

„Grias Eich“ im Prechtlstadl



Uriges Ambiente, köstliches Essen, exquisite Weine, und herzliche Gastfreundschaft? Willkommen in Prechtlstadl – der Ort, der mit österreichischer, herzhafter Kulinarik sowie exzellenten Getränken und Weinen Euren Gaumen verwöhnen.

Wir freuen uns sehr Euch hier zu haben und wünschen Euch einen wunderbaren Aufenthalt bei uns im Prechtlstadl!

Eure Familie Aster mit dem Team vom Prechtlstadl

Rustic ambience, delicious food, exquisite wines and warm hospitality? Welcome to Prechtlstadl – the place that spoils your taste buds with hearty Austrian cuisine and excellent drinks and wines.

We are very happy to have you here and wish you a wonderful stay with us in the Prechtlstadl!

Your Aster family with the Prechtlstadl team

PRECHTL *Stadl*
Der etwas andere

Specials auf Vorbestellung

Specials on pre-order

Bitte bestellen Sie unsere Specials bis 12:00 Uhr des gleichen Tages vor
Please pre-order our specials by 12:00 p.m. of the same day

TATAREN HUT 39,50 per person TATAR HAT

Rind | Huhn | Kalb | Schwein | Garnelen | Gemüse (ABGLMO)
beef | chicken | veal | pork | shrimp | vegetables (ABGLMO)

oder
or

FONDUE 37,00 per person FONDUE

Rind | Huhn | Kalb | Schwein (AGLMO)
beef | chicken | veal | pork (ABGLMO)

Zu unseren Specials reichen wir folgende Saucen:
We serve the following sauces with our specials:

Cocktailsauce | Curry Sauce | Orangen-Preiselbeersauce | Schnittlauchsauce |
Knoblauchsauce

cocktailsauce | curry -sauce | orange-cranberry-sauce | chive sauce | garlic sauce

Beilagen:
Side dishes:

Ofenkartoffel | gemischter Salat | Baguette
baked potato | mixed salad plate | baguette

Zusätzliche Portion Fleisch 8,60
Extra portion of meat

Prechtl Stadt Starters

BEEF TARTAR 27,60

100g Filet | Toast | Salat | Wachtelei | Kresse | Meersalzbutter (ACGM)
toast | salad | quail egg | cress | sea salt butter (ACGM)

RINDERCARPACCIO 19,90

BEEF CARPACCIO

Filet | Balsamico | Olivenöl | Basilikumpesto | Rucola | Parmesan | Pinienkerne | Toast (AGO)
filet | balsamic vinegar | olive oil | basil pesto | arugula | parmesan | pine nuts | toast (AGO)

MOZZARELLA AUF TOMATEN CAPRESE 16,90

MOZZARELLA ON TOMATO CAPRESE

Balsamico | Olivenöl | Basilikumpesto | Rucola | Pinienkerne | Toast (AG)
balsamic vinegar | olive oil | basil pesto | arugula | pine nuts | toast (AG)



KRÄFTIGE RINDERBOUILLON

STRONG BEEF BOUILLON

Kräuterfrittaten sliced pancakes and herbs (ACGL) 7,40
Kaspressknödel cheese dumpling (ACGL) 8,10

ZWIEBELSUPPE 6,90

ONION SOUP

Käsecroutons | Schnittlauch (AGLO)
cheese croutons | chives (AGLO)



KNOBLAUCHCREMESUPPE 6,90

GARLIC CREAM SOUP

Laugen-Chips | Sahnehaube (AGL)
lye chips | whipped cream (AGL)



KAROTTEN-INGWER SUPPE 8,40

CARROT-GINGER SOUP

Kernöl | Sesam-Blätterteigpolster (AGLN)
pumpkin seed oil | sesame puff pastry pads (AGLN)



Gesund und Knackig

Healthy and Crunchy

SALATTELLER 7,90

LEAF SALAD

Frisches Gemüse | Blattsalat | Balsamicodressing | Crouton (AM0)
vegetable variation | leaf salad | balsamic dressing | Crouton (AM0)



PRECHTLSTADL SALAT 18,90

PRECHTLSTADL SALAD

Im Filouteig gebackener Schafskäse | Blattsalate | Joghurtdressing | Oliven |
Buttercroutons (AGM)
baked in filou dough feta cheese | leaf salad | yoghurt dressing | olives | butter croutons (AGM)



