



Stanglwirt

*Kulinarischer
Kalender
2019/20*

19.03.2019

Josefitag

Amuse Bouche

Sulze vom Spanferkelhaxerl
mit Salatbouquet im Erdäpfelnest und Kernölvinaigrette

Gebratenes Saiblingsfilet
mit Mandelbutter, Blattspinat und Petersilienerdäpfel
oder

Entrecôte vom heimischen Dry Aged Rind
mit gegrilltem Maiskolben,
„Farmhouse“ Pommes und Kräuterbutter

Mohnnudeln

€ 39,50

20.03.2019

Frühlingsbeginn

Grüner Gruß aus der Küche

Frühlingssalat mit Bayerischer Garnele

Gebratenes Lachsfilet
mit geschmolzenen Tomaten, Bärlauch-Risotto und Beurre blanc
oder

Sous-vide gegartes Perlhuhn-Supreme
auf Erbsencreme, Erdäpfel-Dalken und Eisenkrautjus

Topfen-Rhabarber Crumble

€ 42,50

30.03.2019

Earth Hour

Im Zeichen der weltweiten WWF Umweltschutz-Aktion
„Earth Hour“ werden an diesem Abend nicht nur in Städten
öffentliche Beleuchtungen ausgeschaltet,
sondern auch bei uns im Stanglwirt.

Erleben Sie diesen besonderen Abend bei Kerzenschein und unserem
klimaneutralen Menü im Traditions-Gasthof „Stangl“.

06.04. bis 26.05.2019

Spargelwochen

(je nach Witterung)

Mousse vom weißen Spargel mit Räucherlachs und heimischen Pflücksalaten	€ 14,50
--	---------

Spargelsalat mit Wachtelei	€ 12,50
----------------------------	---------

Spargelcremesuppe mit gerösteten Weißbrot-Croûtons	€ 7,50
--	--------

Marchfelder Spargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Heurigen Erdäpfeln	€ 19,50
---	---------

Portion Marchfelder Spargel mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter

mit kleinem Rinderfilet	€ 38,50
-------------------------	---------

mit ofengebratenem Lachsfilet	€ 32,00
-------------------------------	---------

mit Wiener Schnitzel	€ 36,00
----------------------	---------

mit Medaillons vom Milchkalb	€ 38,00
------------------------------	---------

dazu servieren wir Heurige Erdäpfel

19. bis 22.04.2019

Das Beste vom Kitz

(Auszug aus der Karte)

Kitzsulze mit Radieschen Vinaigrette
und Wildkräuter-Salat € 10,50

Kitzconsommé mit Kräutergrießnockerl € 7,50

Gebackenes Osterkitz mit Erdäpfel-Vogersalat
und hausgemachter Sauce Remoulade € 19,50

Gebratene Kitzkeule im Bergheu (für 2 Personen)
mit Gemüse- und Topfen-Serviettenknödel pro Person € 26,00

01.05.2019

Staatsfeiertag

Amuse Bouche

Frittatensuppe

Forelle „Müllerin Art“

mit Petersilienerdäpfeln und zerlassener Butter
oder

Gebratenes Haxerl vom Spanferkel mit Sauerkraut
und Semmelknödel

Topfenknödel mit Marillenröster

€ 37,50

Frühschoppen

sonntags,

05.05., 02.06., 07.07., 04.08. und 01.09.2019

...ab 10.30 Uhr unterm Kastanienbaum auf der malerischen
Terrasse des Traditions-Gasthof „Stangl“
mit Quirin Kaiser und der Schlossgold Musi.

Der Frühschoppen findet bei jeder Witterung statt.



12.05.2019

Muttertag

Glas Haussekt oder Mimosa

Amuse Bouche

Bunter Frühlingssalat mit Räucherlachs und Limetten-Senfsauce

Grießnockerlsuppe

Rosa gebratener Milchkalbsrücken mit Marchfelder Spargel,
Heurigen Erdäpfel und Sauce Hollandaise

Erdbeer-Brandteig Schwan mit hausgemachtem Vanilleeis

€ 39,50

30.05.2019

Christi Himmelfahrt

Amuse Bouche

Bunter Räucherfischsteller mit Oberskren

Gebratenes Seesaiblingsfilet
auf Erdäpfel-Lauchragout und Weißweinschaum
oder

Rib-Eye Steak vom heimischen Dry Aged Rind
mit Eräpfelgratin und buntem Marktgemüse

Topfen-Beerenschmarrn

€ 41,50

01.06.2019

Tag der Milch

Am internationalen Tag der Milch möchten wir die hohe Wertigkeit dieses natürlichen Lebensmittels mehr ins Bewusstsein rücken. Aus diesem Anlass reichen wir zu allen Süßspeisen ein Glas frische Milch 0,2 l von der „Stangl-Kuh“ (aus eigener Bio-Landwirtschaft).

