

Das gibt's nur beim Stiftl

Dreierlei zum Bier

Ruccolafrischkäse^(3,15), Obazda^(1,2)

Chili-Leberwurst^(2,3)

dazu eine frische Piller Breze 7,50

Senner Bratwürstl^(4,7) vom Grill

*eine Spezialität unseres Metzgermeisters Andreas
Jung*

weiße Bratwürstl verfeinert mit Röstzwiebeln und
mildem Bergkäse, dazu gibt's Fasssauerkraut,
Kartoffelstampf und Bratensoß' 14,90

Avo-Gamba

(Vorspeise)

Gambas cremig-scharf eingelegt, mit Avocado,
Salatgarnitur und Weißbrot 14,20

Stiftl-Burger

mit 200g BayernOx

Rindfleisch überbacken mit Bergkäse
in der gerösteten Bio-Brezensemmel mit pikanter
Senf-Chilimayonaise, Dirty-Harry Bio-BBQ Soße⁽²⁾,
knackigem Eisberg und Krautsalat⁽³⁾ 13,90

zusätzlich Pommes Frites 4,20

oder Süßkartoffelpommes 5,50

*Küche gibt's von
Sonntag bis Donnerstag 11.30 Uhr bis 23:00
Uhr
und Freitag & Samstag bis 24.00Uhr*

Vorspeisen

Dreierlei zum Bier

Ruccolafrischkäse^(3,15), Obazda^(1,2)
und Chili-Leberwurst^(2,3),
dazu eine frische Piller Breze 7,50

Gebräunter Ziegenkäse

auf italienisch-bayerischen Antipasti-Gemüse,
mit gehobeltem Parmesan und Weißbrot 11,50

Avo-Gamba

Gambas cremig-scharf eingelegt mit Avocado
Salatgarnitur und Weißbrot 14,20

Rindertatar – pikant angemacht –

mit gekochtem Ei, Essiggurkerl, roten Zwiebelringen,
Kapernäpfel, Salzbutter und geröstetem Bauernbrot
als Vorspeise 14,50
als Hauptgang 18,50

Carpaccio vom Rind

mit Parmesanspänen, Oliven⁽⁶⁾
Und Babyleaves, dazu Baguette 10,90

Vorspeisen-Etagere ab 2 Personen

- Italienisches Antipasti-Gemüse mit Parmesan
- Feuriges Tatar mit saurer Garnitur
- Gambas in cremiger Marinade und Avocado
dazu geröstetes Holzofenbrot
pro Person 12,50

Suppen

Kräftige Rindersuppe

mit Kräuterpfannkuchenstreifen
und Gemüsewürfel 4,90

Leberknödelsuppe

mit Wurzelgemüse 6,50

Für unsere Salatliebhaber

Wirtshaus Bowl

gemischte Sommer-Blattsalate
mit knackigen Karottenstreifen,
Radieserlscheiben, Gurken und
Kirschtomaten mit Balsamicodressing
kleine Bowl 4,50
große Bowl 8,80

Bavaria – Bowl

verschiedene Sommer-Salate, knackige
Karotten, Radieserlscheiben, Gurken und
Kirschtomaten in Balsamicodressing
zusätzlich mit gebratenen Putenbruststreifen
und Brezencroutons 13,80

Avocado – Bowl

frische Garten-Salate mit Karotten, Radieserl,
Gurken und Kirschtomaten,
gekochtem Ei, Avocado, Parmesanspänen
und Frenchdressing 12,80

Fleisches Lust

Schweinsbraten aus der Schulter
mit Kruste, kräftiger Bratensoße
und geriebenen Kartoffelknödeln 13,80

Schweinsbraten aus der Schulter
genau so gut, nur a bisserl weniger 9,80

dazu Speckkrautsalat⁽³⁾ 3,00

Kälberne Fleischpflanzerl⁽⁴⁾
Frisch aus unserer Stiffl Metzgerei
dazu Kartoffel-Gurkensalat, Bratensoße
und Röstzwiebeln 13,90

