
StarchenStadl
seit 2002
Speisen & Getränke


Wo das Genießen
beginnt.
StarchenStadl
seit 2002

# Ihr und wir?

## Das ist der Beginn einer wahren Freundschaft!

Denn für euch legen wir uns so richtig ins Zeug. Unsere köstlichen Speisen und Getränke kommen zum Großteil aus der eigenen Landwirtschaft und Jagd. Die Schnapsvielfalt wird vom Senior Chef mit viel Fingerspitzengefühl und in höchster Qualität gebrannt. Das Bauernbrot knetet die Seniorchefin mit großer Leidenschaft am Hof selbst. Der Kreativität vom Sepp, dem Hausherrn, ist es zu verdanken, dass der Stadl mit seinem unverwechselbaren Flair in neuem Glanz erstrahlt. Alle Zimmererarbeiten am Gebäude sowie die liebevollen Details in der Hütte hat er selbst verwirklicht. Die gute Seele des Hauses ist die Kati: Sie hält alles und alle zusammen – weil sie Freundschaften aufbaut und pflegt, die Gäste persönlich begrüßt und sich merkt, wer was am liebsten mag.

Warum wir das alles machen? Weil der Starchen Stadl ein Ort der Begegnung ist. Eine Schmiede der Freundschaft. Weil wir uns wünschen, dass ihr euch bei uns wohlfühlt und eine richtig gute Zeit hier verbringt. Und weil uns Tradition, Herzlichkeit und Gastfreundschaft am Herzen liegen. Da sind wir ganz ehrlich. Und das werdet ihr spüren: beim Feiern im Après-Ski-Bereich genauso wie beim Entspannen in der Champagner Lounge oder beim Schlemmen auf der Dachterrasse.

Geerdet und dennoch offen für Neues blicken wir voller Vorfreude in die Zukunft und wünschen euch einen unvergesslichen Aufenthalt bei uns.
Und jetzt: Auf die Freundschaft!

Kati & Sepp






Küchenchef Stefan Frühwirth
& Junior Küchenchef Josef Leitner




Josef Leitner ist zweifacher Landesmeister, Staatsmeister im Kochen sowie Sieger von bester Kaiserschmarren und Taste of Tomorrow.
Er steht für moderne Küche, perfekte Technik und mutige Geschmackskombinationen - ein junges Talent, das die österreichische Kulinarik mitprägt.

skiarea TESTSIEGER 2023 Beliebteste Skihütte GOLD

skiarea TESTSIEGER 2023 Freundlichstes Personal

# alles eine familie



## we ace family

Herzlichkeit, Tradition und Gastfreundschaft liegen uns am Herzen. Der Starchen Stadl ist ein Ort der Begegnung. Eine Schmiede der Freundschaft.



Hoch oben in den Bergen, wo der Schnee glitzert und das Feuer knistert, führt unsere Familie diese Hütte bereits mit viel Liebe und Herzblut. Was als kleiner Traum begann, ist heute ein Ort geworden, an dem sich Gäste wie Freunde fühlen dürfen.
Wir freuen uns, euch in unserer gemütlichen, familiären Atmosphäre begrüßen zu dürfen.
Macht es euch warm, lehnt euch zurück und genießt die Zeit bei uns - denn auf unserer Hütte seid ihr nicht nur Gäste, sondern Teil unserer Hütt'n-Familie.
Eure Fam. Leitner



Für euch legen wir uns so richtig ins Zeug. Unsere köstlichen Speisen und Getränke kommen zum Großteil aus der eigenen Landwirtschaft und Jagd. Die Schnapsvielfalt wird vom Senior Chef mit viel Fingerspitzengefühl und in höchster Qualität gebrannt. Das Bauernbrot knetet die Seniorchefin mit großer Leidenschaft am Hof selbst. Der Kreativität vom Sepp, dem Hausherrn, ist es zu verdanken, dass der Stadl mit seinem unverwechselbaren Flair in neuem Glanz erstrahlt. Alle Zimmerarbeiten am Gebäude sowie die liebevollen Details in der Hütte hat er selbst verwirklicht.