Juni bis September

Schwammerl-Wochen

Genießen Sie von unserem Kulinarik-Team
rund um Küchenchef Thomas Ritzer
liebervoll zubereitete Wochenmenüs sowie täglich
wechselnde Schwammerl-Gerichte.

03., 10., 17., und 24.06.2019

Gröstl Montag

Gemüse-Gröstl mit gemischtem Salat	€ 14,50
Tiroler-Gröstl mit Krautsalat	€ 14,50
Stockfisch-Gröstl mit grünem Salat	€ 14,50
Blunzen-Gröstl mit Krautsalat	€ 14,50
Geröstete Knödel mit Ei und grünem Salat	€ 14,50

09.06.2019

Vatertag

Pfiff

Amuse Bouche

Beef Tatar und Carpaccio vom österreichischen Weidekalb
mit Rucola und Parmesan

Rib-Eye Steak vom heimischen Dry Aged Rind
mit Erdäpfelgratin und buntem Marktgemüse

Schokoladen Pyramide mit frischem Kirschragout

€ 42,50



Regionalität ist uns eine Herzensangelegenheit!

Mit ganz viel Liebe werden in unseren Gerichten
größtenteils Produkte vom hauseigenen Bio-Bauernhof,
den Bauern der Region und den
Stanglwirt's Gebiets-Gewässern verarbeitet.

21.06.2019

Sommerbeginn in den Bergen

Amuse Bouche

Sommerlicher Salat mit gebratenen Eierschwammerl

Kalbsrückensteak in der Kräuterkruste
mit sommerlichem Gemüse und Erdäpfelnudeln

Pfirsich Crumble
mit hausgemachtem Vanilleeis

€ 39,50

September bis Dezember

Trüffelwochen

Erleben Sie die edle Spezialität als besonderen Gaumengenuss
auf unserer Herbst-Speisekarte.

23.09.2019

Herbst'ln tuats

Amuse Bouche

Linsensalat mit mariniertem Hirschrohschinken

Soufflierte Brust vom Rebhuhn mit Petersilie,
Feige, süß-saurem Kürbis und Erdäpfelpaunzen

Mohnnudeln mit Birnenmousse

€ 43,50

Shopping beim Stanglwirt

Stangl-Shop
Trend trifft Tradition...

Stanglwirt
Sport-Eck
(K) (S) (T) (B)

Stanglwirt
Bauernladen

In der Stanglwirt Shopping-Arkade finden Sie alles, was die Mode- und Sportwelt für Trendsetter zu bieten hat.

Durchgehend von 8.00 bis 19.00 Uhr, 7 Tage die Woche für Jedermann geöffnet! Auch an Sonn- und Feiertagen, öffentlich zugänglich über die Stanglwirt-Reception.

Auch unsere hausgemachten Köstlichkeiten vom eigenen Bio-Bauernhof können Sie in unserem Bauernladen beim Gasthof erwerben.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und beraten Sie gerne!



Jeden Mittwoch im Advent ab 16.00 Uhr findet auf unserer urigen Gasthof-Terrasse der traditionelle **Stanglwirt Christkindlmarkt** statt.

Erleben Sie Weihnachten wie damals mit kulinarischen Schmankerln, Tiroler Kunsthandwerk und weihnachtlichen Klängen.

Oktober

Wildwochen

Lassen Sie sich mit feinen Wildkreationen verwöhnen und genießen Sie die täglich variierenden Köstlichkeiten.

