





HERZLICH WILLKOMMEN IM STANGENREITER

**Kochen mit Liebe,
Essen mit Freude & Trinken mit Genuss**



Entdecken Sie die kulinarische Vielfalt unserer Speisen.
Wir servieren Ihnen eine feine Auswahl
der kroatischen, deutschen und mexikanischen Küche.
Natürlich alles frisch zubereitet.
Beim Stangenreiter ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Unser Bier, ein Genuss. Seit 1543 braut Flötzing, die
älteste und einzige Privatbrauerei in Rosenheim,
auf traditionelle Art nach dem bayerischem Reinheitsgebot.

Wir wünschen Ihnen genussreiche Stunden bei uns im Stangenreiter
und freuen uns sehr, dass Sie hier sind.

**HERZLICHST
IHR STANGENREITER
TEAM**

SUPPEN

- Feurige mexikanische
Hühnersuppe^L
- Rindfleischsuppe
- mit Nudeln^L
 - mit Leberspätzle^L
 - mit Pfannkuchenstreifen



BROTZEITEN

- Bayrischer Wurstsalat^{2/4/7/O/L}
sauer mariniert, dazu Brot
- Schweizer Wurstsalat^{2/4/7/O/L}
mit Käsestreifen, dazu Brot
- Currywurst^{A/M/O} mit Pommes
und Currysauce



NUDELN

- Penne all 'arrabiata^{A/L}
- kurze Nudeln in scharfer Tomatensauce
- Penne „Zapata“^{A/L/B/G}
- kurze Nudeln mit Garnelen in würziger Tomatensauce
- Penne Pollo^{A/L/B/G}
- Nudeln mit Putenstreifen und Champignons in feiner Curry-Rahmsauce
- Käsespätzle^{A/L/G}
- mit Salat



1/ mit Farbstoff, 2/ mit Konservierungsstoffen, 3/ mit Antioxidationsmitteln, 4/ mit Geschmacksverstärkern, 5/ geschwefelt, 6/ geschwärzt, 7/ mit Phosphor, 8/ mit Milcheiweiß, 9/ koffeinhaltig, 10/ chininhaltig, 11/ mit Süßungsmittel, 14/ mit Taurin, 15/ Nitritpökelsalz

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte,
L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere
alle Preise in EUR, Beilagen Änderung 1,50 EUR

BEILAGEN

- Port. Pommes^A
- Port. Djuwetschreis^{L/O}
- Port. Spätzle^A
- Port. Kartoffel Wedges^A



KINDERGERICHTE

- Chicken Nuggets^{A/L/G}
mit Pommes
und Sweet-Chili-Sauce
- Kleines Schnitzel Wiener Art
mit Pommes
- Spätzle mit Rahmsauce.....

MEXIKANISCHE SPEISEN

~ QUESADILLAS ~

Quesadilla Grande, vegetarisch
große Weizentortilla, gefüllt mit Zwiebeln, Paprika, Mais,
Bohnen, Zucchini, Tomaten, Champignons und Reis, überbacken mit Käse
dazu Salsa, Sauerrahm und Salatbeilage

Quesadilla de Pavo ^{G/L/A}
große Weizentortilla, gefüllt mit Putenbruststreifen, Zwiebeln, Paprika,
Mais, Bohnen, Zucchini, Tomaten und Champignons,
überbacken mit Käse dazu Salsa, Sauerrahm und Salatbeilage

Bocadillos ^{G/L/A} **vegetarisch**
zwei kleine Weizentortillas gefüllt mit Gemüse und Käse
dazu Sauerrahm und Salatbeilage



~ BURRITO ~

*Große Weizentortilla gefüllt mit Zwiebeln, Paprika, Zucchini,
Tomaten, Champignons, Mais und Bohnen, Mozzarella und Cheddar,
serviert mit Djuwetschreis, Salatbeilage, Sauerrahm und Salsa*