STARCHENSTADL
SEIT 2002

„Mach deinen Moment im Starchenstadl unvergesslich:
Beitrag posten, @starchenstadl markieren – Haube gratis abholen!“




www.starchenstadl.at

# SUPPE | SOUPS

**Rindsuppe | Nudeln, Fritatten oder Backerbsen**
Beef broth | noodles, sliced pancake or baked peas

**Rindsuppe | Leberknödel oder Kaspressknödel**
Beef broth | liver dumpling or cheese dumpling

**Gulaschsuppe hausgemacht aus hofeigenem Rindfleisch | Semmel**
Goulash soup | bread

Vegetarisch

**Tomatencremesuppe**
Tomato cream soup



**wahlweise mit Garnele**
Optionally with shrimp

**Suppentopf Rindsuppe | Nudeln | Gemüse**
**Rindfleisch | eine Scheibe Brot**
Beef broth | noodles | vegetables
beef prieces | bread



Unsere Mitarbeiter geben dir gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten.
Our employees will be happy to provide you with information about additives, allergens and food intolerances.

Das Fleisch für unsere Suppen stammt ausschließlich vom hofeigenen Vieh.
The meat for our soups comes exclusively from the farm's own livestock.

# VORSPEISEN | APPETIZERS



**Wagyu Carpaccio | Olivenöl | Fleur de Sel Parmesan | Balsamico Kapern | Toastbrot**
Wagyu carpaccio | olive oil | fleur de sel/parmesan | balsamic vinegar | capers | toasted bread



**Rind & Reh Carpaccio | Rucola | Nuss Vinaigrette | Birne | Grana Padano**
Beef & venison carpaccio | arugula | nut vinaigrette | pear | Grana Padano

Gluten frei



**Burrata | Trüffel | Tomaten | Pesto | Balsamico**
Burrata | truffle | tomatoes | pesto | balsamic vinegar

Vegetarisch

**Semmel oder Stück Brot (hausgemacht aus Oma's Brotofen)**
Bread roll or piece of bread (homemade from Grandma's bread oven)

Vegetarisch

**Knoblauchbrot**
Garlic bread

---

**Gedeck vom Starchen Gut**

**Hausgemachtes direkt von unserer eigenen Landwirtschaft**

Braune Butter I Trüffel Mayonnaise I Brioche
Kapern I gepickelte Zwiebel

Brown butter | Truffle mayonnaise | Brioche
Capers | Pickled onion



**Beef Tatar mit gebackenem Bio Freilandei** Beef tartare with baked organic free-range egg

# SALATE | SALAD

Vegetarisch

**Grüner Salat**
Green salad

Vegetarisch

**Gemischter Beilagensalat**
Mixed salad

**Steirischer Backhendlsalat mit Kernöl**
Styrian fried chicken salad with pumpkin seed oil



## Caesar Salat | Römersalat | Onsen Ei | Anchovis | Parmesandressing | Croutons

Caesar salad | roman salad | Onsen egg | Anchovies | parmesan dressing | croutons

- **mit Hühnerstreifen** with with chicken strips
- **mit Garnele** with shrimps
- **mit Rinderfilet Spitzen** with beef tenderloin tips



# REH UND RIND VOM STARCHENHOF
## DEER AND BEEF FROM STARCHENHOF

**Wild Beuschel | Semmelknödel | Gemüsestroh**
Wild game offal stew | Bread dumplings | Vegetable straws

**Wildragout | Rotkraut | Serviettenschnitten**
Game stew | red cabbage | napkin slices





**Reh Medaillons | Speck | Spätzle | Pilz à la creme**
Dear medaillons | bacon | spaetzle | mushroom à la cream

**Trüffelpasta | Rinderfiletspitzen | Zitrone**
Truffle pasta | beef fillet tips | lemon





**Rostbraten | Kartoffelpüree | Schalotten**
Roast beef | mashed potatoes | shallots

**Rosa & Geschmort vom Wild | Thymian Buchtel | Kastanienpüree | Pilz**
Pink & Braised Venison | Thyme Buchteln (sweet yeast dumplings) | Chestnut Purée | Mushroom



# HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

**Spaghetti Bolognese**
Spaghetti | meat sauce

**Wiener Schnitzel vom Schwein | Pommes oder Petersilie Kartoffel**
Pork schnitzel vienna style | With fries or parsley potatoes

**Gefüllte Hühnerbrust | Pilz-Risotto | Wilder Brokkoli**
Stuffed chicken breast | mushroom risotto | wild broccoli

Gluten frei

**Trio vom feinsten heimischen Rind, Schwein, Huhn | Gemüse | Pommes | Jus**
Trio of the finest local beef, pork, chicken | vegetables | french fries | jus



