

MURR STADL

RESTAURANT



www.murr-stadl.at

Allergene

- A Gluten
- B Krebstiere
- C Ei
- D Fisch
- E Erdnuss
- F Soja
- G Laktose
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesam
- O Sulfite
- P Lupine
- R Weichtiere

- ◆ Vegan
- 📍 Regional

Allergenic

- A Gluten
- B Crustaceans
- C Egg
- D Fish
- E Peanuts
- F Soy
- G Milk or lactose
- H Edible nuts
- L Celery
- M Mustard
- N Sesame
- O Sulphites
- P Lupines
- R Molluscs

- ◆ Vegan
- 📍 Regional

^{DE} Unser Käse kommt von der Sennerei und von Dommi's kleine Farm / Unsere Kartoffeln kommen von Anton Probst aus St. Jakob / Unser Wild kommt aus der Region und so manches Tier wurde von Eduard Haueis selbst erlegt / Unser Hühnerfleisch und die Eier kommen von Arlberg Ei / Viele unserer Produkte kommen aus der Region, bei 100% sind wir dabei noch nicht, geben aber unser Bestes die 100% zu erreichen ^{EN} Our cheese comes from the dairy Sennerei and Dommi's kleine farm / Our potatoes come from Anton Probst in St. Jakob / Our venison comes from the region, and some animals were hunted by Eduard Haueis himself / Our chicken and eggs come from Arlberg Ei / Many of our products come from the region; we're not quite at 100% yet, but we're doing our best to reach that goal.



Albert's Sommer Empfehlungen

Our summer recommendation

Ingwer Limonade 0,5L Ginger Lemonade	€ 6,90
Zitronen Limonade 0,5L Lemon Lemonade	€ 6,90
Grapefruit Spritzer 0,25L	€ 8,90
Stiegl Pale Ale 0,25L	€ 6,60
Stadl Mule 0,25L	€ 12,90

Für den kleinen Hunger

Small Bites





Bar Snack ^{E/H} ♦ Oliven/Nachos/Wasabinüsse/Salsa	€ 9,90
Bar Snack ♦ Olives/nachos/wasabi nuts/salsa	
Landhaus Suppentopf mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse ^{A/L}	€ 9,90
Landhaus soup pot with beef, noodles and vegetables	
Schoko-Frucht-Spieß ^G Banane oder Erdbeere	€ 6,90
Chocolate fruit scower Banana or strawberry	
Eiscafé ^G	€ 9,50
Ice cream café with vanilla ice cream	

Speisen


Dishes



Vorspeisen · Starter

Brot und Aufstrich <small>A/G</small> Bread and spread	€ 7,90
Carpaccio vom Rind mit Salat, Kapern und Parmesan <small>A/G/M</small> Beef Carpaccio with salad, caper and parmesan	€ 18,90
Bergkäse Quesadillas mit Salsa Dip <small>A/G</small>  Mountain cheese quesedillias with salsa dip	€ 13,90
Zickige Erdbeere mit Ziegenkäse, Erdbeere, Rucola and Balsamico <small>A/G</small>  Cheeky strawberry with goat cheese, strawberries, arugula and balsamic	€ 18,50
Zweierlei Hummus mit Pitabrot <small>A</small>  Hummus with two different flavours together with pita bread 	€ 12,90

Suppen · Soups

Klare Rindssuppe mit Fritatten <small>A/G/L</small> Clear beef broth with sliced pancakes	€ 8,50
Rindssuppe mit Kaspressknödel <small>A/G/L</small>  Clear beef broth with Tyrolean cheese dumpling	€ 8,90
Landhaus Suppentopf mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse <small>A/L</small> Landhaus soup pot with beef, noodles and vegetables	€ 9,90
Karotten-Ingwersuppe wahlweise mit oder ohne Garnele <small>B/D/R</small> Carrot ginger soup with or without prawn	€ 12,90/9,90
Tagessuppe <small>A/L</small> Soup of the day	€ 8,90

