugel Crème Eis Vanille, dunkle Schokolade, Erdbeere, Pistazie, Banane, Haselnuss, Caramel, Kokos, Weißes Nougateis, Himbeer-Joghurt	3,00
1 Kugel Sorbet: Passionsfrucht, Mango, Cassis, Himbeere, Zitrone	3,00
1 Kugel Sorbet nach Wahl mit Prosecco oder Wodka Shot	8,00
Nougatino weißes Nougateis heißer Espresso	7,00
Affogato Vanille-Eis heißer Espresso	7,00
Eiskaffee & Eisschokolade	7,50

Kaffee Tee Schokolade

Espresso	Tasse	3,00
doppelter Espresso	Tasse	4,50
Tasse Kaffee Tasse Kaffee koffeinfrei	Tasse	4,00
Portion Kaffee Portion Kaffee koffeinfrei	Tasse	6,50
Cappuccino	Tasse	4,00
Milchkaffee	Tasse	4,50
Latte Macchiato	Glas	4,80
Tee	Glas	4,50
versch. Sorten Zitrone brauner Zucker	Portion	6,50
Heisse Schokolade Sahne	Glas	4,50

Alle Preise in € inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

SCHNÄPSE - DIGESTIF – RUM - OBSTBRÄNDE

Apfel Birne Williams Birne Waldhimbeere Kirsche Marille	2 cl	4,50
---	------	------

SCHNAPSERL AUS DEM WEINVIERTEL

Marille Haselnuss Williamsbirne Apfel	2 cl	6,50
---	------	------

Brauner Obstler Holzfass Alte Nuss	2 cl	7,50
--------------------------------------	------	------

Morand Williams Birne	2 cl	8,50
-----------------------	------	------

Ziegler: Waldhimbeere Wildkirsche Nr. 1	2 cl	11,50
---	------	-------

Prinz Special Edition: Williams Nusserl	2cl	7,50
---	-----	------

Fassbind: Aprikose oder Alte Zwetschge	2cl	9,50
--	-----	------

GRAPPA

Nonino Merlot	2 cl	8,50
---------------	------	------

Berta Villa Prato Invecchiata < Mandel Trockenaprikose >	2 cl	10,50
--	------	-------

Berta Elisi < Rotweinrebe Barbera >	2 cl	11,50
-------------------------------------	------	-------

KRÄUTER / BITTER

Ramazotti Hirschkuss Averna Fernet	2 cl	4,50
--	------	------

Cynar Eis Orange	2 cl	5,50
----------------------	------	------

Campari Eis Soda oder Orange	4 cl	8,50
----------------------------------	------	------

RUM | WHISKEY | COGNAC | BRANDY

Rum Plantation extra old XO <Jamaika>	2 cl	11,50
---------------------------------------	------	-------

Rum Botuca Reserva <Venezuela>	2 cl	12,50
--------------------------------	------	-------

Brandy de Jerez LEPANTO 12 Years <Spanien>	2 cl	10,50
--	------	-------

Glenfiddich	2 cl	6,50
-------------	------	------

Bushmills	2 cl	7,50
-----------	------	------

Hennessy V.S	2 cl	11,50
--------------	------	-------

WASSER

Adelholzener classic sprudelnd oder still			0,25 l	3,60
Adelholzener classic sprudelnd oder still			0,75 l	7,00
Vitalwasser in der Riffelflasche			0,75 l	9,00

SÄFTE

Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube rot			0,2 l	4,00
--	--	--	-------	------

FRUCHTSAFTSCHORLEN

Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube rot	0,4 l	4,50	0,2 l	3,50
Exotic: Mango, Maracuja, Banane, Ananas	0,4 l	4,50	0,2 l	3,50

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Spezi, Zitrone-, Orangenlimonade	0,4 l	4,40	0,2 l	3,60
Coca Cola und Coca Cola light			0,33 l	4,00
Almdudler Orangina Bionade			0,35 l	4,00
Schweppes: Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale			0,2 l	4,00
Aqua Monaco: Tonic Water, Ginger Beer			0,2 l	4,00

BIERE

Augustiner Hell vom Faß	0,3 l	4,00	0,5 l	4,70
Radler Helles und weiße Limo			0,5 l	4,70
Augustiner „Edelstoff“			0,5 l	4,90
Augustiner Pils			0,3 l	4,00
Augustiner Dunkles			0,5 l	4,70
Bergfeldbräu alkoholfrei			0,5 l	4,70
Erdinger „Urweisse“ hell, dunkel, leicht, alkoholfrei			0,5 l	4,90