IM KÜRBISMANTEL GEBACKENES BIOHUHN 19,80

ORGANIC CHICKEN BAKED IN A PUMPKIN COATING

Hühnerbrust | Kartoffelsalat | Feldsalat | Käferbohnen | geröstete Kürbiskerne | Kernöl
(AG0)
chicken breast | potato salad | bug beans | lettuce | pumpkin seeds | seed oil (AG0)

RUBIN-GARNELEN SALAT 26,90

RUBY SHRIMP SALAD

Riesen-Garnelen | Rucola | Granatapfel (BM0)
king prawns | arugula salad | pomegranate (BM0)

Alles Pasta

All pasta

SPAGHETTI BOLOGNESE 16,20

BOLOGNESE

Spaghetti | Rind | Tomatensauce | Parmesan (ACGL)
beef | tomato sauce | parmesan (ACGL)

STEINPILZTORTELLI 17,90

STONE MUSHROOM TORTELLI

Frisch gehackter Grana Padano | Schnittlauch | Butter | Tomate (ACGO)
freshly chopped Grana Padano | chives | butter | tomato (ACGO)



SPINAT-RICOTTA TORTELLINI 16,90

SPINACH-RICOTTA TORTELLINI

Käserahmsauce | Rucola | geröstete Kürbiskerne | Tomaten (ACG)
cheese cream sauce | arugula | roasted pumpkin seeds | tomatoes (ACG)



Für unsere Kids

For our kids

GRILLWÜRSTEL 8,90

GRILLED SAUSAGES

Pommes | Ketchup
french fries | ketchup

KINDER FILET STEAK 150g 26,90

CHILDREN FILET STEAK (JUST FOR KIDS)

Wedges | Sauerrahm | Kräuterbutter (G)
wedges | sour cream | herb butter (G)

KINDER SCHNITZEL 13,50

CHILDREN SCHNITZEL

Schwein oder Huhn | Pommes | Ketchup (ACG)
Pork or chicken | french fries | ketchup (ACG)

Gerne servieren wir auch Butterkartoffel oder frisches Gemüse zu den Gerichten.
We also serve buttered potatoes or fresh vegetables to the child dishes.

SPAGHETTI BOLOGNESE KLEIN 9,90

SPAGHETTI BOLOGNESE SMALL

Rind | Tomatensauce (ACGL)
Beef | tomato sauce (ACGL)

KLEINE SPINAT-RICOTTA TORTELLINI 10,90

SMALL SPINACH-RICOTTA TORTELLINI

Käserahmsauce | Rucola | geröstete Kürbiskerne | Tomaten (ACG)
cheese cream sauce | arugula | roasted pumpkin seeds | tomatoes (ACG)



Schmankerl für Kenner

Delicacies for connoisseurs

HAUSGEMACHTE PONGAUER KASNOCKN IM PFANDL 18,90

HOMEMADE "PONGAUER KASNOCKN" IN THE PAN

Spätzle | Röstzwiebel | Käse | Salat (ACGM)
spatzle | crispy roasted onions | cheese | salad (ACGM)



Unsere Weinempfehlung:

GRÜNER VELTLINER GÄRTLING
2022
Weingut Nigl, Senftenberg
Niederösterreich

SCHNITZEL WIENER ART

BAKED SCHNITZEL VIENNESE STYLE

Schwein | Petersilienkartoffel | Preiselbeer 18,50
pork | parsley potatoes | cranberry jam (ACG)

Kalb | Petersilienkartoffel | Preiselbeer 28,00
calf | parsley potatoes | cranberry jam (ACG)

CORDON BLEU 19,50

CORDON BLEU

Schwein | Pommes | Preiselbeer (ACG)
pork | french fries | cranberry jam (ACG)

ZWIEBELROSTBRATEN VOM STYRIA BEEF 25,60

ROAST BEEF ON ONIONSAUCE

Kräuterspätzle | Speckbohnen | Röstzwiebel (ACGLO)
herbal spatzle | beans with bacon | roasted onion (ACGLO)

PRECHTL-BBQ-SPARERIBS 21,00

PRECHTL-SPARERIBS

Wedges | Sauerrahm | BBQ-Sauce (G0)
wedges | sour cream | BBQ sauce (G0)