Burrito „Don Chile“
gefüllt mit Chilli con Carne

Burrito „Don Franco“ ^{G/L/A}
gefüllt mit Putenbrust- und Rinderlendenstreifen

Burrito „Verde“
vegetarisch mit viel Gemüse und Käse,
geht auch vegan



PLATTEN FÜR ZWEI

Grillplatte „Stangenreiter“ ^{G/L/O/A/C}

Fleischspieße, Cevapcici, kleine Rinderlendensteaks, Hacksteaks, kleine Schnitzel, zwei kleine Putensteaks mit Djuwetschreis und Pommes dazu Ajvar, Zwiebeln, Sauerrahm und zwei Beilagensalate

FISCH

Zanderfilet ^{D/L}

vom Grill, dazu Kartoffel-Gemüse-Mix und Knoblauch in Olivenöl

Baby- Calamare ^{D/L}

gegrillt mit Kartoffel-Gemüse-Mix und Knoblauch in Olivenöl

gemischter Fischsteller

zweierlei gegrillte Fischfilets, Garnelenspieß und Baby Calamare mit Pfannengemüse-Kartoffel-Mix dazu Knoblauch in Olivenöl

NACHSPEISEN

Eis mit heißen Himbeeren ^{8/11/G}

Eis mit heißer Schokolade ^{8/11/G}

Chimichangas ^{H/G/A/11}

frittierte mit Nutella gefüllte kleine Weizentortillas dazu Eis und Sahne, fruchtig garniert ^{1/8/11}

Apfelkücherl ^{C/G/A/11}

mit Eis und Sahne, fruchtig garniert ^{1/8/11}

1/ mit Farbstoff, 2/ mit Konservierungsstoffen, 3/ mit Antioxidationsmitteln, 4/ mit Geschmacksverstärkern, 5/ geschwefelt, 6/ geschwärzt, 7/ mit Phosphor, 8/ mit Milcheiweiß, 9/ koffeinhaltig, 10/ chininhaltig, 11/ mit Süßungsmittel, 14/ mit Taurin, 15/ Nitritpökelsalz

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere
alle Preise in EUR, Beilagen Änderung 1,50 EUR

AUS DER PFANNE

Schnitzel Wiener Art^{C/G/A}
gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes, und Preiselbeeren

Champignon Schnitzel
Schweineschnitzel in Champignon-Rahm-Sauce, dazu Spätzle

Cordon bleu^{C/G/A}
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, gebacken,
dazu Pommes und Preiselbeeren

Allgäuer Schlemmerteller^{C/G/A}
Schweinefilet-Medaillons in feiner Rahmschwammerl-Sauce dazu Käsespätzle

Schnitzel „Stangenreiter“^{C/L/G/M}
Paniertes Schnitzel mit Chili con Carne und Käse überbacken
dazu Pommes und Preiselbeeren

Schnitzel mit Pfefferrahmsauce^{C/L/G/M}
Schweineschnitzel gegrillt mit feiner Pfefferrahm-Cognac-Sauce dazu Röstis

SALATE

Gemischter Salat

Salatteller Inntal^{L/M/O/G/6}
Großer gemischter Salat mit Zwiebeln, Schafskäse und Oliven
dazu Senf-Honig-Dressing und Brot

Salatteller Mexico^{L/M/G}
Putenbruststreifen auf Blattsalaten mit Mais, Tomaten, Gurken
und Paprika dazu Senf-Honig-Dressing, Nachos und Brot

Salatteller Argentina^{L/M}
Rinderlendenstreifen auf bunten Blattsalaten mit Mais, Tomaten,
Paprika und Gurken dazu Senf-Honig-Dressing, Parmesan und Brot

Salatteller Stangenreiter^{B/L/M/O}
Garnelen auf bunten Blattsalaten mit Tomaten, Gurken,
Mais und Paprika dazu Senf-Honig-Dressing und Brot

