

Köstlich – Brotspezialitäten aus dem Holzofen

Große Laugenbrezen

frisch aus dem Ofen 2,50 €

Brot Mix Körbchen mit einer Auswahl
dreierlei Tages-Aktueller Brotsorten 3,00 €



Feine und Schmackhaftes zum Brot echt lecker!

Butter 1,00 € Meerrettich-Frischkäse 2,00 € Obatzter 2,50 €

Duett hausgemachter Pesto 4,90 €

Oliven – Pesto mit Petersilie, Mandeln, Knoblauch, Traubenkernöl, Pecorino-Käse, Salz, Pfeffer

Tomaten-Basilikum-Pesto mit halbtrockneten Tomaten, Cashewnüsse, Olivenöl, Basilikum

Brotzeit aus den Bergen

Münchner Weißwurst

Weißwurst ist eine Brühwurst aus fein gekuttertem Kalb- und Schweinefleisch

mit süßem Senf und Laugenbrezen 1 Paar 6,50 € 2 Paar 9,90 €

Flammkuchen nach Art der Schwarzwälder Bauern

mit Schmand, Lauch, Speckwürfeln

geriebener Emmentaler, Sonnenblumenkerne 8,90 €

Flammkuchen „Chef“ Schmand, roten Zwiebeln, Mozzarella
Tomaten, Basilikumöl und marinierte Salatspitzen


11,50 €

Flammkuchen „Sennerinen Art“ mit Schmand, Ziegenkäse, Lauchstreifen

Birnenspalten, Schwarze Walnüsse und marinierten Salatspitzen 12,90 €

Allgäuer - Wurstsalat

Fleischwurst in Streifen geschnitten mit Essiggurken-, und Zwiebelstreifen
mit pikantem Dressing angemacht dazu gedrehter Rettich und Radieschen

und ein Körbchen mit im Holzofen gebackenem Brot 8,90 €

oder Bratkartoffeln mit Dörrfleischwürfeln in der Pfanne gebraten 11,50 €

Auf Wunsch Wurstsalat mit Käse zuzüglich 1,90 €

Zusatzstoffel und Allergene

Unser Servicepersonal berät Sie gerne - es steht Ihnen auch eine Produktinformations-Broschüre zur Verfügung*

*1 Farbstoff, *2 Konservierungsstoffe, *3 geschwefelt, *4 mit Phosphat, *5 mit Antioxidationsmittel, *6 geschwärzt, *7 mit

Geschmacksstoffverstärker, *8 gewachst, *9 mit Süßungsmittel, *10 Chininhaltig, *11 enthält Phenylalaninquelle, *12

Formfleisch, *13 Koffeinhaltig, *14 Salatmayonnaise, *15 Taurin, *16 Nitritpökelsalz, *17 erhöhter Koffeingehalt, *18 enthält Sulfide

...Wenn der kleine Hunger kommt: Leckere Schmankerl

Brühe von Ochsen-Tafelspitz

mit Flädle und Gemüsestreifen

4,80 €

Tiroler Hochzeitssuppe mit Rindfleischstückchen

mit frisch gebackenen Kräuterflädle in Streifen geschnitten
Grießklößchen, Karotten-und Lauchstreifen

6,50 €

„Räucherlachs Schmaus nach Wirtshaus Art“

milder Räucherlachs mit Meerrettichcreme, Salatspitzen, Basilikum-Öl
und gebratenem Spinat-Pressknödel im Haverl serviert

13,90 €

Schmankerl-Töpfchen mit Ziegen-Käse

Ziegenkäse im Ofen gebacken mit Kräutern serviert
dazu Apfel – Zwiebel - Chutney und Holzofenbrot



9,90 €

Zünftiges & Deftiges aus der **Stadl**-Küche

„**Spitzbubentopf**“ Fleischpflanzerl in der Pfanne ausgebraten dazu Bratkartoffeln
Röstzwiebeln sowie Spiegelei und Bratensoße. Unsere Bratkartoffeln werden als
Pellkartoffel gekocht, geschält und von Hand geschnitten
bevor sie in Butterschmalz mit Dörrfleisch gebraten werden.

11,90 €

„**Ewald`s Bratkartoffel Pfanne**“ Bratkartoffeln mit Dörrfleischstückchen
darauf 2 kleine Schweinesteaks vom Landschwein schmackhafte Röstzwiebeln
und Kräuterbutter, dazu ein Schälchen hausgemachter Krautsalat

13,90 €

Im Ofen knusprig gebratene grooöÖe Schweinshaxe

mit Malzbiersoße

und Brot

13,90 €

und Sauerkraut und Semmelknödel

16,90 €

Haxen-Pfannerl ausgelöstes Schweinehaxenfleisch mit Malzbiersoße
hausgemachte, geschmelzte Semmelknödel und Sauerkraut

13,90 €

Marktfrauen Salat-Haverl

mit bunten Saison-Salaten

gezupftem Mozzarella, Sonnenblumenkernen

und pikantes Stadldressing dazu ein Brotkörbchen

9,90 €



Empfehlung der Wirtin unser „Backhendlsalat“

Scheiben von der Hähnchenbrust

mit Käse-Semmelbrösel paniert gold-gelb ausgebacken dazu servieren wir
bunte Salate, Limetten-Vinaigrette, grüne Soße und Brotkörbchen