Schmankerl für Kenner

Delicacies for connoisseurs

PRECHTLSTADL HAUSPFANDL 19,90

PRECHTLSTADL HAUSPFANDL

Rind | Huhn | Schwein | Pilzrahmsauce | Kräuterspätzle | Marktgemüse (ACGO)
beef | chicken | pork | mushroom cream sauce | herbal spaetzle | market vegetables (ACGO)

Unsere Weinempfehlung:

CHARDONNAY BRAMITO
2021
Antinori, Castello della Sala
Umbrien

KALBSMEDAILLONS 29,90

VEAL MEDALLIONS

Süßkartoffelpüree | Morcheljus | Brokkoli (AGLO)
Mashed Sweet Potatoes | morel jus | broccoli (AGLO)

REGENBOGENFORELLE 19,40

RAINBOW TROUT

Filet | Rosmarin-Knoblauchbutter | Petersilienkartoffel | Gemüse (ADG)
filet | rosemary garlic butter | parsley potato | vegetables (ADG)

Unsere Weinempfehlung:

WEISBURGUNDER „POLLAK
ROCKABILLY WEINKULT
2022
Weingut Pollak, Unterretzbach
Niederösterreich

LACHSSTEAK 29,50

SALMON STEAK

Meeresspargel | Glasnudeln | Teriyakisauce | Mango (AD)
sea asparagus | glass noodles | Teriyaki Sauce | mango (AD)

Schmankerl für Kenner

Delicacies for connoisseurs

OFENKARTOFFEL

BAKED POTATO

Speck | Zwiebel | Sauerrahmsauce | bacon | onion | sour cream sauce 16,90
(G)

Gemüse | Currysaucen | Sesam | vegetables | curry sauce | sesame 15,90
(N)



COUSCOUS – GEMÜSEPFANNE 16,90

COUSCOUS – VEGETABLE PAN

Couscous | Saisongemüse | Currysaucen | Sesam (AN)
couscous | seasonal vegetables | curry sauce | sesame (AN)



PRECHTL *Stadt*
Der etwas andere

Steaks für Liebhaber

Steaks for meat lovers

Unsere Weinempfehlung:

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG
2019

Marchese Antinori, Firenze |
Toskana Chianti Classico, Italien

Unsere Weinempfehlung:

ZWEIGELT "DORNENVOGEL" 2020
Weingut Glatzer, Göttlesbrunn |
Carnuntum DAC

RIB EYE STEAK 350g 46,00

RIB EYE STEAK 450g 55,00

RINDERFILET STEAK 200g 38,90

RINDERFILET STEAK 300 g 56,90

RINDERFILET STEAK 400 g 65,90

Alle unsere Steaks werden standardmäßig mit Kräuterbutter und Pfefferrahmsauce serviert. Gerne können Sie eine Beilage oder eine Sauce hinzufügen.

All of our steaks are served with herb butter and a pepper cream sauce.
You are welcome to add a side dish or sauce.

BEILAGEN ZUR WAHL

SIDE DISHES TO CHOOSE FROM

Blattsalat (AM) 7,90
Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip (G) 6,90
Maiskolben mit Kräuterbutter (G) 5,50

leaf lettuce (AM) 7,90
baked potato with sour cream dip (G) 6,90
corn on the cob with herb butter (G) 5,50

Pommes 6,90
Wedges mit Sauerrahmdip (G) 5,90
Gemüse 6,80

french fries 6,90
wedges with sour cream dip (G) 5,90
Vegetables 6,80

SAUCEN ZUR WAHL

SAUCES SELECTION

Pfefferrahmsauce | Knoblauchsauce | Cocktailsauce (AGLMO)
pepper cream sauce | garlic sauce | cocktail sauce (AGLMO)
extra Sauce 1,50

Garstufen/doneness: rare | medium rare | medium | medium well | well done

Desserts für Genießer

Desserts for connoisseurs

OMAS APFELSTRUDEL

APPLE STRUDEL

Sahne (ACGH) / cream (ACGH) 7,20 Vanillesauce (ACGH) / vanilla sauce (ACGH) 7,90

CRÈME BRÛLÉE | TONKABOHNEN 8,90

CRÈME BRÛLÉE | TONKA BEAN

Beeren | Moccaeis (CGH)
berries | mocha ice cream (CGH)

SCHOKO SOUFFLÉE 9,90

CHOCOLATE SOUFFLÉE

Vanille-Marillenröster | Walnusseis | Beeren (ACGH)
vanilla- apricot roaster | walnut ice cream | berries (ACGH)

