

Bauerngasthaus

Draxl's Stuben

Franz-Senn-Straße 170

Tel.: 052262417

Email: [Draxlskuche@gmail.com](mailto:Draxlskuche@gmail.com)



# 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

Wurschnudeln 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



# 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 Schweinefilet-Scheiben mit Bandnudeln, Pilzen, Rüben und  
Bohnen in getrüffelter Rosmarinsauce

21,50EUR

Kuatreiber-Ragout vom Rindsschlägel im Burgundersaftel vom Rind  
mit Serviettenknödeln und gedünstetem Wurzelwerk

18,50EUR

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  
geschwenkt

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

## Dessert

Frischer Kaiserschmarren mit Apfelmus und Preiselbeeren im Pfandel  
serviert

8,50EUR

Hausgemachter Kürbiskern-Vanille Eisbecher

7,50EUR

„Apfelradlan“ im Backteig frittierte Apfelscheiben mit Zimt und Zucker  
an hausgemachtem Kürbiskern-Vanille Eis

8,50EUR



## Alkoholfreie Getränke

Cola, Sprite, Fanta, Spezi, Almdudler, Eistee

0,5l 4,20EUR

0,25l 2,20EUR

Johannisbeer-, Apfel- oder Orangensaft

pur gespritzt

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

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

Skiwasser mit Himbeer- oder Holundersirup

0,5l 2,80EUR

0,25l 1,50EUR

## 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

# 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

## Schnäpse

Marille, Birne, Obstler, Enzian, Zirbe, Nuss

3,00EUR

Draxl Idas Gurktaler (Alpenkräuter)

3,00EUR

alte Marille, alte Waldhimbeere

3,50EUR



## Alkoholische Erfrischungen

### Martini d'Oro

(auf Eis, Martini & Rossi)

5,00EUR

### Aperol Spritz

6,50EUR

### Lillet Wild Berry

### Gin Draxl mit Soda und Preiselbeeren

### Draxls Winterapfel

(Apfelsider, Gin, Ingwer, Zimt, Honig)

7,00EUR

## 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 Johannahof 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

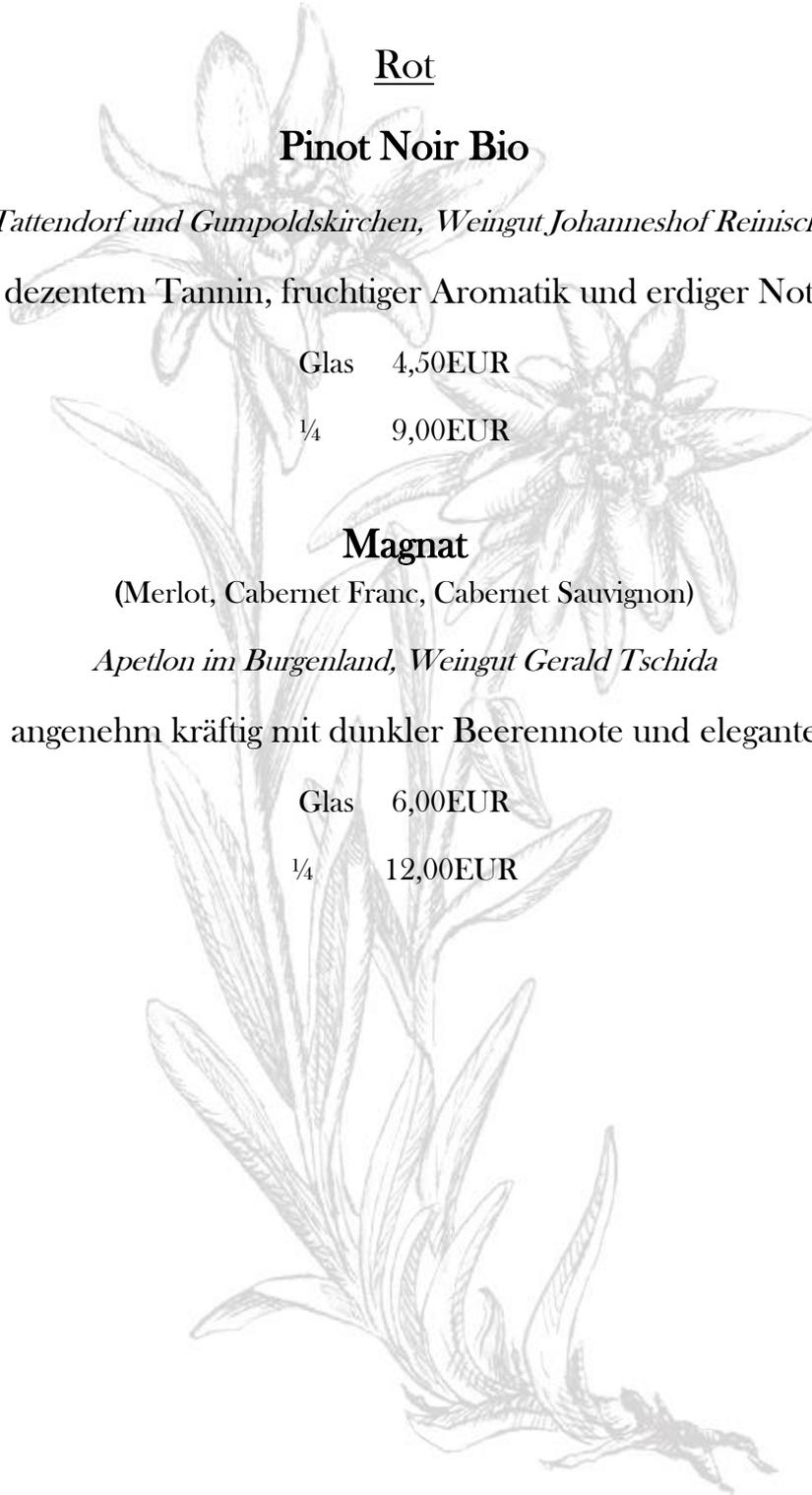
(Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)

*Apetlon im Burgenland, Weingut Gerald Tschida*

Trocken, angenehm kräftig mit dunkler Beerennote 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 28EUR

## Rosé

### **Prima Donna**

(Blauer Wildbacher)

*Weststeiermark, Schilcherweingut Friedrich*

sanft - fruchtbetont - halbtrocken

0,75l 25,00EUR

## Rot

### **Heideboden**

(Cuvée aus Merlot, Blaufränkisch und Pinot Noir)

*Apetlon im Burgenland, Weingut Gerald Tschida*

fruchtig - aromatisch - trocken

0,375l 14,00EUR

### **St. Magdalener**

(Cuvée aus Lagrein und Schiava)

*Kalterersee in Südtirol DOC, Kellerei Kaltern*

blumig - lebendig - trocken

0,75l 28,00EUR

### **Zweigelt Fuchsloch**

*Apetlon im Burgenland, Weingut Gerald Tschida*

kirschfruchtig - intensiv - trocken

0,75l 36,00EUR