14,90 €



Unsere **Stadl** – Klassiker

Das Stadlschnitzel eine Empfehlung aus der Küche

Schweineschnitzel in einer Panade aus Weißbrot, Bergkäse und Kräutern dazu grüne Soße, frisch gebackene Landhaus-Frites und Salatschälchen mit Hausdressing **Probierportion 12,90 €** **16,90 €**

Stadl -Schnitzel-Trio-Pfanne“ **17,90 €**

Kleines Stadlschnitzel, Schweineschnitzel und Hähnchenbrust-Mandelschnitzel mit zweierlei Soßen Malzbiersoße & Sauerrahm dazu Röstzwiebeln, Salatschälchen und Landhaus-Frites



Heuriger Rostbraten vom Tafelspitz

Gekochter Tafelspitz in Scheiben geschnitten, in Mehl gewendet und in Butter gebraten serviert mit einer Bratensoße, Röstzwiebeln, handgeschabten Spätzle und Meraner-Schmorgemüse **Probierportion 13,90 €** **17,90 €**

Original Wiener Kalbsschnitzel

Die Kalbsschnitzel werden mit reichlich Butterschmalz in der Pfanne goldgelb gebacken. **Wir servieren das Wiener Schnitzel** mit Preiselbeeren Bratkartoffeln mit Dörrfleischwürfeln und einem Salatschälchen **Probierportion 16,90 €** **21,00 €**

Trendige Gerichte im Bayrischen Gewand

„Hütten Cheese Burger“ 180 gr. Rinderhacksteak vom Grill mit Mozzarella, geschmorten Zwiebeln, Salat, Tomaten hausgemachte Cocktail-Mayonnaise Dazu ein Schälchen BBQ-Soße und Landhaus Frites **12,50 €**

„Unsere gezupfte Sau“ Pulled-Pork von der Schweineschulter im Backofen mit einer Haus-Gewürzmischung 8-9 Stunden bei 90 Grad gegart zwischen 2 gerösteten Landbrotscheiben eingeklemmt mit Röstzwiebeln, Krautsalat und hausgemachter BBQ-Soße **12,90 €**



Nachhaltig, Natürlich, Vegetarisch oder Vegan

Meraner-Gemüse-Schmor-Pfännchen

(Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Tomate, Knoblauch und Olivenöl)
mit Kartoffelecken mit Rosmarin gebraten
und gebackenem Rucola dazu Tomaten-Basilikum-Pesto



12,90 €

Steirische - Hütten – Käsespätzle

mit sautierten Lauch- und Karottenstreifen,
hausgemachten Spätzle, Weißwein geriebenem Bergkäse und Röstzwiebeln



Probierportion 8,50 €

11,50 €

Pressknödel nach einem Rezept aus den Engadin

Spinat – Käsepressknödel auf geschmortem Wurzel-Gemüwestreifen
mit Tomaten-Basilikum-Pesto, Sauerrahm und Salatgarnitur



12,90 €

Für die kleinen Stadler

Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	3,50 €
Portion hausgemachte Spätzle mit Bratensoße	4,00 €
Bratwürstchen vom Grill mit Pommes Frites und Ketchup	6,50 €
Schweineschnitzelchen mit Pommes Frites und Bratensoße	7,90 €

Aus unserer süßen Eis- und Backstube

„Beschwipste Kugel“

Eine Kugel Walnusseis mit Kaffeeликör und ein Tupfer Schlagsahne

4,50 €

Warme Marillenknödel

in süßen Amarettinibröseln gerollt
mit Beerenkompott einer leichten Zimtnote
und einer Kugel Rahm-Vanilleeis

6,90 €



Süßer Traum Vanille- und Walnusseis

mit Schlagrahm und warmen Beerenkompott

6,50 €



Karin`s Mandelschmarrn

in der Butterpfanne mit Puderzucker karamellisiert.
dazu servieren wir Apfelmus und Preiselbeeren

Probierportion 7,90 €

groß 11,90 €

Weitere Dessertempfehlungen finden Sie auf unsere Empfehlungskarte

Stand Juli 2018 Aktuelle Änderungen vorbehalten

**Unser Geschenke Tipp
Gutscheine ab 5 Euro
jederzeit an der Theke erhältlich!!**



Sie haben etwas zu feiern? – Aber gern

Machen wir es kurz: Für eine Festlichkeit kann es keinen besseren Ort geben als das Stadl in Wirges. Ob es zünftig oder mondän zugehen soll, Ihre Gästeschar aus Jungen oder Nicht-mehr-ganz-so-Jungen besteht, ob Sie es laut oder ein bisserl staader mögen – die Mannschaft des Stadl ist für jede Herausforderung gewappnet.

Taufen, Geburtstage, Hochzeiten, ein Jubiläum oder ein Firmenevent – suchen Sie sich den Raum aus, der am besten zur Ihrer Feier passt:

Entweder urig alpenländisch in unserer „Wirtsstube“ einen Tisch für kleinere Anlässe oder bis zu bis zu 85 Plätzen für größere Gruppen mit angeschlossenem Biergarten

oder etwas eleganter im „Steimel“ in unserem Gesellschaftszimmer bis zu 45 Plätzen im Obergeschoss mit angeschlossener Dachterrasse
Gern sorgen wir auch für die passende Live-Musik, ein kleines Unterhaltungsprogramm und natürlich die perfekte, originelle oder elegante Dekoration für Ihren unvergesslichen **Feier-Tag**.