KAISERSCHMARRN 14,90

SWEET CUT-UP PANCAKE

Apfelmus | Beeren (ACG)
applesauce | berries (ACG)

TIRAMISU AN ERDBEER MINZSALAT 8,90

TIRAMISU ON STRAWBERRY MINT SALAD (ACGH)

TOPFEN-NOUGATKNÖDEL 11,20

CURD-NOUGAT DUMPLINGS

Butter-Zimtbrösel | Erdbeerspiegel (ACG)
butter cinnamon crumbs | strawberry sauce (ACG)

Eisträume für Naschkatzen

Ice cream dreams

MIX IT

Vanille | Schoko | Erdbeer 4,90
vanilla | chocolate | strawberry (ACG)

Vanille | Schoko | Erdbeer | Sahne 5,40
vanilla | chocolate | strawberry | cream (ACG)

COUPE DANMARK 7,70

COUPE DANMARK

Vanilleeis | Schokosauce | Sahne (ACG)
vanilla ice cream | chocolate sauce | cream (ACG)

BANANEN SPLIT 9,20

BANANA SPLIT

Vanilleeis | Banane | Schokosauce | Mandeln | Sahne (ACGH)
vanilla ice cream | banana | chocolate sauce | almonds | cream (ACGH)

ALLES KÜRBIS 7,90

PUMPKIN SEED CUP

Vanille | Walnuss | Kürbiskerne | Sahne (ACG)
vanilla ice cream | walnut ice cream | pumpkin seeds | cream (ACG)

ERDBEERBECHER 7,70

STRAWBERRY DREAM

Vanilleeis | Erdbeereis | Erdbeeren | Sahne | Minze (ACGH)
vanilla ice cream | strawberry ice cream | strawberries | cream | mint (ACGH)

„WIE DAMALS“ HAUSBECHER 7,90

PRECHTLSTADL HOUSE MUG

Vanille | Früchtemix | Sahne (ACGH)
vanilla ice cream | fruit mix | cream (ACGH)

EISKAFFEE 8,40

ICE COFFEE

Vanille | Kaffee | Sahne | Kakao (ACG)
vanilla ice cream | coffee | cream | cacao (ACG)

Chill Out Terrasse

Wer genießt es nicht in der Sonne zu sitzen und sich kulinarisch verwöhnen zu lassen.
Bei Schönwetter servieren wir Feinstes aus Küche und Keller direkt auf unsere
wunderschöne Terrasse mit Blick auf die Wagrainner Berge.

Suchen Sie sich nun zu Ihrem Essen noch eine perfekte Flasche Wein oder Champagner
aus unserer Karte aus. Unser Team steht Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite und
empfiehlt Ihnen den besten Wein zu Ihrem Essen.

Who doesn't enjoy sitting in the sun and being spoiled with culinary delights.

When the weather is nice, we serve the fines from the kitchen and cellar directly on our
beautiful terrace with a view of the Wagrain mountains.

Choose a perfect bottle of wine or champagne from our menu to go with your meal. Our
team will be happy to help and advise you and will recommend the best wine to go
with your meal.













Allergeninformation

Gemäß § 3 Abs. 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2104

Wir kochen im Prechtlstadl täglich mit frischen und regionalen Produkten. Viele von den Produkten sind selbst Allergene oder enthalten welche. Sollten Sie eine Unverträglichkeit auf Allergene haben, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Servicepersonal. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Verfügung, um für sie die geeignete Speise/das geeignete Getränk zu finden.

We cook in the Prechtlstadl every day with fresh and regional products. Many of the products are or contain allergens themselves. If you have an intolerance to allergens, please contact our trained service staff. We are at your disposal with help and advice to find the right food/drink for you.

	<i>Kurzbezeichnung</i>	<i>Short description</i>	<i>Code</i>
	Glutenhaltiges Getreide	grains containing gluten	A
	Krebstiere	crustaceans	B
	Ei	egg	C
	Fisch	fish	D
	Erdnuss	peanuts	E
	Soja	soy	F
	Milch oder Laktose	milk or lactose	G
	Schalenfrüchte	edible nuts	H
	Sellerie	celery	L
	Senf	mustard	M
	Sesam	sesame	N
	Sulfite	sulphites	O
	Lupinen	lupines	P
	Weichtiere	molluscs	R