26.10.2019

Nationalfeiertag

Amuse Bouche

Rindskraftsuppe mit Kaspressknödel

Rindertafelspitz mit seinen klassischen Beilagen

Buchteln mit Vanillesauce

€ 38,00

im November

Rippert-Essen

mit Ofenkartoffel, Maiskolben, Cole Slaw und Knoblauchbaguette

„all you can eat“ – Jeden Dienstag auf Vorbestellung | € 22,00

09.11.2019

Sängertreffen

Das 133. Sängertreffen findet am 9. November 2019 um 20.00 Uhr in unserem Traditions-Gasthof „Stangl“ statt. Dargeboten wird echte, unverfälschte Volksmusik von den besten Sängern und Musikanten des gesamten Alpenraumes.

Tisch- und Karten-Reservierung unter +43 (0) 5358 2000 oder reservierung@stanglwirt.com

11. bis 18.11.2019

Gansl-Essen

Das „Martinigansl“ fand seinen Ursprung in einer Legende über das Leben des Heiligen St. Martin von Tours, der entgegen seinen Willen zum Bischof geweiht werden sollte. Er hielt sich unwürdig für solch eine große Verantwortung und versteckte sich im Gänsestall. Die Gänse schnatterten jedoch so aufgeregt, dass Martin gefunden wurde und geweiht werden konnte.

Klassisches Martinigansl mit seinen Beilagen € 29,50

04., 11. und 18.12.2019

Christkindlmarkt-Menü

Amuse Bouche

Getrübte Kastaniencremesuppe

Rosa gebratener Rehrücken mit gezupftem Rosenkohl,
Paunzen und Portweinsauce

Christstollen-Parfait mit Gewürzorangensalat

€ 42,50

31.12.2019

Silvester beim Stanglwirt

Mit großer Freude bieten wir Ihnen zahlreiche Möglichkeiten, einen traumhaften Silvesterabend im Stanglwirt zu verbringen und stimmungsvoll mit uns gemeinsam ins Jahr 2020 hinein zu feiern.

Für nähere Informationen und Reservierungen ist unser Team jederzeit gerne für Sie da.

Tel. +43 5358 2000 oder E-Mail: reservierung@stanglwirt.com

20. bis 23.01.2020

Weißwurstfrühstück

Um die Vorfreude auf unsere legendäre Weißwurstparty
zu steigern, servieren wir Ihnen in dieser Woche
von 10.00 bis 12.00 Uhr

2 Stück Holnburger-Weißwürste mit Breze, Händlmaier Senf
und einem 0,5 l Erdinger Weißbier

€ 12,50

24.01.2020

29. Weißwurstparty

Zünftig und ausgelassen: Am Freitagabend des Hahnenkamm-
Rennens feiern wir traditionell die legendäre Weißwurstparty bei uns
im Stanglwirt zusammen mit 2.500 Freunden des Hauses, Stamm-
gästen, Skilegenden und zahlreichen prominenten Gästen.

Genaue Informationen unter stanglwirt.com/weisswurstparty



14.02.2020

Valentinstag

Haussekt mit Holunderblütensirup

Amuse Bouche

Tatar vom Räucherlachs mit Rahmgurken und Lachs-Kaviar

Milchkalbsfilet in Calvados-Rahmsauce
mit glasierten Karotten und Erdäpfelpüree

oder

Wolfsbarschfilet in Muschelnage mit Lauchgemüse und Bulgur

Dessert „Amour fou“

€ 52,50

26.02.2020

Heringsschmaus

Lassen Sie sich mit unserem
großen Aschermittwochsbuffet verwöhnen!

€ 149,00 pro Person



Unser langjähriger Küchenchef
Thomas Ritzer und sein Team
freuen sich Ihnen Gaumenfreuden
aus hauseigenen und regionalen
Lebensmitteln zuzubereiten.

„An Guatn!“

**Gerne nehmen wir Ihre Tischreservierung
unter +43 (0) 5358 2000 7921 oder
tischreservierung@stanglwirt.com
entgegen.**

**Unser Kulinarik-Team freut sich auf Ihren
Besuch ... daheim beim Stanglwirt!**



Erhältlich im
App Store

ANDROID APP ON
Google play

Die Stanglwirt-Erlebniswelt ist auch als kostenlose App
im App-Store sowie im Android-Market erhältlich.



<http://www.facebook.com/Stanglwirt>



<https://www.instagram.com/stanglwirt>



**GREEN
CHEFS**



Bio- und Wellnessresort Stanglwirt

6353 Going am Wilden Kaiser/Tirol / Austria

Tel. +43 5358 2000 · Fax DW 31

www.stanglwirt.com · daheim@stanglwirt.com