

Bauerngasthaus

Draxl´s Stuben

Franz-Senn-Straße 170

Tel.: 004352262417

Email: Draxlskuche@gmail.com

Liebe Gäste,

bitte beachten Sie, dass wir nur Barzahlung annehmen
können.

Stubaier Spezialitäten

Montags:

Graukasstriezel mit Apfelmus

15,50EUR

Gebackene Blutwurstscheiben mit Sauerrahmdip, Röstkartoffeln und gemischtem Salat

16,50EUR

Donnerstags:

Roggen- und Kartoffel-Blattln mit Schlamperkraut

14,00EUR

Wurschtnudeln mit Rahm verfeinert

12,00EUR

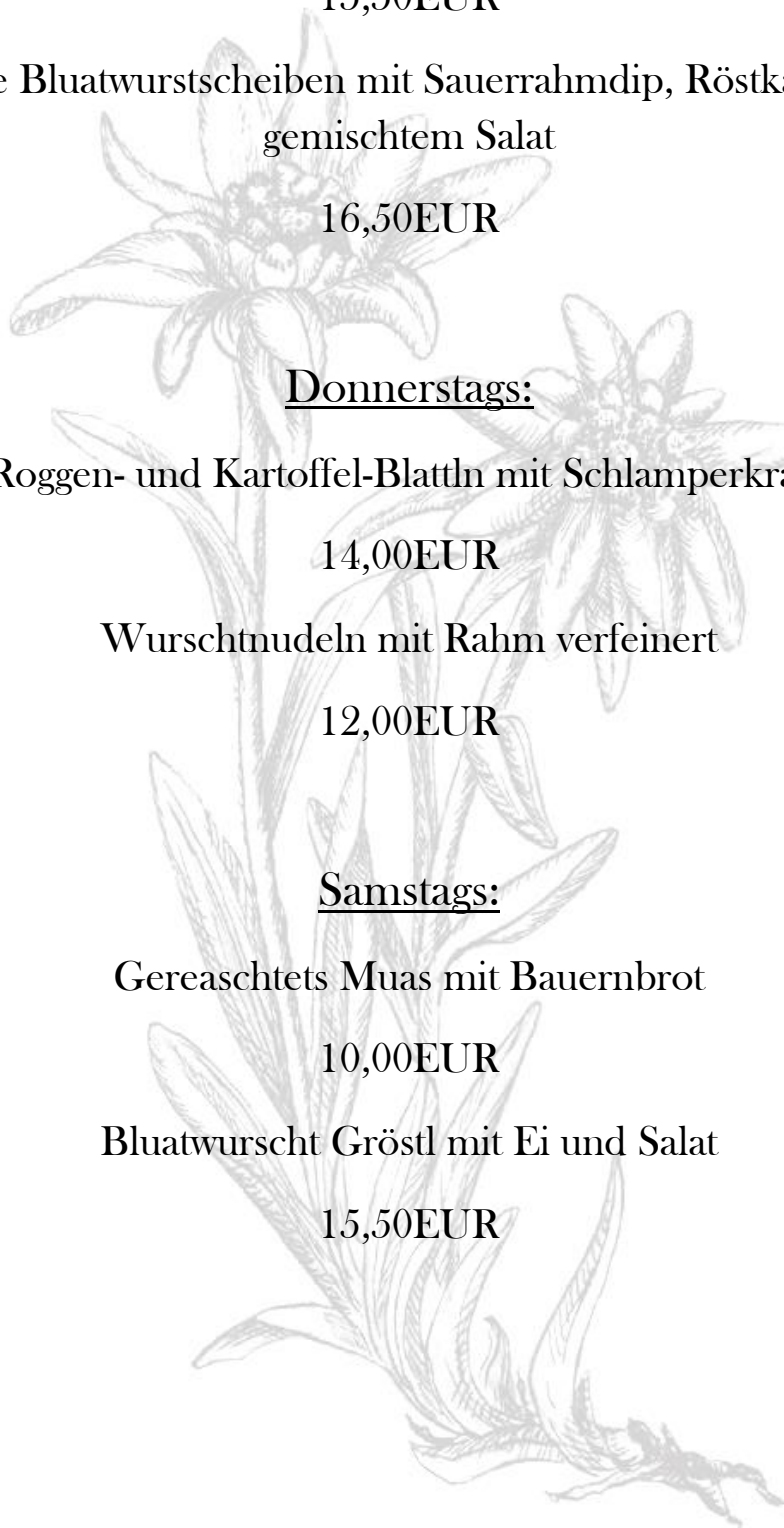
Samstags:

Gereaschtets Muas mit Bauernbrot

10,00EUR

Blutwurst Gröstl mit Ei und Salat

15,50EUR



Suppen

In Butterschmalz gebackener Kaspressknödel in Rindssuppe

6,50EUR

Leberknödel oder Speckknödel in Rindssuppe

6,50EUR

Schmankerln

Bauern Variation mit Spezialitäten aus dem Tal wie

Graukas- , Speck- , Grammelschmalzbrot mit selbst Eingelegtem und Salatgarnitur

12,00EUR

Graukas mit Zwiebel, Salz, Pfeffer und Öl mariniert auf Bauernbrot und grünem Salat

13,00EUR

Tartar von der Strauchtomate auf hausgemachtem Bruschetta und mariniertem Rucola

10,50EUR

Hauptspeisen

Käsespätzle mit Röstzwiebel, Schnittlauch und Salatherz im Pfandel

14,50EUR

Wiener Schnitzel vom Schwein in Butterschmalz gebacken mit
Pommes oder Kartoffelsalat und Preiselbeeren

18,50EUR

Gegrillte Schweinefiletscheiben mit Bandnudeln, Pilzen, Rüben und
Bohnen in getrüffelter Rosmarinsauce

21,50EUR

In Knoblauchöl gebratene Garnelen auf tomatisierten Bandnudeln mit
Blattspinat

17,50EUR

Gebratenes Bachforellenfilet in brauner Zitronen-Butter mit
Petersilienkartoffeln und grünem Salat

18,50EUR

„Bauerntoast“ Gegrilltes Rinds- und Schweinesteak auf Knoblauch-
Bauernbrot an 2 herzhaften Dips und frischem saisonalem Salat

22,00EUR

Rosa gebratene Lammstücke aus eigener Zucht von der Huft im
Speckmantel an Rosmarinsauce mit karamellisierten Lauchstiften und
cremigen Stampfkartoffeln

20,00EUR

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat-Topfen und
Graukäse-Kartoffelfüllung in brauner Butter und Parmesan

17,00EUR

Salate

Kleiner gemischter Salat

6,80EUR

Kleiner grüner Salat

5,50EUR

Gemischter Schäfer-Salat mit Schafskäse, Sauerrahm-Kürbiskern
Dressing und Bauernbrot

9,50EUR

Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot

9,00EUR

Dessert

Frischer Kaiserschmarren mit Apfelmus und Preiselbeeren im Pfandel
serviert

8,50EUR

Hausgemachter Kürbiskern-Vanille Eisbecher

7,50EUR

Weißes Schokoladen-Limettenmousse auf Fruchtspiegel

8,50EUR

Fragen Sie gern nach unseren hausgemachten Kuchen und Torten

Alkoholfreie Getränke

Cola, Sprite, Fanta, Spezi, Almdudler, Eistee Zitrone

0,5l 4,20EUR

0,25l 2,20EUR

Cola zero

0,33l 3,80EUR

Johannisbeer-, Apfel- oder Orangensaft

pur gespritzt

0,5l 4,20EUR 3,60EUR

0,25l 2,20EUR 2,00EUR

Soda mit Himbeersirup, Holundersirup oder Zitronensaft

0,5l 2,80EUR

0,25l 1,50EUR

Wasser

still prickelnd

1,0l 3,00EUR 5,00EUR

0,5l 1,50EUR 2,50EUR

0,25l 0,80EUR 1,40EUR

Warme Getränke

Großer Kaffee

3,80EUR

Tasse Kaffee

2,60EUR

Espresso

2,50EUR

Latte Macchiato, Cappuccino

3,80EUR

Heiße Schokolade

3,50EUR

Tee nach Auswahl

3,00EUR

Alkoholische Erfrischungen:

Hugo

Aperol Spritz

6,50EUR

Gin Draxl (mit Soda und Preiselbeeren)

Limoncello Spritz

7,00EUR



Unser Bier aus der Flasche:

Zipfer Märzen

Zipfer Alkoholfrei

Gösser Naturradler

4,00EUR

Edelweiss Weizen Hefetrüb

Edelweiss Weizen Alkoholfrei

4,50EUR

Edelweiss Weizen Dunkel

4,70EUR

Spirituosen

Schnaps

Marillen, Birnen, Obstler, Enzian, Nuss

3,00EUR

alte Marille, alte Waldhimbeere

3,50EUR

Likör

Zirbe

Draxl Idas Gurktaler (Alpenkräuter)

3,00EUR



Offene Weine aus Österreich:

Weiß

Franciscus Grüner Veltliner

Kremstal DAC, Weingut Salomon Undhof

Trocken, leicht und würzig-fruchtig mit erfrischender Säure

Glas 5,00EUR

¼ 10,00EUR

Gumpoldskirchner Tradition Bio

(Rotgipfler, Zierfandler)

Thermenregion Gumpoldskirchen, Weingut Johanneshof Reinisch

Halbtrocken, vielschichtig und süffig mit angenehmer Fruchtsüße

Glas 4,50EUR

¼ 9,00EUR

Rosé

Rosé vom Blaufränkisch Reserve

Neusiedlersee, Weingut Triebaumer

Halbtrocken und fruchtig mit animierender Säure und leicht blumiger Note

Glas 4,50EUR

¼ 9,00EUR



Rot

Pinot Noir Bio

Tattendorf und Gumpoldskirchen, Weingut Johanneshof Reinisch

Trocken mit dezentem Tannin, fruchtiger Aromatik und erdiger Note im Abgang

Glas 4,50EUR

¼ 9,00EUR

Magnat

(Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)

Apetlon im Burgenland, Weingut Gerald Tschida

Trocken, angenehm kräftig mit dunkler Beerernote und eleganter Würze

Glas 6,00EUR

¼ 12,00EUR

Weinflaschen:

Weiß

Gelber Muskateller

Kremstal in Niederösterreich, Weingut Erwin Winkler

fruchtig - würzig - trocken

0,75l 30,00EUR

Riesling vom gelben Löss

Wagram in Niederösterreich, Weingut Josef Ehmoser

mineralisch - reif - trocken

0,75l 32,00EUR

Kung Fu Girl Riesling

Columbia Valley in Washington State, Charles Smith Wines

fruchtig - frisch - trocken

0,75l 35,00EUR

Gaumenfreude

(Scheurebe, histamingeprüft)

Gols im Burgenland, Bioweingut Weiss

weich - fruchtig - süß

0,75l 28,00EUR

Riesling Beerenauslese „Süße Biene“

Kremstal in Niederösterreich, Weingut Salomon Undhof

exotisch - vielschichtig - süß

0,375l 28,00EUR

Rot

Zweigelt Fuchsloch

Apetlon im Burgenland, Weingut Gerald Tschida

kirschfruchtig - intensiv - trocken

0,75l 36,00EUR

St. Magdalener

(Cuvée aus Lagrein und Schiava)

Kalterersee in Südtirol DOC, Kellerei Kaltern

blumig - lebendig - trocken

0,75l 28,00EUR