



Herzlich Willkommen im



**Restaurant & Bar in Wagrain
Urig - Lässig – Echt**

Liebe Gäste!

Lassen Sie sich von unserem Team im Restaurant mit Schmankerln aus der traditionellen Küche Österreichs verwöhnen. Ausgesuchte Weine, selbstgebrannte Schnäpse und exklusive Liköre runden den Hochgenuss ab.

Wir achten darauf nur das Beste für Sie auf den Tisch zu zaubern. Angefangen bei regionalen Fleischspezialitäten bis hin zum hausgemachten Topfenstrudel wird genau darauf geachtet, dass frische und nachhaltige Zutaten, wenn möglich aus der Region, auf den Teller kommen.

Wir freuen uns Sie täglich ab 12:00 Uhr mit unseren traditionellen Köstlichkeiten verwöhnen zu dürfen!

Manuel Aster und das Team des Prechtlstadl

Montag Ruhetag

**Täglich geöffnet ab 11:00 Uhr
Warme Küche von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr**



Prechtstadl Specials auf Vorbestellung

Tataren Hut

In die Mitte des Tisches wird der Tataren Hut gestellt. In der Kreme wartet bereits die kräftige hausgemachte Rindssuppe. Das Fleisch und die Garnelen werden auf die vorgesehenen Haken gehängt und schon kann es losgehen und Sie stellen sich Ihr ganz persönliches Menü zusammen.

Zur Auswahl stehen:

- Rinderfilet
- Kalbsfilet
- Schweinefilet
- Hühnerbrust
- Garnelen

Dazu reichen wir Ofenkartoffel, Blattsalatteller, eine Auswahl an 5 verschiedenen Saucen, Gemüse und ofenfrisches Baguette.

(ABDGLMO)

Fondue

Eingetaucht in eine kräftige Rindssuppe oder in ausgewähltes qualitatives Öl kocht oder brutzelt das heimische Fleisch und der Fisch und Sie können sich Ihr ganz persönliches Menü zusammenstellen.

Zur Auswahl stehen:

- Rinderfilet
- Schweinefilet
- Hühnerbrust
- Frankfurter
- Garnelen
- Thunfisch

Dazu reichen wir Ofenkartoffel, Blattsalatteller, eine Auswahl an 5 verschiedenen Saucen und ofenfrisches Baguette.

(ABDGLMO)

Saucen:

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



Vorspeise

Carpaccio vom heimischen Rind

hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Balsamicoessig-Olivenölmarinade, Basilikumpesto, Rucola und Parmesan, dazu gibt's ofenfrisches Baguette
(AGO)

Mozzarella mit Rispentomaten

Dazu Rucola, hausgemachtes Basilikum Pesto an italienischem Olivenöl und dazu Baguette
(AGO)

Suppe

Kräftige Rinderbouillon

Mit Kräuterfrittaten (ACGL)	€ 4,70
Mit Fadennudeln (ACGL)	€ 4,70
Mit Kaspessknödel (ACGL)	€ 5,40
Mit Leberknödel (ACGFL)	€ 5,20

Französische Zwiebelsuppe

Mit knusprigen Käsecroutons und Schnittlauch
(ACGLO)

Knoblauchcremesuppe

Mit feinen Buttercroutons und Sahnehaube
(GLO)

Hausgemachte Tomatencremesuppe

mit Piniekernen und Kräuterroulade (GLHO)



Unsere Salatecke

Gemischter Salatteller

Mit Tomaten, Gurken, Paprika, knackigen Blattsalaten und Hausgemachtem Balsamicodressing mit Buttercroutons
(AGO)

„Prechtlstadt“ Salat

Im Filuteig gebackener Schafskäse an bunten Blattsalaten mit Joghurtdressing und Oliven
(AGHM)

Steirischer Backhendlsalat

In knuspriger Kürbiskernpanade gebackene Hühnerbrust an Erdäpfelsalat, Käferbohnen, Vogerlsalat und steirischem Kernöl
(AGO)

Unsere Nudelecke

Spaghetti Bolognese

Faschiertes vom heimischen Rind, Tomatensauce und Parmesan
(AGL)

Spaghetti Pomodoro

Tomatensauce, Basilikum und Parmesan
(AG)

Pasta Parpadelle

Geschwenkt in einer Sauce aus sonnengetrockneten Tomaten mit frischem Parmesan und Rucola
(AG)



Frisch gefangen

Pasta „al Gerardo“

Spaghetti mit Garnelen, Basilikumpesto und Kirschtomaten serviert mit Parmesan und Pinienkernen nach einem Rezept unseres Küchenchefs
(ABCDHL)

Regenbogenforellenfilet gebraten

Mit Rosmarin-Knoblauchbutter dazu Petersilienkartoffel und frisches Buttergemüse
(ADG)

Großer bunter Salatteller mit Räucherlachs auf Erdäpfelrösti

dazu Honig-Dillsauce
(CDGO)

Zur Jause

Schinken-Käse Toast

Mit Salatbouquet
(ACDFGLMO)