Salate · Salads

Kleiner gemischter Salat <small>A/L/M</small> ◆ Small mixed salad ◆	€ 8,90
Großer gemischter Salat <small>A/L/M</small> ◆ Large mixed salad ◆	€ 15,90
Alpstyle Salat Großer gemischter Salat mit Kaspressknödel <small>A/C/G/L/M</small> ◆ Large mixed salad with Tyrolean cheese dumping	€ 20,90
Crispy Chicken Salat Großer gemischter Salat mit gebackenen Hühnerstreifen <small>A/C/G/L/M</small> Large mixed salad fried chicken strips	€ 21,90
Fitness Salat Großer gemischter Salat mit gegrillten Hühnerstreifen <small>A/L/M</small> Large mixed salad with grilled chicken strips	€ 21,90
Surfstyle Salat Großer gemischter Salat mit gegrillten Garnelen <small>A/L/M</small> Large mixed salad with grilled prawns	€ 23,90
Orient Garden Salat Großer gemischter Salat mit Falafel <small>A/L/M</small> ◆ Large mixed salad with falafel ◆	€ 20,90



Vegetarisch · Vegetarian · Vegan ♦

Veganes indisches Curry Kichererbsen/Süßkartoffel/Zucchini/Lauch/Paprika mit Basmatireis und Koriander ♦	€ 19,90
Vegan Indian Curry Chickpeas/sweet potatoes/zucchini/leek/bell peppers with basmati rice and coriander ♦	
Spinatknödel mit Butter, Parmesan und Salatbouquet <small>A/G</small> Spinach dumplings with butter, Parmesan and salad	€ 17,90
Rote Beete Risotto mit Ziegenfrischkäse <small>G</small> Beetroot Risotto with goat cheese	€ 19,90
Vitales Gemüsegröstl mit oder ohne Spiegelei und veganem Kräuter-Joghurt-Dip <small>C</small> ♦	€ 18,90
Vital grilled potatoes and vegetables with or without fried egg and vegan herbal yogurt dip ♦	
Schlutzkräpfen mit Butter, Parmesan und Salatbouquet <small>A/G</small> Tyrolean ravioli with butter, Parmesan and salad	€ 17,90
Loaded Fries mit Bergkäse, Jalapeños und Salsa Dip <small>G</small> Loaded Fries with mountain cheese, jalapenos and salsa dip	€ 18,90




Hauptgänge · Main Courses

Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Grillgemüse <small>A/C/G/L/M/O</small>	€ 25,90
Köttbullar austrian meat patties with mashed potatoes and grilled vegetables	
Fish & Chips mit Sauce Tartare <small>A/G</small>	€ 25,90
Fish & Chips with tartar sauce	
Hauswurst mit Sauerkraut Röstkartoffeln und Senf <small>M/O</small> 📍	€ 22,90
Local sausage with sauerkraut, roasted potatoes and mustard	
Arlberg Hendl gegrillt und geschmort mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln <small>L</small> 📍	€ 28,90
Arlberg chicken grilled and braised with ratatouille and rosemary potatoes	
Landhaus Grillspieß mit Pfefferrahmsauce, Salsa und Kräuter-Joghurt-Dip und Pommes <small>L/M/O</small>	€ 29,90
Landhaus grill skewer With pepper cream sauce, salsa and herbal yogurt dip and fries	
Loaded Fries mit Pulled Pork, Jalapeños und Bergkäse <small>G</small>	€ 20,90
Loaded fries with pulled pork, jalapenos and mountain cheese	
Tagliatelle mit gebratenen Garnelen, frischem Basilikum und gelber Tomatensauce <small>A/B/D/G</small>	€ 24,90
Tagliatelle with grilled prawns, fresh basil and yellow tomato sauce	
Tagliatelle Bolognese mit Parmesan <small>A/G/O</small>	€ 18,90
Tagliatelle Bolognese with parmesan	
Tagesgericht Empfehlung unserer Küche	€ 27,90
Dish of the day Ask our team for more information	



