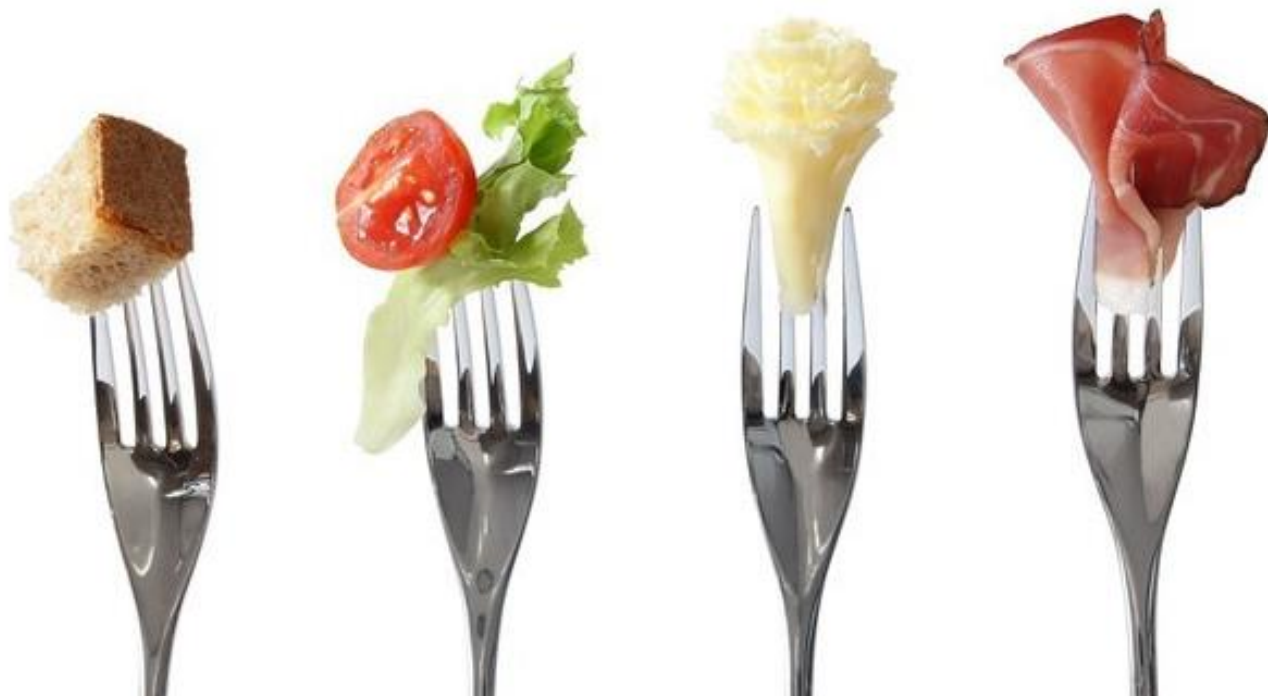


# Genuss-MOMENTE



## Unsere Kuchenzeiten

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



# APERITIF STARTER

2025

## Prickelnde Starter

HAUS-CHAMPAGNER CANARD DUCHENE WEIß ODER ROSE	Glas 15,00
WINTER-ZAUBER „VALDO ICE“   Beeren   Eis   Sternfrucht	Glas 11,50
LILLET PEACH SPRIZZ   Prosecco   Wildberry   Himbeeren   Minze	Glas 9,50
LAVENDEL-BLAUBEER SPRIZZ“ Prosecco   Blaubeere   Zitrone	Glas 9,50
PROSECCO WEIß ODER ROSÉ - Baglietti mit Granatapfel	Glas 9,50
APEROL ODER HUGO – DIE KLASSIKER	Glas 8,50

## das kleine Frisch gezapftes

AUGUSTINER IM FESCHEN BIERSEIDEL	0,3 L 4,00
----------------------------------	------------

## Der Drink ganz OHNE

CEDRATA-SPRIZZ   Winterzitrone   Soda   Minze	GLAS 8,50
MUSCAT SPRIZZ - NATUREO   Minze   Holunder	GLAS 8,50
LAVENDELSPRIZZ   LEMON   Blaubeere   Minze	GLAS 8,50

## Die Alpenschorle

APFEL-MANDARINE   Zitronengras	0,4 L 5,00
--------------------------------	------------

# unsere WEINEMPFEHLUNG

glasweise serviert

## WEISSWEIN

2023 GRAUBURGUNDER   LERGENMÜLLER   Deutschland   Pfalz	0,2L 9,00
2023 GRÜNER VELTLINER   BRÜNDELMAYR   Österreich   Weinviertel	0,2L 9,50

## ROSÉWEIN

2023 ROSE CARINGOLE   Frankreich   Südfrankreich	0,2l 9,00
--	-----------

## ROTWEIN

2022 MERLOT   LERGENMÜLLER   Deutschland   Pfalz	0,2L 9,50
2022 PRIMITIVO   MANDURIA   Italien   Apulien	0,2L 9,50

Alle Preise in € inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

# ...à la carte serviert

## Vorneweg

Brot und Speck   für 2 Personen	11,00
Frisches knuspriges BROT-Allerlei grüner Nuss-Frischkäse   Obatzter   Schinkenspeck	

