



STOCKHAMWIRT

Stockham 4
5204 Strasswalchen

☎ 0664/736 836 70

Email: stockhamwirt@gmail.com
www.stockhamwirt.at

Aktuelles & News (Menüplan, Öffnungszeiten, Betriebsurlaub...)
finden sie auf Facebook / Instagram

Öffnungszeiten: Mo, Di, Mi 11.00 Uhr bis 23.00 Uhr
Fr, Sa 16.00 Uhr bis 24.00 Uhr

Ruhetag: Donnerstag, Sonn- und Feiertag

Küche: 11.30-14.00 17.00-20.30

*Auf Ihren Besuch freut sich
Familie Achleitner & Team*

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A... Glutenhaltiges Getreide, B... Krebstiere, C... Ei, D... Fisch, E... Erdnuss, F... Soja, G... Milch oder Laktose, H... Schalenfrüchte, L... Sellerie, M... Senf, N... Sesam, O... Sulfite, P... Lupinen, R... Weichtiere



Suppe

Klare Rindssuppe (A, C, F, G, L)

mit hausgemachten Frittaten

mit hausgemachtem Leberknödel

mit hausgemachtem Kaspressknödel



Salat

Kleiner gemischter Salat (O)

Großer Salatteller (C, G, O)

garniert mit Schinken, Käse & Ei

Semmel (A)



Für den kleinen Hunger

Essigwurst

mit Gebäck (o)

Frankfurter Würstel

mit Senf, Kren und Gebäck (A, M)

Debreziner Würstel (extra lang)

mit Senf, Kren und Gebäck (A, M)

Schinken-Käse-Toast

mit gemischtem Salat (A, G, O)

Grillwürstel

mit Pommes und gemischtem Salat (M, O)



Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Schwein/Pute

mit Pommes und gem. Salat (A, C, F, G, O)

Cordon bleu vom Schwein/Pute

mit Pommes und gem. Salat (A, C, F, G, O)

Holzfäller Schnitzel

Naturschnitzel vom Schwein – gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Käse,
dazu Bratkartoffeln, Gemüse und Sauerrahmdip (A,F,G,L)

Grillteller (Schwein & Pute & Grillwürstel)

mit Pommes, Röstinchen und Gemüse (A, C, F, G, L, M, O)

Steaksandwich (A, C, F, G, L, M, O)

Putensteak natur auf Toast, mit Cocktailsauce und Zwiebelringen

Steaksandwich „Spezial“ (A, C, F, G, L, M, O)

Putensteak mit Käse überbacken - auf Toast,
mit Cocktailsauce und Zwiebelringen, dazu Pommes

Putenfiletstücke natur/gebacken (C)

auf gemischtem Salatteller (A, F, G, L, O)

- Unser Schweine- und Putenfleisch beziehen wir ausschließlich von österreichischen Lieferanten.
- Zum Braten verwenden wir ausschließlich österreichisches Butterschmalz.
- Die von uns verwendeten Fette & Öle sind PALMÖLFREI.



Burger

Stockham Burger (A, C, F, G, L, M, O)

Brötchen, Pute natur, Käse, Tomaten, Salat, Röstwiebel & Cocktail-Sauce

American Burger (A, C, F, G, L, M, O)

Brötchen, Rind, Käse, Tomaten, Salat, Röstzwiebel, Speck & Chili-Sauce

Crunchy Chicken Burger (A, C, F, G, L, M, O)

Brötchen, Chicken, Tomaten, Salat, Röstzwiebel & Chili-Cheese-Sauce

Veggie Burger (A, C, F, G, L, M, O)

Brötchen, Gemüseburger, Tomaten, Salat, Röstzwiebel & Sauerrahmsauce

Beilagen: Pommes Frites im Korb

Potato Wedges im Korb



Pizza

Pizza Casa groß (A,G)

Tomatensauce, Schinken, Salami, Käse, Pfefferoni, Paprika, Oregano

(auf Wunsch mit Jalapenos)

Pizza Rusticano groß (A,G)

Tomatensauce, Käse, Speckwürfel, Lauch, Knoblauch, Champignons, Tomatenwürfel,
Oregano