Dessert

Sweet Waltz Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis <small>A/G</small> Homemade apple strudel with vanilla ice cream	€ 9,50
Apple Twist Gebackene Apfelringe mit Apfelsorbet <small>A/G</small> Deep fried apple rings with apple sorbet	€ 9,50
Eiscafé <small>G</small> Ice cream café with vanilla ice cream	€ 9,50
Espresso Encore Affogato Vanilleeis & Espresso <small>G</small> Affogato Vanilla ice cream and espresso	€ 7,90
Erdbeervariation Erdbeertiramisu, Erdbeerbasilikumragout und Erdbeerknödel <small>A/C/G</small> Strawberry variation Strawberry tiramisu, strawberry basil ragout and strawberry dumpling	€ 14,90
Mango Tango Mango Sorbet mit Fruchtsalat und Riesecco <small>O</small>  Mango sorbet with fruitsalad and prosecco	€ 8,90
Sweet and Sound Unser Tagesdessert Dessert of the day	€ 8,90
Kugel Eis verschiedene Sorten <small>G</small> Scoop of ice cream various flavours	€ 2,90

Kidscorner

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree <small>A/C/D</small> Fish sticks with mashed potatoes	€ 13,90
Chicken Nuggets mit Pommes <small>A/C</small> Chicken nuggets with fries	€ 12,90
Spätzle mit Sauce <small>A/C/G</small> Spaetzle with sauce	€ 9,90

Getränk Drinks



Bier · Beer ^A

Stiegl 0,3L	€ 4,90
Stiegl 0,5L	€ 6,50
Stiegl Radler 0,3L	€ 4,90
Stiegl Radler 0,5L	€ 6,50
Stiegl Weisse 0,3L	€ 5,40
Stiegl Weisse 0,5L	€ 6,90
Stiegl Pale Ale 0,25L	€ 6,60
Stiegl Weizen alkoholfrei 0,5L non-alcoholic 0.5L	€ 6,90
Stiegl Freibier 0,5L Non-alcoholic beer 0.5L	€ 6,50

Cocktails

Stadl Mule	€ 12,90
Espresso Martini	€ 13,90

Digestif

Jägermeister	€ 4,20
Marillenschnaps	€ 4,20
Williams	€ 4,20

Spritzig · Sparkling ^O

Aperol Spritz	€ 8,90
Aperol Prosecco	€ 9,90
Hugo	€ 8,90
Grapefruit Spritzer	€ 8,90



Softdrinks A

Mezzo Mix 0,33L	€ 4,70
Soda Zitron 0,3L	€ 4,50
Soda Zitron 0,5	€ 5,90
Sprite 0,3L	€ 4,70
Sprite 0,5L	€ 5,90
Red Bull 0,25L	€ 6,20
Organics 0,25L	€ 5,20
Leitungswasser 1L Tap Water 1L	€ 4,90
Tirola Kola 0,33L	€ 4,70
Tirola Kola Zero 0,33L	€ 4,70
Montes 0,25L <small>still / prickelnd</small>	€ 4,50
Montes 0,75L <small>still / prickelnd</small>	€ 7,40
Grapefruit-Limo 0,33L	€ 4,70
Almdudler 0,33L	€ 4,70
Ingwer Limonade 0,33L	€ 4,70
Zitronen Limonade 0,33L	€ 4,70

Kaffee · Coffee G

Espresso	€ 3,50
Verlängerter	€ 3,90
Espresso Doppio	€ 4,90
Cappuccino	€ 4,30
Latte Macchiato	€ 5,30
Tee	€ 4,90