**Clubsandwich | Huhn | Speck | Trüffel Mayo | Tomaten | Salat | Gurke | Pommes**
Club sandwich | chicken | bacon | truffel mayo | tomatoes | salad | french fries

**Starchen Cordon Bleu vom heimischen | Bio-Schwein | Fondue Käse | Speck | Wedges**
Starchen gordon bleu from local organic pig | fondue cheese | bacon | wedges





**Schnitzel Bowl | Käsespätzle | Rote Beete Salat**
Schnitzel bowl | cheese spaetzle | beetroot salad

Vegetarisch



**Asia Nudeln | Gemüse | Teriyaki | Granatapfel**
Asia noodle | vegetables | teriyaki | pomegranate

- **mit Hühnerstreifen** with chicken breast strips
- **mit Rinderfilet Spitzen** with beef tenderloin tips
- **mit Black Tiger Garnelen** with Black Tiger Shrimp



**Lachsfilet | Tagliatelle | Pesto | Tomaten**
Salmon fillet | tagliatelle | pesto | tomatoes

# HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

Confierte Seezunge



Confit sole

**Confierte Seezunge I 2x Karfiol I Meeres Spargel I Beurre Blanc**
Confit Dover sole | 2x cauliflower | Sea asparagus | Beurre Blanc

Alpen Sushi



**Lachs I Avocado I Wagyu I Speck**
**gepickelte Zwiebel I Birne I Wasabi I Trüffel**
Salmon | Avocado | Wagyu | Bacon | Pickled onion | Pear | Wasabi | Truffle

Brisket Sandwich vom Smoker



Smoked brisket sandwich

**Brisket I BBQ Sauce I Cheddar I Rotkraut**
Brisket | BBQ sauce | Cheddar | Red cabbage

# VEGAN & VEGETARISCH
## VEGAN & VEGETARIAN

Vegetarisch



**Gemüselasagne**
Vegetable lasagne

Vegan



**Gefüllte Portobello (Riesenchampignons) | Aubergine | Kartoffel | Kräuter**
Stuffed pPortobello (giant mushrooms) | eggplant | potato | herbs

Vegan



**Veganes Steak | Grillgemüse | Wedges | Portwein Sauce**
Vegan steak | Grilled vegetables | Wedges | Red Wein jus

# RIND VOM STARCHENHOF
## BEEF FROM STARCHENHOF

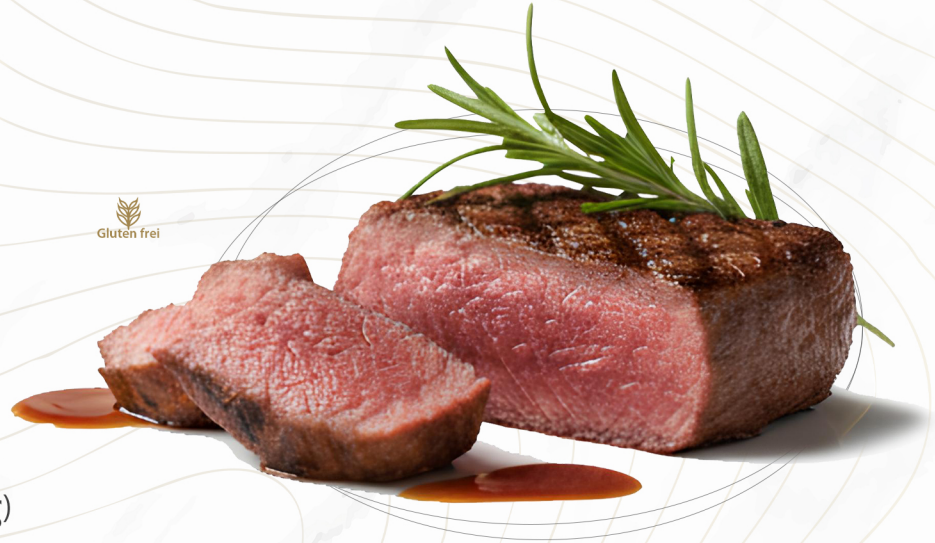
Steak Lady cut - 180 Gramm

Steak Gentleman cut - 220 Gramm

Steak Farmer cut - 300 Gramm

Wagyu T-Bone Steak (1,2 - 1,4Kg)

F1 T-Bone Steak Dry Aged (1,2 - 1,4Kg)