VOM GRILL

Halb und Halb⁰

vier Cevapcici, ein Fleischspieß, ein Stück Speck
mit Pommes, Djuwetschreis, Ajvar und Zwiebeln

Cevapcici⁰

mit Djuwetschreis und Pommes, Ajvar und Zwiebeln

Pljeskavica^{G/O}

gefüllt mit Hirtenkäse dazu Pommes und Djuwetschreis

Raznici⁰

zwei Fleischspieße mit Speck dazu Pommes,
Djuwetschreis, Ajvar und Zwiebeln

Grillteller⁰

diverse Fleischsorten mit Pommes, Djuwetschreis,
Ajvar und Zwiebeln

Räuberspieß⁰

Schweinefilet Medaillons, Rinderlende und Speckscheiben gegrillt
mit Djuwetschreis, Pommes, Ajvar und Zwiebeln

STEAKS

Rumpsteak 250 g, gegrillt^{A/G}

mit Pommes und Kräuterbutter

Pfeffersteak 250 g^{A/G}

Rumpsteak in feiner Pfefferrahmsauce dazu Pommes

Putensteak „Senora“, gegrillt^{A/G}

dazu Pfannengemüse und Kartoffeln und Kräuterbutter



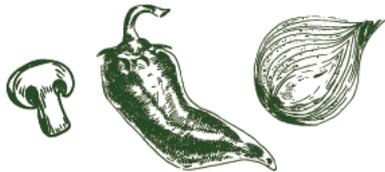
QUALITÄT AUS UNSERER REGION



Flötzinger Bräu
Rosenheim



Metzgerei Ott
Engelsberg/Alz



Gemüse Steiner
Raubling



Gastro Schmidt
Traunstein



RMS
Salzburg



Stettner
Kolbermoor

Wachinger Mühle
Neubeuern

Hier finden Sie einige unserer Lieferanten, die uns mit qualitativ herausragender Ware versorgen.

GETRÄNKE



BIER VOM FASS

Flötzingler Hell	0,50 l
Weißbier	0,50 l
„1543“	0,50 l
Russ'n	0,50 l
Cola Weizen ^{1/3/9/11}	0,50 l
Helles	0,25 l
Radler ^{2/3/11}	0,50 l

FLASCHENBIER

Export Dunkel	0,50 l
„Bierbichler“	0,50 l
Leichte Weiße	0,50 l
Pils Flötzingler	0,30 l
Goas'n Maß ^{1/3/9}	1,00 l

ALKOHOLFREIES BIER

Helles	0,50 l
Weißbier	0,50 l

ALKOHOLFREI

Tafelwasser	0,50 l
.....	0,25 l
Coca Cola ^{1/3/9}	0,50 l
.....	0,20 l
Fanta ^{1/2}	0,20 l
Bitter Lemon ¹⁰	0,20 l
Spezi ^{1/3/9}	0,50 l
.....	0,25 l
Adelholzener, still.....	0,25 l
Adelholzener, still	0,75 l
Adelholzener, spritzig	0,75 l
Johannisbeerschorle	0,50 l
Apfelschorle	0,50 l
Maracujaschorle	0,50 l
Kirschschorle	0,50 l
Orangenschorle	0,50 l
Holunderschorle	0,50 l
Kirschnektar	0,20 l
Maracujanektar	0,20 l

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	
Haferl Kaffee	
Capuccino	
Milchkaffee ^{8/9}	
Espresso	
Doppelter Espresso	
Latte Macchiato	
Heiße Schokolade	
Glas Tee	

ALKOHOLISCHES

MIXGETRÄNKE

Sprizzino
Aperol und Prosecco auf Eis

Hugo
*Prosecco, Limette,
Holunderblütensirup auf Eis*

Lillet Wild Berry
*Lillet Blanc, Schweppes
Wild Berry, Eis und Beeren*

SCHNÄPSE & LIKÖRE

Averna
Ramazotti auf Eis
Aperol ^{1/10}
Jägermeister
Fernet Branca
Ouzo
Cynar
Pelinkovac
Grappa
Bacardi
Vodka
Obstler
Stettner Willi
Kirschwasser
Tequila Weiß/Gold
Himbeergeist
Sljivovic

WHISKEYS 4 cl

Johnnie Walker
Jack Daniel´s
Jim Beam.....