Rinderfilet aus Bayern (ca.200g)
zart und saftig gebraten
mit Kräuterbutter, auf Pfannengemüse
und dazu bayerischen Kartoffelgratin
mit Bergkäse überbacken 34,00

Schmankerl Pfandl
Gerne auch für mehrere Personen in einem
Pfandl serviert
Schweinsbraten mit Kruste, gegrillte Sennerwürstl^(4,7)
und kälbernes Fleischpflanzerl⁽⁴⁾, dazu gibt's
geriebenen Kartoffelknödel, Kartoffelstampf,
Sauerkraut und Bratensoße pro Person 18,50

dazu ein kleiner gemischter Salat 4,50

Fleischlos glücklich

Unsere cremigen Käsespätzle
(Vegetarisch)
mit Emmentaler, Sahne und frisch geriebenem
Bergkäse, garniert mit Schnittlauch, Radieserl
und Röstzwiebeln 11,50

dazu ein kleiner gemischter Salat 4,50

Gemüsepflanzerl mit
Mandelbutter (Vegetarisch)
serviert mit buntem Salat und Kräutercreme 15,80

Kokos-Curry-Linguine (Vegan)
in scharfer Kokos-Currysoße mit buntem
Gartengemüse und Salatgarnitur 12,50

Buntes Gemüsepfandl (Vegetarisch)
mit Schupfnudeln
überbacken mit würzigem Bergkäse 13,80

Aus dem Wasser

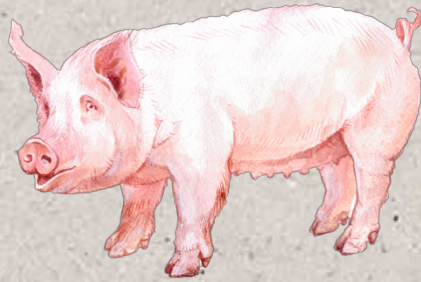
Knusprig gebratenes
Saiblingsfilet
von der Eisvogelfischzucht aus Molln
auf cremigem Gemüserisotto 19,50

Gebackenes Rotbarschfilet
mit Kräuterdip, Zitrone und Kartoffelsalat 14,20

Stiffl-Burger mit 200g BayernOx

Rindfleisch überbacken mit Bergkäse
in der gerösteten Bio-Brezensemmel mit pikanter
Senf-Chilimayonaise, Dirty-Harry Bio-BBQ Soße⁽²⁾,
knackigem Eisberg und Krautsalat⁽³⁾ 13,90

zusätzlich Pommes Frites 4,20
oder Süßkartoffelpommes 5,50



Metzger – Schmankerl

Aus der hauseigenen Stiftl-Metzgerei

Weißwurst^(4,7)

bis 15:00h pro Stück 2,70

Breze 1,50

Currywurst^(2,3,4)

mit hausgemachter pikanter Soß'
zweierlei Currypulver und Pommes Frites 9,90

Senner Bratwürstl^(4,7) vom Grill

*eine Spezialität unseres Metzgermeisters
Andreas Jung*

weiße Bratwürstl verfeinert mit Röstzwiebeln und
mildem Bergkäse, dazu gibt's Fasssauerkraut,
Kartoffelstampf und Bratensoß' 14,90

Würstlpfandl (gerne auch für mehrere Personen)

Wollwurst^(4,7), würzige Sennerbratwurst^(4,7)
und geräucherte Krainer^(2,3,4) vom Grill,
mit Sauerkraut, Kartoffelstampf und Bratensoß'
pro Person 16,90

Abgebräunter Leberkäse^(2,3,4)

mit Kartoffelsalat, Bratenjus und Spiegelei 11,90



Zu allen Würsteln und auf Wunsch servieren wir
Unsere Münchner Kindl Biosenf Spezialitäten

Süßer-, Chili-, Mittelscharfer- und Bauernsenf

Stiftl's – G'schichten

Belegte Riesenbrezen ab zwei
Personen

Stefan's Originale gibt's nur
bei uns!