Gluten frei

Gluten frei

**Beilagen** Side dishes

- **Röstgemüse** roast vegetables
- **Pommes** French fries
- **Ofenkartoffeln mit Sauerrahm Dip** potatoes with sour cream dip
- **Garnele** shrimp
- **Wedges**
- **Wilder Brokkoli** Wild broccoli

**Preis pro Beilage**
Price per side dish

**Saucen** Sauces

- **Röstgemüse** roast vegetables
- **Rosmarin Jus** rosemary meat juices
- **Pilzrahmsauce** mushroom cream sauce
- **Kräuterbutter** herb butter
- **Karamellisierte Zwiebelbutter**
  Caramelized onion butter
- **Chimichurri**
- **Nussbutter** Nut butter

**Preis pro Beilage**
Price per side dish



## Flanksteak für zwei bis vier Personen (1.2Kg)

Flank steak for two to four people

## F1 Tomahawk- Dry Aged (1,2 - 1,4Kg)

## Wagyu Tomahawk - Dry Aged

F1 – Wagyu-Kreuzung aus eigener Zucht

Unser F1-Fleisch stammt aus der ersten Kreuzung eines Vollblut-Wagyu mit einem heimischen Rind.
Es ist zart, aromatisch und fein marmoriert – mit dem typischen, buttrigen Wagyu-Geschmack.
Aufgezogen und verarbeitet auf unserem Starchen Gut.

WAGYU
BEEF

# Rib-Eye Steak vom Wagyu - 250 Gramm

Rib-eye steak from Waygu - 250 grams



Wagyu vom Stachengut

Unser Wagyu stammt aus der hauseigenen Zucht am Stachengut. In artgerechter Haltung gereift und mit höchster Sorgfalt aufgezogen, entwickelt es jene unvergleichliche Marmorierung und Tiefe im Aroma, die dieses Fleisch so außergewöhnlich machen. Ein Produkt von Herkunft, Qualität und Handwerk – exklusiv für unsere Küche.




# Wagyu Rumpsteak - 220 Gramm

Waygu rump steak - 220 grams

Wagyu vom Stachengut

Unser Wagyu stammt aus der hauseigenen Zucht am Stachengut. In artgerechter Haltung gereift und mit höchster Sorgfalt aufgezogen, entwickelt es jene unvergleichliche Marmorierung und Tiefe im Aroma, die dieses Fleisch so außergewöhnlich machen. Ein Produkt von Herkunft, Qualität und Handwerk – exklusiv für unsere Küche.

# HÜTTENSTYLE | STARCHENSTADL STYLE

Gluten frei
**Tiroler Gröstl | Spiegelei | Salat**
Roasted potatoes | sausage | fried egg | salad

Gluten frei
**Leberkäse | Spiegelei | Pommes**
Meatloaf | fried egg | french fries

**Holzhacker-Kasnock'n | Kasnock'n | Speck | Salat**
Cheese „spaetzle" | bacon | salad

**Schinken Käse Toast (zwei Stück) | Pommes**
Two toasted ham and cheese sandwiches | french Fries

Gluten frei
**Hausgemachte Riesenkäsekrainer | Pommes**
Big tasty homemade grilled cheese sausage | french Fries

Gluten frei
**Curry Wurst | Pommes**
Sausage | curry sauce | french Fries

Gluten frei
**Ofenkartoffel | Sauerrahmsauce**
Baked potato | sour cream sauce

- **mit Spiegelei** with fried egg
- **mit Speck** with bacon
- **mit Räucherlachs** with smoked salmon
- **mit Rinderfiletspitzen** with beef fillet tips




## Kasnock'n | Röstzwiebel | Salat

Cheese „spaetzle" | fried onions served in a pan | salad




## Halbes Bio Grill Hendl | Pommes

Half an organic grilled chicken | french fries

## Halbes Bio Grill Hendl | Semmel

Half an organic grilled chicken | Bread roll

# IT'S BURGER TIME

Gluten frei

**Alpen Burger | Tomaten | Zwiebel | Cheedar | Salat | Pommes**
Alpen Burger | Tomatoes | Onions | Cheddar | Lettuce | Fries

**Pulled Beef Burger | Röstzwiebeln | Coleslaw | Pommes**
Pulled beef burger | roasted onion | coleslaw | French Fries

Gluten frei

**Veganer Burger | Avocado | Rucola | Tomaten | Pommes**
Vegan burger | avocado | arugula | tomatoes | French Fries

Gluten frei

**Lachs Burger | Omi's Gurkensalat | Honig-Senf-Sauce | Rucola | Pommes**
Salmon burger | grandma's cucumber salad | honey mustard sauce | arugula | french fries



WAGYU BEEF Gluten frei

**Wagyu Burger | Rucola | Parmesan | Trüffelmayo | Pommes**
Waygu burger | arugula, parmesan | truffle mayo | french fries

Alle Burger (außer Pulled Beef) auch glutenfrei möglich. Glutenfreie
All burgers (except pulled beef) are also available gluten-free.