AUS DER REGION

**Brennerei Stuffer
Neubeuern**

Williams Birne

**Johann Aster
Neubeuern**

Obstbrand

Williams Birne

**Brennerei J. Paul Nockl
Neubeuern**

Obstbrand

Birnenbrand

WEISSWEIN

Pinot Grigio del Veneto IGT 0,25 l

Italien – Venezien

100 % Pinot Grigio, La Fornarina, trocken, Alk. 12 %

ein perfekter Pinot Grigio, zartgelbe Farbe, fruchtig und frisch mit einer sehr schönen gebundenen Säure, weich und harmonisch

Chardonnay del Veneto IGT 0,25 l

Italien – Venezien

100 % Chardonnay, Winzer: La Fornarina, trocken, Alk. 11,5 %

klare strohgelbe Farbe, sehr harmonisch weich, extra frisch, mit ausgewogenen Fruchtnoten versehen.

Weißburgunder 0,25 l

Österreich Kremstal, halbtrocken 13 %

Zarte gelbe Farbe, duftiges Bouquet von Blüten und Sommerobst, am Gaumen saftig, frisch lebendig

Silvaner QbA 0,25 l

Franken – Winzerkeller Sommerach – trocken

Im Geschmack Aprikose und Zitrus.

Ein erfrischend spritziger Wein mit viel Charisma, Charme und Eleganz – sehr mineralisch und ausgewogen.

Welschriesling 0,25 l

..... 0,75 l

Österreich – Weinviertel

100 % Welschriesling, Weingut Hess, trocken, Alk. 12,5 %

volle Exotik, Maracuja, Karambole, Schöne Würze dabei kühl und klar. Reife Marillenaromatik, opulent saftig, zart cremige Ansätze, mit schönem Volumen.

Weinschorle 0,50 l

Laterndlmaß¹⁰

Wein, Zitronenlimo, Kirschlikör

ROTWEIN

Merlot del Veneto DOC 0,25 l

Italien – Venezien

trocken, Alk. 12,5 %

weicher, trockener und harmonischer Rotwein

Zweigelt QbA 0,25 l

Niederösterreich – Kamptal

Weingut Jurtschitsch-Sonnhof, trocken, Alk. 12,5 %

Kräftiges rubinrot, typisches Kirsch- und Weichselaroma.

Er wirkt klar und prägnant, charmant und trinkreif.

Ein typischer Vertreter des feinfruchtigen Kamptaler Zweigelt!

Toro Viola 0,25 l

Ein fruchtig-edler IGT aus Apulien

Der Stier steht dabei für die kräftige Struktur des Weines.

Die Farbe Viola für die feinen Aromen von Waldfrüchten.

Ein perfekter Speisenbegleiter, aber auch Solist.

