



# 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](mailto:reservierung@stanglwirt.com)*

---

24.01.2025

---

## *32. Weißwurstparty*

Zünftig und ausgelassen: Am Freitagabend des Hahnenkamm-Rennens 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](http://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.

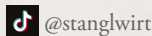
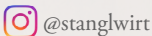
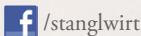
Online Tisch reservieren:



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