# STARCHEN FRIES

Gluten frei

**Cheese Fries (Käsesauce)**
Cheese fries (cheese sauce)

Gluten frei

**Chili Cheese Fries (Käsesauce | Jalapenos)**
Chili cheese fries (cheese sauce | jalapenos)

Gluten frei

**Trüffel Fries (Trüffelmayo | Grana | Trüffelsalz)**
Truffle fries (truffle mayo | grana | truffle salt)

Gluten frei

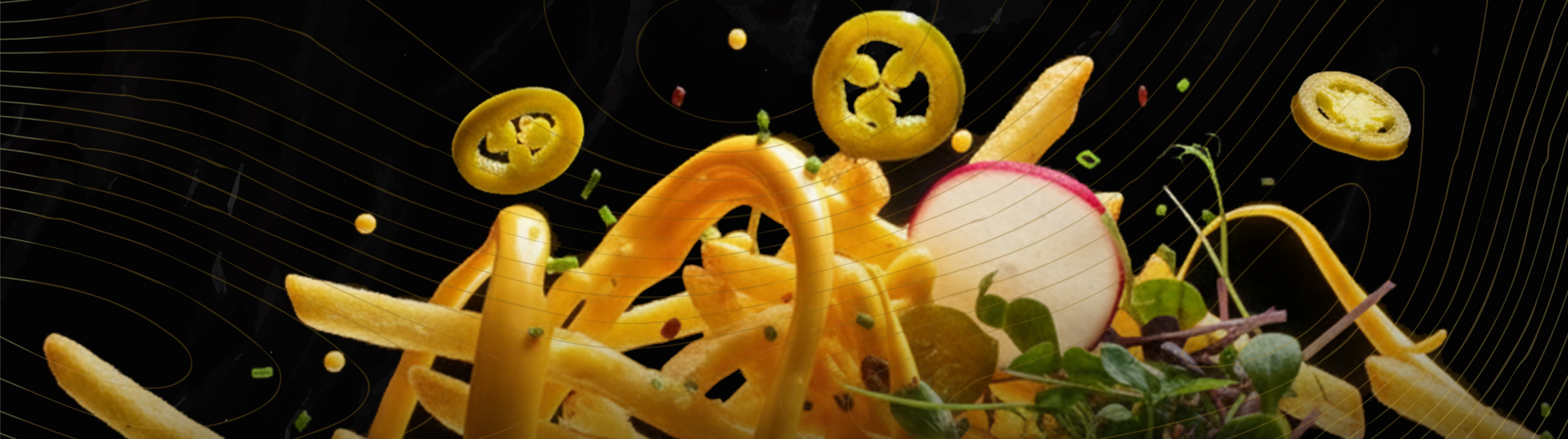
**Bacon Cheese Fries (Käsesauce | Speckwürfel)**
Bacon cheese fries (cheese sauce | bacon cubes)

Gluten frei

**Spicy Bacon Cheese Fries (Käsesauce | Speckwürfel | Jalapenos)**
Spicy bacon cheese fries (cheese sauce | bacon cubes | jalapenos)

Gluten frei

**Extra Käsesauce**
Extra cheese sauce



# OFENFRISCHE PIZZA | OVEN-FRESH PIZZA

Vegetarisch
**Pizza Margherita | Tomaten | Fior di Latte**
Tomatoes | cheese

Vegetarisch
**Pizza Burrata | Tomaten | Fior di Latte | Rucola**
Tomatoes | cheese | arugula

**Pizza Salami | Tomaten | Fior di Latte | Salami**
Tomatoes | cheese | salami

**Pizza Diavolo | Salami | Jalapeños | Tomaten | Fior di Latte | Zwiebel**
Pizza Diavolo | Salami | Jalapeños | Tomatoes | Fior di Latte | Onion

