



Stanglwirt

Stanglwirt
Gasthof Stangl

Kulinarischer
Kalender 2024/25

23.03.2024

Earth Hour

Im Zeichen der weltweiten
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“.



Salat mit Grillgemüse und karamellisiertem Ziegenkäse

Waldhonigsuppe

Gebratenes Forellenfilet aus eigenen Gewässern
auf rahmigem Kartoffel-Lauch-Gemüse mit Schmortomaten

oder

Gebackenes Gemüse mit herzhaftem Dip

Buchteln mit Rosenmarillen gefüllt auf Vanillesauce

€ 56

Unser Kulinarik-Team

... rund um Juniorchef Johannes Hauser,
Küchenchef Thomas Ritzer und
Direktor F&B Daniel Campbell lädt Sie zum kulinarischen
Genießen in unseren Traditionsgasthof „Stangl“ ein.

Täglich für Sie geöffnet –
seit 300 Jahren ohne freiwilligen Ruhetag!



29.03. bis 01.04.2024

Das Beste vom Ritz

Lassen Sie sich mit unseren regionalen Kitz-Spezialitäten verwöhnen.

Mai bis Juni 2024

Spargelwochen

Entdecken Sie die Vielfalt des Marchfelder Spargels in unseren
einzigartigen Kreationen und begleitenden kulinarischen Klassikern.
Wir laden Sie ein, sich in der Spargelzeit von uns überraschen zu lassen.

01.05.2024

Staatsfeiertag

Dreierlei Aufstriche mit Jourgebäck

Seesaibling-Filet vom Attersee mit Lauch-Sauté
und Tarhonya auf Rieslingsauce

oder

Cordon Bleu vom Milchkalb
mit Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren
und Zitrone

Warmes Schokoladen-Nuss-Souffle
nach „Alter Art“

€ 42

09.05.2024

Christi Himmelfahrt

Marinierter Vulcano-Schinken
mit Kren und Schwarzbrot

Stanglwirts Grillteller mit Speckbohnen,
Grilltomate, Pommes frites
und Kräuterbutter

Topfenknödel

€ 48

12.05.2024

Muttertag

1 Glas Haussekt oder Mimosa

Geräucherte Lachsrose
mit Limettencreme und Salatbouquet

Gebratenes Milchkalbsfilet mit Marchfelder Spargel
und Heurige Erdäpfel auf Sauce Hollandaise

Erdbeerstanitzel mit Vanilleeis

€ 48

Frühschoppen

Sonntag

05.05. | 02.06. | 07.07. | 04.08. | 01.09.

...ab 10.30 Uhr unterm Kastanienbaum auf der malerischen
Terrasse des Traditions-Gasthof „Stangl“.

Der Frühschoppen findet bei jeder Witterung statt.



5. Mai - Rossbrond Musi | 2. Juni - Weißngroana
7. Juli - Hallgrafen Musikanten | 4. August - Laa'Gschatz Musi
1. September - Weißngroana

Juni bis September 2024

Schwammerl-Wochen

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

01.06.2024

Tag der Milch

Zum internationalen Tag der Milch möchten wir die Wertigkeit dieses natürlichen Lebensmittels besonders betonen. Genießen Sie zu allen Süßspeisen ein Glas frische Milch (0,2 l) von unserer eigenen „Stangl-Kuh“ aus biologischer Landwirtschaft.

09.06.2024

Vatertag

Pfiff

Grammelschmalz mit Schüttelbrot

Pressknödelsuppe

Rose gebratenes Entrecote mit Kräuterbutter,
Grillgemüse und Wedges

Marillenknoedel mit karamellisierten Butterbrösel

€ 48

November - April

Käsefondue

Entdecken Sie sonntags im „Stangl-Alm“ Restaurant unser köstliches Käsefondue – eine ausgewogene Mischung von erlesenem Emmentaler, Tilsiter, Hoam Kas und unserem 12 Monate gereiften Almkäse aus eigener Hofkäserei.



(nur auf Vorbestellung | ab 2 Personen)

i



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

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

Oktober 2024

Wildwochen

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



26.10.2024

Nationalfeiertag

Grießnockerlsuppe

Gedünsteter Esterhazy-Rostbraten
mit Wurzelgemüse, Kroketten

oder

Forellenfilet auf Blattspinat
mit Petersilien-Erdäpfel und Mandelbutter

Topfenpalatschinken

€ 46



Regionalität ist uns eine Herzensangelegenheit!

Mit ganz viel Liebe verarbeiten wir in unseren Gerichten
vor allem Produkte vom hauseigenen
Bio-Bauernhof sowie von den Bauern der Region und
aus den Stanglwirt's Fisch-Gewässern.

November bis Dezember 2024

Trüffelwochen

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

07. bis 17.11.2024

Gansl-Essen

Das „Martinigansl“ fand seinen Ursprung in einer Legende über das Leben des Heiligen St. Martin von Tours, der entgegen seinem 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

€ 42

09.11.2024

Sängertreffen

Das 136. Sängertreffen findet am 9. November 2024 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*



31.12.2024

Silvester beim Stanglwirt

Mit großer Freude bieten wir Ihnen zahlreiche kulinarische Möglichkeiten, einen traumhaften Silvesterabend im Gasthof Stanglwirt zu verbringen und stimmungsvoll ins Jahr 2025 hinein zu feiern.

*Nähere Informationen und Reservierungen unter
+43 (0) 5358 2000 oder reservierung@stanglwirt.com*

24.01.2025

32. Weißwurstparty

Zünftig und ausgelassen: Am Freitagabend des Hahnenkammrennens feiern wir bereits seit über 30 Jahren traditionell die legendäre Weißwurstparty bei uns im Stanglwirt zusammen mit 2.800 Freunden des Hauses, Stammgästen, Skilegenden, zahlreichen prominenten Persönlichkeiten und einem unvergleichlich stimmungsvollen Programm.

Nähere Informationen und Tickets unter stanglwirt.com/weisswurstparty



14.02.2025

Valentinstag

Sekt mit Hibiskusblüten

Hummercocktail

Gebratenes Rinderfilet an Erdäpfelmoussline,
knusprige Schwarzwurzel auf Trüffeljus

oder

Gebratene Seezunge mit Zitronengel,
Blattspinat und La Ratte Erdäpfel

Amour Fou

€ 58

05.03.2025

Heringsschmaus

Lassen Sie sich von unserem einzigartigen Fischbuffet
am Aschermittwoch kulinarisch verzaubern.

€ 175



Die Preise verstehen sich pro Person und inklusive Mehrwertsteuer.

Online Tisch reservieren:



Unser Gasthof-Team nimmt
Ihre Tischreservierung sehr gerne unter
+43 (0)5358 2000 7921 oder
tischreservierung@stanglwirt.com
entgegen.



**GREEN
CHEFS**



Bio- und Wellnessresort Stanglwirt

6353 Going am Wilden Kaiser / Tirol / Austria

Tel. +43 5358 2000 · daheim@stanglwirt.com

www.stanglwirt.com