Weine

Wine



Weißwein · White Wine O/C

Grüner Veltliner		
Wogenrain 2023 Wagram QW, trocken, 12% vol. Weingut Soellner, Gösing am Wagram, Niederösterreich, Österreich	1/8 0,75L	€ 5,90 € 35,40
Cuvée Tom pur weiss <small>SB/MU</small>		
2023, Burgenland QW, trocken, 11.5% vol. Weingut Strommer Purbach, Burgenland, Österreich	1/8 0,75L	€ 6,30 € 37,80
Chardonnay		
2023, Burgenland QW, trocken, 13.5% vol. Weingut Strommer, Purbach, Burgenland, Österreich	1/8 0,75L	€ 6,70 € 40,20
Riesling Sommerthal		
2023, trocken, 12,5% vol. Weingut Eichler, Herrnbaumgarten, Niederösterreich, Österreich	0,75L	€ 44,90
Cuvec VV white <small>CH/MG</small>	0,75L	€ 39,90
2024, Burgenland, QW, trocken, 12,5%, Weingut Hillinger Jois, Burgenland, Österreich		
Cuvec Kalk & Schiefer weiß <small>GV/WR</small>	0,75L	€ 48,90
2023, Burgenland, QW, trocken, 12%, Weingut Pasler Jois, Burgenland, Österreich		
Rossatz Grüner Veltliner		
Federspiel 2023 Wachau DAC, trocken, 12.5% vol. Weingärtnerei Frischengruber, Rührsdorf, Niederösterreich, Österreich	0,75L	€ 49,90
Wiener Gemischter Satz		
2022, Wiener Gemischter Satz DAC, trocken, 12.5% vol. Weingut Kroiss, Illmitz, Wien, Österreich	0,75L	€ 51,90
Cuvec Hillside white <small>PG/CH/MU</small>	0,75L	€ 52,90
2022, Burgenland, QW, trocken, 13%, Weingut Hillinger Jois, Burgenland, Österreich		
Sauvignon Blanc		
2023 Südsteiermark DAC, trocken, 12% vol. Weingut Erwin Sabathi, Leutschach, Steiermark, Österreich	0,75L	€ 59,90
Jack White without Dad <small>SB/CH</small>	0,75L	€ 69,90
2021, Burgenland, QW, trocken, 14%, Weingut Hillinger Jois, Burgenland, Österreich		
Ried Kollmitz Grüner Veltliner		
Smaragd 2022 Wachau DAC, trocken, 14% vol. Weingut Franz Pichler, Wösendorf, Niederösterreich, Österreich	0,75L	€ 99,90

Rotwein · Red Wine O/C

Zweigelt
Burgenland QW, trocken, 13.5% vol. Weingut Strommer,
Purbach, Burgenland, Österreich

1/8 € 5,90
0,75L € 35,40

Cuvée Tom pur rot
Burgenland QW, trocken, 13% vol. Weingut Strommer, Purbach,
Burgenland, Österreich

1/8 € 6,30
0,75L € 37,80

Cabernet Sauvignon
Kalk & Sand 2022 Burgenland QW, trocken, 13.5% vol. Weingut
Kroiss, Illmitz, Burgenland, Österreich

1/8 € 6,70
0,75L € 40,20

The Butcher
Blaifränkisch Burgenland QW, trocken, 13% vol. Schwarz Wein,
Andau, Burgenland, Österreich

0,75L € 44,90

Merlot
Trocken, 14% vol. Weingut Eichler, Herrnbaumgarten,
Niederösterreich, Österreich

0,75L € 42,90

St. Laurent
Burgenland QW, trocken, 13.5% vol. Weingut Strommer,
Purbach, Burgenland, Österreich

0,75L € 51,90

Cuvée Vulcano
Burgenland QW, trocken, 14% vol. Weingut Hans Igler,
Deutschkreutz, Burgenland, Österreich

0,75L € 69,90

Cuvée Phantom
Burgenland QW, trocken, 14% vol. Weingut K+K Kirnbauer,
Deutschkreutz, Burgenland, Österreich

0,75L € 74,90



Rosé O/C

Rosé	1/8	€ 6,40
Burgenland QW, trocken, 11,5% vol. Weingut Strommer, Purbach, Burgenland, Österreich	0,75 L	€ 38,40
Whispering Angel		
Cotes De Provence AOC, trocken, 13% vol. Caves d'Esclanes, Frankreich	0,75 L	€ 64,00

Champagne

Veuve Cliquot Brut	0,75 L	€ 159,00
Moët & Chandon Brut	0,75 L	€ 159,00
Moët & Chandon Ice	0,75 L	€ 189,00
Ruinart Rosé	0,75 L	€ 259,00
Dom Perignon	0,75 L	€ 439,00