Käsekrainer

Mit Senf, Kren und ofenfrischem Gebäck
(AGM)

1 Paar Frankfurter

Mit Senf, Kren und frischem Bauernbrot
(AGM)

Brettljause

Mit Pongauer Speck, Almkäse, Hartwurst dreierlei, Gewürzgurken, Pfefferoni, Tomaten, Butter und frischer Brotaufstrich dazu Bauernbrot und Gebäck
(AG)



Für unsere kleinen Gäste

Grillwürstel

Mit Pommes Frites und Ketchup

Chicken Nuggets

Mit Pommes Frites und Ketchup
(AC)

Kinder Wiener

Mit Pommes Frites und Ketchup
(ACG)

Gerne servieren wir auch Butterkartoffel oder frisches Gemüse zu den Gerichten.

Spaghetti Bolognese

Mit faschiertem vom heimischen Rind und Tomatensauce
(ACGL)

Spaghetti Pomodoro

Mit Tomatensauce
(A)



Ganz ohne Fleisch

Steinpilztortelli

Mit zerlassener Butter, frischem Parmesan und Schnittlauch
(ACG)

Marianne`s Kärntner Kasnudeln (Auf Vorbestellung)

Mit Topfen, Kartoffeln und frischen Kräutern gefüllte Teigtaschen
serviert mit zerlassener Butter
(ACG)

Spinat-Ricotta Tortellini

Wahlweise in Käserahmsauce oder Tomatensauce
serviert mit Rucola und gerösteten Kürbiskernen
(ACGHO)

Hauptspeisen

Hausgemachte Pongauer Kasnockn im Pfandl

Mit zart schmelzendem Käse, knusprigen Röstzwiebeln und kleinem Salat
(ACGO)

Gebackenes Schnitzel Wiener Art

Vom Schwein

Original vom Kalb

Serviert mit Petersilienkartoffeln und köstlicher Preiselbeermarmelade
(ACGP)

Cordon Bleu vom Schwein

Mit Pommes Frites und dazu reichen wir Preiselbeermarmelade
(ACGP)



Gegrilltes Entrecôte 250g vom steirischen Almochsen

Mit frischem Marktgemüse, Kartoffelwedges und Pfefferrahmsauce
(GLO)

Gebratene Schweinemedallions

Mit pikanter Letschosauce, Basmatireis und Broccoligemüse
(LO)

Steak Sandwich

Gebratene Hühnerbrust auf Toast mit sautierten Zwiebeln und Pilzen
dazu Salatbouquet, Spiegelei, Kirschpfefferoni und Cocktailsauce
(ACDFGLMO)

Prechtlstadt Hauspfandl

Rinderrücken vom heimischen Rind, Hühnerbrustfilet und Filet vom Schwein in Pilzrahmsauce mit
Hausgemachtem Kräuterspätzle und frischem Marktgemüse
(ACGLO)

Zwiebelrostbraten

Mit hausgemachtem Kräuterspätzle und Speckbohnen
(ACGLO)

Prechtl-Spareribs nach Art des Hauses

Mit Ofenkartoffel dazu reichen wir hausgemachte Schnittlauchsauce und Cocktailsauce
(ACGL)



Zum Abschluss was Süßes

Prechtlgut Apfel- oder Topfenstrudel

Frisch aus dem Ofen (ACGOH)

Mit Sahne

mit Vanilleeis

mit Vanillesauce

Hausgemachte Creme Brûlée von der Tonkabohne

Mit frischen Beeren und hausgemachtem Moccaeis

(ACGH)

Schoko Soufflée

Mit zart schmelzendem Kern an Vanille- Marillenröster

Und Wallnusseis

(ACGH)

Tiramisu an Erdbeer Minzsalat

(ACGH)



Unsere Eiskarte

Kleines gemischtes Eis

(ACG)

Coup Dänemark

Vanilleeis mit Schokosauce garniert mit Mandeln und Sahne

(ACG)

Eiscafé

gekühlter Afro Kaffee mit cremigem Vanilleeis und Sahne

(ACG)

Bananen Split

cremig Vanilleeis, Bananenhälften garniert mit Schokosauce und Sahne

(ACG)

Kürbiskernbecher

Vanille- und Walnusseis garniert mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl, dazu Sahne

(ACGH)

Erdbeerbecher

cremig Vanilleeis mit Erdbeer-Minzsalat und frischen Erdbeeren

(ACG)

Prechtlstadt Hausbecher

Verschiedene feinste Eissorten, mit Früchten und Schlagobers reichlich garniert

(ACG)

Eismaus

Die süße Eismaus aus Vanilleeis mit Waffelohren und lustig dekoriert.

(ACG)

Kinderbecher

Für unsere kleinen Gäste: Zwei Sorten köstliches Eis, bunt und lustig garniert








(ACG)



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.

	Kurzbezeichnung	Short description	Code
	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



PRECHTL *Stadt*
Der etwas andere

— Restaurant & Bar —