ROSÉWEIN

Bardolino Chiaretto „La Ballerine“ D.O.C. 0,25 l

Italien Veneto, Alk. 11 %

Traubensorte Corvina 50% Rondinella 30% Molinara 20%

Typisch trockener Veroneser Wein von rosaroter,

mit Neigung zur kirschroter Farbe mit fruchtigem Aroma



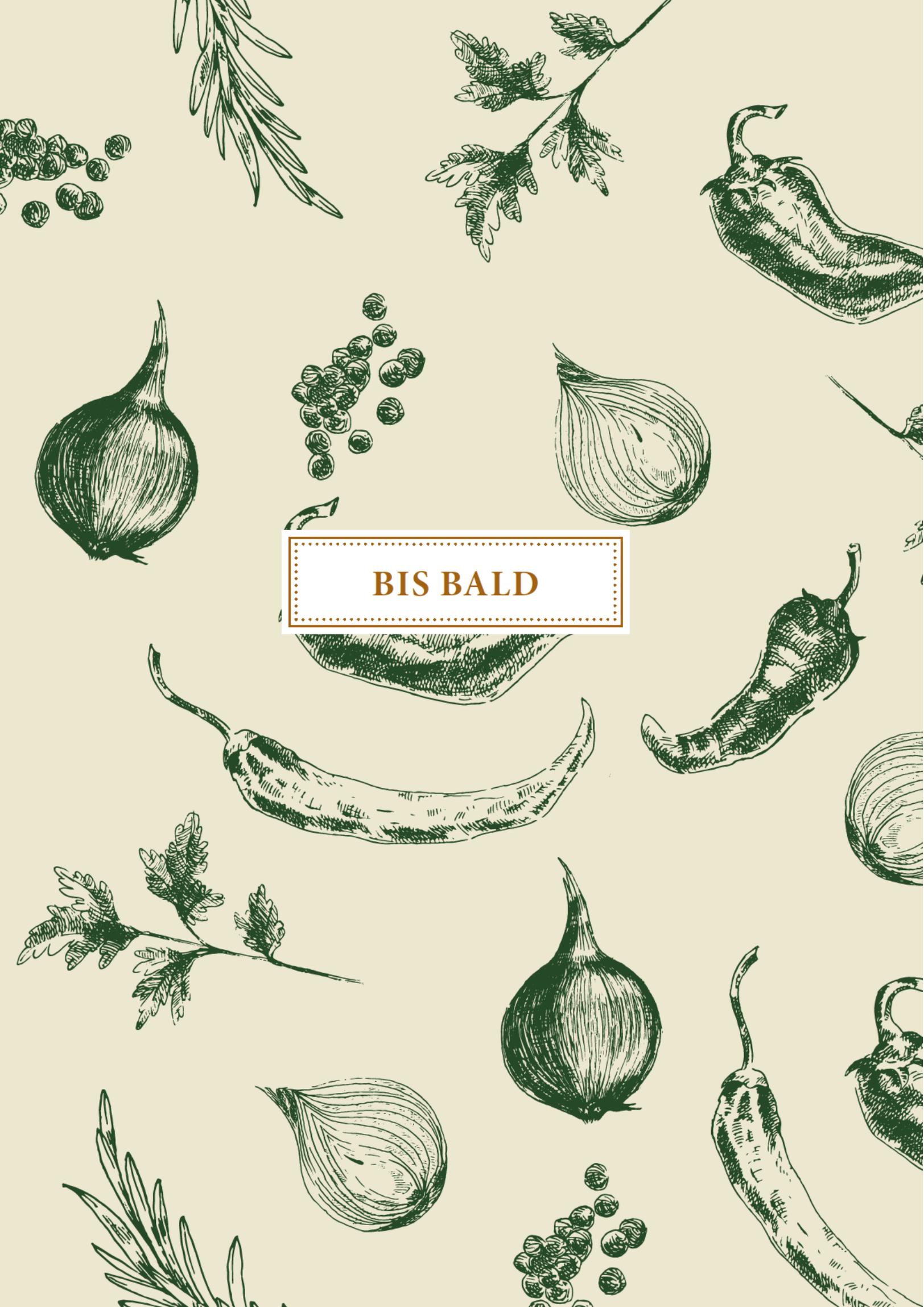

Flötzinger
BRÄU ROSENHEIM



Marktplatz 26, 83115 Neubeuern
08035.3466
www.stangenreiter.info

Öffnungszeiten
Mo. bis So.: 11.00 – 14.30 / 17.00 – 00.00
Di. Ruhetag

Konzept & Gestaltung:
[studio frau, www.studiofrau.de](http://studiofrau.de)



BIS BALD