## Salat oder Vorspeise „es darf geschlemmt werden“

Kurz gebratener THUNFISCH <<< feine Scheiben>>> Wakame-Ingwer-Salat   Ponzu-Zitrus-Vinaigrette Asia-Sesamsalat	16,50
--	-------

CARPACCIO VOM RIND „DER Winter-KLASSIKER“ Rucola   konfierte Tomaten   Belper Knolle Pinienkerne   Olivenöl	16,50
---	-------

Winterlicher VOGERLSALAT Granatapfel-Dressing   Papaya   Erdnuss   Ziegenkäse karamellisiert	14,50
---	-------

Der „kleine“ PLÜCKSALAT Balsamico-Dressing   Tomate   Gurke   Karotte   grüner Apfel	8,50
---	------

## Suppe mit Sinn

KAROTTEN-INGWER-CREMESUPPE schwarzer Sesam   frisches Blattkoriander	9,50
---	------

Getrüffelte CONSOMMÉ Markklößchen   schwarzer Trüffel   feines Gemüse	10,50
--	-------

## Herd-Geflüster aus der Winter-Küche

Knuspriger SCHWEINSBRATEN vom Strohschwein Honig-Altbiere Soße   Kartoffelknödel   Speckkrautsalat	18,80
BAYERISCHES RINDERFILETSTEAK 200 gr. Meersalzlocken-Topping   Merlotsoße gelber Blumenkohl   Topinambur-Kartoffelgratin	34,50
DIE FASANENBRUST aus dem bayerischen Alpenland Wacholderrahm   Champagnerkraut   glasierte Weintrauben getruffeltes Püree	33,50
LAMMRÜCKEN - rosa gebraten Schalotten-Rosmarin-Jus   Rauchbohnen-Bündchen Macaire-Kartoffeln	32,50
Geschmorte SCHWEINSBACKERL im eigenen Saft wilder Brokkoli   Tomaten   kleine Semmelknödel	26,50
WIENER SCHNITZEL vom Kalb Bratkartoffeln   Dill-Gurkensalat   Preiselbeeren	32,50

## Fischers Fritz fischt...

WINTER-ZANDER trifft RIESENGARNELE gelber Curryschaum   Blattspinat   Sesam Limetten-Erdäpfel-Püree	31,50
DORADENFILET Prosecco Soße   Frühlingslauch   Tomaten   Rosmarinkartoffeln	28,50

## Für Vegetarier

ROTE BETE RAVIOLI Meerrettichsoße   Ziegenfrischkäse   Kerbel	Zwischengericht 19,50 Hauptgericht 23,50
WEIßWEIN-TRÜFFEL-RISOTTO Brunnenkresse   Tomaten   Parmesan	Zwischengericht 20,50 Hauptgericht 24,50

## Die süßen Winter Dessert

Weißer ROSMARIN PANNA COTTA Erdbeersoße   Beeren-Topping   Knusperhippe	9,80
Snickers im Glas Nougatmousse   Salted Caramel Eis Beerentopping   Schokoladiges	10,50
Klassische MOUSSE AU CHOCOLATE Glühweinkirschen   Amarettini	10,50
Das Mini Dessert FLOWERTÖRTCHEN - Himbeer   Pistazie   Holunder Vanille-Creme-Eis   Himbeere	9,00

## Winter-Klassiker

Vanilleeis   Pralinen-Eierlikör   Schoko-Guglhupf	8,50
---	------

## Winter - Eiscreme

1 Kugel Crème Eis Salted Caramel   Pistazie   Vanille   Schokolade	3,00
1 Kugel Sorbet: Zitrone   Mango   Marille   Cassis	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
Esprini   heißer Espresso   Praline	6,50

## Süsse Sünden

Heiss Strudeliges aus dem Rohr kleine Portion APFELSTRUDEL & Vanillesoße	8,50
Käse-Topfenkuchen & Schlagrahm	5,30

## 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	1,0 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

## Kaffee & Schokolade

Espresso   doppelter Espresso	Tasse	3,00   4,50
Tasse Kaffee   Tasse Kaffee koffeinfrei	Tasse	4,00
Cappuccino	Tasse	4,00
Latte Macchiato	Glas	4,80

## Obstbrände

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

## Schnapserl aus dem Weinviertel

Prinz: Marille | Haselnuss | Williamsbirne | Apfel 2 cl 6,50

Groiss: Brauner Obstler Holzfass | Alte Nuss 2 cl 7,50

Morand: Williams Birne 2 cl 8,50

Ziegler: Williamsbirne | Waldhimbeere 2 cl 11,50

Ziegler: Wildkirsche Nr. 1 2 cl 13,50

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