



Speisekarte

Wir verarbeiten nur Fleisch,
das zu 100% aus Österreich stammt
(geboren, aufgezogen und geschlachtet).
Der Lebendtiertransport beträgt maximal 20 Minuten.
Alle unsere Fleisch- und Wurstprodukte werden nach alter
Handwerkstradition in unserer hauseigenen
Fleischhauerei produziert

Öffnungszeiten:

Montag bis Mittwoch: 08:00 Uhr – 15:00 Uhr

Donnerstag: 08:00 Uhr – 24:00 Uhr

Freitag: 08:00Uhr – 01:00 Uhr

Küche: bis 21:00 Uhr (Bestellannahme)

Reservierungen bitte unter:

Tel.-Nr.: 06274/6204



Vorspeisen

Marinierter Kürbis Ziegenfrischkäse, Prosciutto, Ciabatta	€ 12,80
Beef Tartar vom Jungrindfilet Wachtelei, Toastbrot	€ 14,30

Suppen

klare Rindssuppe wahlweise mit: Kaspressknödel Leberknödel Frittaten	€ 4,30
Parmesanschaumsuppe mit Chip Croutons	€ 5,80

Salate

gebratene Hühnerbruststreifen bunter Salatteller, Balsamico-Dressing	€ 9,80
rustikaler Bauernsalat bunter Salatteller, Kartoffeln, Speck, Pilze	€ 9,80
Rinderfiletspitzen bunter Salatteller, Balsamico Dressing	€ 14,90
Beilagen Salat	€ 3,60
dazu:	
Knoblauchstangerl	€ 1,60
Ciabatta	€ 1,30



Burger

Wagyu Burger 200g

100%ig Wagyu Fleisch aus Österreich

Wedges, Salsa Dip

€ 13,50

als Cheeseburger, Aufpreis € 1,80

Gyros-Burger

Tsatsiki, Wedges, Sauerrahm Dip

€ 9,90

Fisch

Gebratenes Lachsfilet

Tagliatelle in Basilikumpesto, Kirschschorle

€ 16,90

Gebratenes Bachsaiblingsfilet

auf Gemüsegröstl

€ 16,90

Hauptspeisen

Ofenfrischer Schweinebraten

Kartoffeln, Semmelknödel und Krautsalat

gibt's solong bis a aus is

€ 11,50

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken

vom Schwein

€ 11,50

vom Kalb

€ 17,40

Petersilienkartoffel, Preiselbeeren

vegetarisch

Käsespätzle

Röstzwiebel, Blattsalat

€ 9,80

Geschmorte Ochsenbackerl

Gebratener Kartoffelknödel, Kohlsprossen

€ 14,80

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten

Butterspätzle

€ 15,40

Inklusivpreise



Steaks

Filet Steak 220g € 25,90

Dry Aged Entrecote 250g € 24,90

Dry Aged Rib-Eye 350g € 23,90

Zu den Steaks servieren wir Saisongemüse

Folgende Saucen stehen zur Auswahl:
Kräuterbutter, schwarze Pfeffersauce, Cognacsauce

Folgende Beilagen stehen zur Auswahl:
Wedges, Rosmarinkartoffel, kl. gemischter Salat € 2,70

Nachspeisen

Eis-Palatschinke
Vanilleeis, Schokosauce und Sahne € 5,40

Flüssiger Schokokuchen
Tonkabohnen-Eis € 7,30

Tagesmehlspeise € 2,40

Torte € 2,90

heimisch

Inklusivpreise



Allergeninformation

In unserem Betrieb kochen wir täglich mit frischen Produkten. Viele von denen sind selbst Allergene oder enthalten Allergene. Sollten Sie eine Unverträglichkeit auf Allergene haben, wenden sich bitte an unser Servicepersonal.

Gem.§3 Abs.2 Allergieinformationsverordnung, BGBl.II Nr.175/2104

Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

**Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem
Gasthaus Stadler!**