Vegetarisch

Frischkäse-Kräuter-Tascherl (A, G, O)

auf buntem Salatteller

Gemüselaibchen (A, G, O)

mit Bratkartoffeln, Sauerrahmdip und gemischtem Salat



Dessert & Eis

Mini-Schoko-Gugelhupf (A, C, F, G, H)

mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce

Eispalatschinke (A, C, F, G, H)

mit Schlagobers, Mandeln und Schokosauce garniert

Palatschinke (2 Stück) (A, C, G)

gefüllt mit Marillenmarmelade

mit Preiselbeermarmelade

mit Haselnusscreme

Heiße Liebe (A, C, G)

Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Schlagobers, Mandeln & Waffelröllchen

Cup Dänemark (A, C, G)

Vanilleeis mit reichlich Schokosauce, Schlagobers & Waffelröllchen

Mix dir deinen eigenen Eisbecher (G):

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Haselnuss, Toffee *vegan*, Joghurt-Himbeer





Biere

- 0,5l/0,3l Stiegl Gold Spezial
- 0,5l/0,3l Radler
- 0,5l Stiegl Hell
- 0,5l BIO Zwickl Paracelsus
- 0,5l/0,3l Stiegl Weisse
- 0,5l Weissbier dunkel, König Ludwig
- 0,5l Clausthaller *alkoholfrei*
- 0,5l Franziskaner Weissbier *alkoholfrei*
- 0,5l Stiegl Sport Weisse *alkoholfrei*

In unseren Bieren sind Gluten enthalten.



Weine

- 0,25l Gespritzter
- 0,25l Gespritzter süß
- 0,25l Sommerspritzer
- 0,5l Sommerspritzer
- 1/8l Grüner Veltliner, Winzer Kreams
- 1/8l Blauer Zweigelt, Winzer Kreams

1/8l Spezialwein

(je nach Angebot – erkundige dich gerne bei uns)

0,25l Hugo

(Wein/Soda/Holunderblütensirup)

0,25l Heidelbeer-Hugo

(Wein/Soda/Heidelbeersirup)

0,25l Aperol Spritzer

(Wein/Soda/Aperol)

0,25l Aperol sprizz

(Prosecco/Soda/Aperol)

0,25l Beeren sprizz

(Prosecco/Soda/Erdbeersaft)

In unseren Weinen sind Sulfite enthalten.



Kaffee & Tee

Verlängerter

Großer Brauner

Kleiner Brauner

Häferlkaffee

Cappuccino mit Schlag (G)

Heiße Schoko mit Schlag (G, P)

Teekanne Teespezialitäten

(Earl Grey, Vitalkräuter, Früchte)

- Unseren Kaffee beziehen wir von der JAVA Rösterei, Graz

In unseren Weißgetränken ist Milch enthalten.



Alkoholfreie Getränke

1 Fl. Limo 0,33 Coca Cola, Almdudler, Sprite, Libella Orange

1 Fl. Rauch Saft 0,2 Mango, Multivitamin, Erdbeer, Marille

1 Fl. Eistee 0,33 Zitrone

1 Fl. Römerquelle (prickelnd oder still) 0,33

1 Fl. Römerquelle groß (prickelnd) 0,75

0,5l Hagerer BIO Apfelsaft/Apfel-Holunder gespritzt

(mit Soda/mit Quellwasser)

0,5l Saft gespritzt (Marille, Erdbeere, Mango, Orange, ACE)

(mit Soda/mit Quellwasser)

0,5l Sodawasser mit Zitrone/Holler

1/2 Spezi (Orange trifft Cola)

1/2 Limo gespritzt mit Soda



Unsere Spezialitäten – nur auf Vorbestellung & ab sechs Personen

Ritteressen (A, C, F, G, L, M, O)

serviert auf´m Hoizlattn

Schweinsbraten im Reindl (A, C, F, G, O)

mit Semmelknödel, Kartoffeln und gemischtem Salat

Ripperl (A, C, F, G, O)

mit Semmelknödel, Kartoffeln und gemischtem Salat

Buffet „Alles was das Herz begehrt“

(ab 40 Personen) Infos beim Wirt