



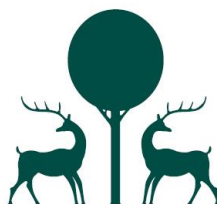
HERBSTZEITLOS

Stangls feine Speisekarte

Spätsommer / Herbst 2024

Unsere Küchenzeiten

Montag bis Donnerstag	Mittags geschlossen Abends Warme Küche	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	



STANGL
HOTEL & GUTSGASTHOF

DER ERSTE DRINK

mit Alkohol

Valdo Ice Blanc de Blanc Nektarine Eis	Glas	12,50
Lillet-Maracuja-Sprizz Lillet Maracuja Eis Limette	Glas	8,50
Lavendel-Sprizz Wildberry Prosecco Beere	Glas	8,50
Aperol oder Hugo	Glas	8,50
Prosecco weiß oder rosé Terre Nardin Borgo Molino	Glas	9,50
Glas Champagner Canard Duchene Leonie	Glas	15,00

Prosecco | Cremant | Champagner

Prosecco Baglietti No 10 weiß	0,75 l	40,00
Prosecco Baglietti No 7 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 Taittinger Brut	0,75 l	115,00
Champagner Taittinger Rose	0,75 l	135,00

Das kleine frisch „Gezapfte“

Das „erste Augustiner Wiesnbier“ Frisch o'zapft	0,5 l	5,80
Augustiner im feschen Bierseidel	0,3 l	4,00

Ohne Alkohol

Crodino Pomegranate Orange Eis	Glas	8,50
---	------	------

Die Alpenschorle

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
Tafelwasser / Leitungswasser	0,5 l	2,00
Tafelwasser / Leitungswasser	1 l	4,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

glasweise serviert

WEISSWEIN

2023 Ribolla Gialla Ciari Borgo Molino Italien Venezien	0,2l	9,80
2022 Grauer Burgunder Karl Meyer Deutschland Franken	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 Weissburgunder Schulthaus St. Michael Südtirol Eppan	0,75 l	39,00
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 mild würziger Lachsschinken für 2 Personen	11,00
Knuspriges Brotkörberl Bergblütensalze Olivenöl Kürbiskernöl-Frischkäse würziges Apfelgriebenschmalz	

HERBST & SALAT

klein oder als Hauptgericht

Kleiner Pflücksalat Tomate Gurke Bauern-Apfel Kürbiskerne Kürbiskernöl-Dressing	8,50
Herbstliche bunte Salate Trauben geröstete Haselnüsse Fleischtomate Fetakäse Apfel-Balsamico-Dressing	13,50
Karamelisierter Ziegenkäse mit Waldhonig Tomaten-Feigen-Kompott Romana - Salat	15,50

VORSPEISE & SUPPE

kalt und warm

Wildgarnelen (3 Stück) gegrillt Gemüse-Türmchen Avokadocreme Sesam Yuzu-Wasabivinaigrette	16,50
Herbstlicher Mozzarella Caprese Bunte Tomaten Mozzarella gegrillte Birne Basilikum	13,50
Tafelspitzbouillon Trüffelnockerl Karotten Schnittlauch	9,20
Kürbisschaumsuppe Kerndl Kürbiskernöl	9,50

VEGETARISCH

oder als Zwischengericht

Steinpilz-Ravioli Petersiliensoße Lauchgemüse Tomate Bergkäse	Zwischengericht	17,50
	Hauptgericht	21,50
Muskat-Kürbis-Risotto Parmesan Brunnenkresse Kürbisöl	Zwischengericht	17,50
	Hauptgericht	21,50

HERBSTKÜCHE

Lieblingsgerichte

Zur Wieszeit: Samstag und Sonntag

Frische Wiesn-Ente

Rosmarinsoße, Apfelblaukraut, Kartoffelknödel

26,50

Knuspriger Schweinsbraten vom Strohschwein***

Honig-Altbiersoße | Kartoffelknödel | Speckkrautsalat

18,80

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken***

Röstkartoffeln frisch aus der Pfanne | Dillrahm-Gurken-Salat | Wildpreiselbeeren

32,50

Kalbsleber Berliner Art

Röstzwiebeln | Kartoffelpüree | karamalisierte Äpfel

29,50

Geschmorte Rinderschulter

Burgundersoße | kleine Semmelknödel | Herbstgemüse

24,50

Bayerische Rinderlende 200g

Trüffelsoße | Kräutersaitlinge & Karotten | Kartoffelstampf

31,50

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

Sauerkirsch-Pfeffersoße | Kohlrabigemüse | Kürbispüree

29,50

Zanderfilet***

Misoschaum | Pak Choi Gemüse | Karottenpüree

28,50

Edelfisch-Pfanne ab 2 Personen

Duett von Wildgarnele & Atlantikfisch

Sauvignon Blanc Soße | Safran-Fenchel & konfierte Tomaten | Rosmarinkaroffeln pP

36,00

*** Diese Gerichte sind auch als kleine Portion möglich | Preisnachlass 4 Euro

KÄSEDESSERT

Herzhaft/Pikant "Dreierlei vom Alpenkäse" | weich-mittel-hart

Feigensenf | Weintrauben | Bauernapfel | Malzbrot | Fassbutter

15,50

UNSER KLASSIKER AUF ´S BROT

Obatzder vom Frischkäse - Zwiebeln | Weintrauben | Malzbrot

12,50

DESSERT

Süßes geht immer

CREME & MOUSSE

Lauwarmes Gratin von Mascarpone-Vanille-Creme Beerenallerlei Pistazieneis	12,50
Amaretto - Mousse au Chocolat Marillenspiegel Marillen -Sorbet	10,50
Limetten Crème Brulee gesüßte Blaubeeren Erdbeersorbet	10,50
Schwarzes Sesameis Mangokompott Kokosmilch	9,50

DESSERT IM GLAS – KLEIN UND FEIN

Herbstliches Mandel-Panna Cotta Zimtpflaumen-Sugo Geröstete Mandelsplitter	8,50
Cremiges Vanille-Eis Sahne	7,50
Wahlweise dazu: Eierlikör Schokoladensoße Kürbiskernöl & Kerne	

KUCHEN & STRUDEL

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

CREME-EIS & SORBET

1 Kugel Crème Eis Vanille, dunkle Schokolade, Erdbeere, Pistazie, Haselnuss, Walnuß Salted Caramel, Weißes Nougateis	3,00
1 Kugel Sorbet: Passionsfrucht, Mango, Cassis, Himbeere, Zitrone, Marillensorbet	3,00
1 Kugel Sorbet nach Wahl mit Prosecco oder Wodka Shot	8,00
Nougatino weißes Nougateis heißer Espresso	6,50
Affogato Vanille-Eis heißer Espresso	6,50
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

SCHNÄPSE / DIGESTIF / RUM

Obstbrände

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

Schnapsperl 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 | Alte Zwetschge 2 cl 11,50

Prinz: Williams | Nusserl 2cl 7,50

Fassbind: Aprikose 2cl 9,50

Grappa

Nonino Merlot oder Nonino Chardonnay 2 cl 8,50

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

Berta Elisi < Rotweinrebe Barbera > 2 cl 11,50

Berta Tre soli Tre < Rotweinrebe Barbera > 2 cl 11,50

Berta Paolo < Nebbiolo da Barolo | Babera d´Asti | > 2 cl 14,50

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 Botucal Reserva <Venezuela> 2 cl 12,50

Rum Ron Zacapa 23 Sistema Solera <Guatemala> 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

GETRÄNKE

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	0,3l	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