Täglich ab 15:00 Uhr

Brotzeitbreze mit scharfen Pustakringel^(2,3,4),

Leberkäse^(2,3,4), hausgeräuchertem Schinken^(2,3,4),
Kalbsleberwurst^(2,3), Obazda^(1,2), Emmentaler,
Radieserl, Gewürzgurkerl und Salzbutter
pro Person 9,90

Käsebreze reichlich bestückt mit Allgäuer
Bergkäse, Camembert, Emmentaler, Bavaria Blu,
Obazda^(1,2), Trauben, Radieserl, Feigensenf⁽¹⁵⁾ und
Salzbutter

per person 9,90

Obazda^(1,2) mit roten Zwiebelringen, Radieserl
und einer frischen Breze 8,90

Wurstsalat „Monaco Franze“

Leberkäsestreifen^(2,3,4) mit Silberzwiebeln,
Dill-Gurkenscheiben, Radieserl und Zwiebelringe in
süß-scharfem Dressing mit Krustenbrot 8,70
zusätzlich mit Emmentalerwürfel 10,90

Kleines Käsetrio

aus Bergkäse, Camembert und Bavaria Blu,
mit Trauben, Feigensenf⁽¹⁵⁾, Salzbutter
und Bauernbrot 9,80

Der Stramme Max mit zwei Eiern



gibt's bis 15:00 Uhr
geröstetes Bauernbrot mit Butter,
Schinken^(2,3,4) und Spiegeleiern 9,50

Die Fitte Pause

gibt's bis 15:00 Uhr
geröstete Bauernkruste mit Avocadospalten,
pikanter Avocado-creme,
gekochtem Ei und Kirschtomaten 9,50

Kaffee, Espresso oder Cappuccino?



„Zum Finale“

Sommer Sorbet

Fruchtiges Mangosorbet
aufgefüllt mit Secco Rose⁽¹⁵⁾ 6,50

Affogato – der Klassiker aus Italien–

Cremiges Vanilleeis mit Espresso 4,90

Warmer Schokokuchen eine Sünde wert.....

Saftiger Schokokuchen im Glas gebacken, serviert
mit Eis und Vanilleschaum⁽¹⁾ 8,50

Apfelstrudel

mit schaumiger Vanillesoße⁽¹⁾ 6,80

Omas Milchreis

mit Zimtucker und Sauerkirschen 5,90

Fruchtige Eisbowl

Cremiges Vanilleeis und erfrischendes
Mangosorbet mit frischen Beeren und Sahne 5,50

Eiskaffee

mit Vanilleeis und Sahne 5,90

Eisschokolade

mit Vanilleeis und Sahne 5,90

Eiskugeln

Vanille / Schokolade / Erdbeer oder Mango
je Kugel 1,50
Portion Schlagsahne 1,00

Kleines Käsetrio

aus Bergkäse, Camembert und Bavaria Blu, mit
Trauben, Feigensenf⁽¹⁵⁾ und Bauernbrot 9,80

Was es dazu noch braucht

Kleiner gemischter Salat	4,50
Kartoffelsalat	4,00
Krautsalat mit Speck ⁽³⁾	3,00
Pommes Frites	4,20
Süßkartoffelpommes	5,50
Kartoffelknödel mit Soße	4,80
Bratkartoffeln	5,00
Portion Bauernkruste (auf Wunsch getoastet)	0,90
Breze	1,50
Portion glutenfreies Brot (getoastet)	1,50

Für Dahoam

WhatsApp Newsletter

Du möchtest unsere Wochenkarten bequem
per WhatsApp?

Sende „Guad“ an: +49 175 670 70 19

Bleib in Verbindung

Folge uns auf Instagram, sowie Facebook und
verfolge unsere G'schichtn.

#zumstiftl #meinwirthaus

Empfehle uns Deinen Freunden

Dir hat es bei uns gefallen? Bewerte uns auf
Tripadvisor.