**Pizza Funghi | Tomaten | Fior di Latte | Schinken | Champignons**
Tomatoes | cheese | ham | mushrooms

**Pizza Capricciosa | Tomaten | Fior di Latte | Schinken | Champignons | Artischoken**
Tomatoes | cheese | ham | mushrooms | artichokes

Vegetarisch
**Pizza Quattro Formaggi | Tomaten | Fior di Latte | Gorgonzola | Parmesan | Burrata**
Tomatoes | cheese | gorgonzola | parmesan | burrata

Vegetarisch
**Pizza Caprese Bianco | Ricotta | Crème fraiche | Fior die Latte | Kirschtomaten | frischer Basilikum**
Ricotta | crème fraiche | cheese | cherry tomatoes | fresh basil

**Pizza Bauern Bianco | Ricotta | Creme fraiche | Fior Di Latte | Hauswurst | Speck | Mais | Zwiebel**
Pizza Bauern Bianco | Ricotta | Crème fraîche | Fior di Latte | Homemade sausage | Bacon | Corn | Onion

**Achtung: Um die Mittagszeit kann es zu längeren Wartezeiten kommen!**
**Attention: There may be longer waiting times at lunchtime!**



Mit mindestens 72 Stunden gereiftem Teig, San-Marzano-Tomaten und hochwertigem Fior-di-Latte.
Bei über 450 °C extrem heiß gebacken – für den weichen, luftigen Rand und den typischen, leicht gerösteten Geschmack.

Made with dough that has fermented for at least 72 hours, San Marzano tomatoes, and high-quality Fior di Latte cheese.
Baked at an extremely high temperature of over 450°C – for the soft, airy crust and the typical, lightly toasted flavor.

# WAGRAINI'S KINDERKARTE | KIDS PORTIONS

**Portion Pommes**
Portion of French Fries

**Kinderwiener mit Pommes**
Small Schnitzel with French Fries

**Chicken Nuggets mit Pommes**
Chicken nuggets with French Fries

Gluten frei
**Kinder Grillwürstel (1 Stück) mit Pommes**
One grilled sausage with French Fries

**Kinder Spaghetti Bolognese**
Spaghetti with meat sauce

Vegetarisch
**Kinder Spaghetti mit Tomatensauce**
Spaghetti with tomato sauce

Vegetarisch
**Kinder Kaiserschmarrn | Zwetschkenröster oder Apfelmus**
Small portion of Kaiserschmarrn with plum roaster or apple puree



# DESSERTS | DESSERTS

Vegetarisch

**Kaiserschmarrn | Zwetschkenröster oder Apfelmus**
Kaiserschmarrn | plum roaster or apple puree

Vegetarisch

**Ofenfrischer Apfelstrudel**
Homemade apple strudel

- **mit Schlagsahne** with whipped cream
- **mit Vanillesauce** with vanilla sauce

Vegan Gluten frei

**Veganer warmer Schokokuchen | Waldbeer | Sorbet**
Vegan warm chocolate cake | wild berry | sorbet

Vegetarisch



**Cheese Cake | Zitrone | Erdbeer | Yuzu**
Cheesecake | lemon | strawberry | yuzu

# Smash the Schmarren, Wald&Wiese“ By Josef Leitner
# Der Gewinner Kaiserschmarren 2025

Smash the Kaiserschmarren, Wald & Wiese" By Josef Leitner

The winner of Kaiserschmarren 2025




Scannen Sie den Scanner, um das Video anzusehen.



Vegetarisch

## Germknödel | Vanillesauce und Mohn

Yeast dumpling | vanilla sauce | poppy seed sugar



## Kalte Liebe

Himbeere I Minze I Zitrone I Schnee

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

**Fanta, Cola, Sprite, Spezi, Eistee, Apfelsaft, Orangensaft, Almdudler, Johannisbeersaft**
Fanta, Coke, Sprite, Spezi, apple juice, orange juice, herbal lemonade, currant juice

**Apfelsaft, Orangensaft gespritzt mit Soda oder Wasser**
Apple or orange juice with soda or water

**Schiwasser - Himbeersaft mit Wasser**
„Skiwater" rasperry with still water

**Soda Zitrone**
Soda lemon

**Hausgemachter Hollersaft mit Soda oder Wasser**
Homemade elderflower lemonade with soda or wate

**Pago Multi, Mango, Johannisbeer gespritzt mit Soda oder Wasser**
Multivitamin, mango, pineapple with soda or water

**Pago pur Multi, Mango, Johannisbeer**
Multivitamin, mango, pineapple - pure

**Cola Zero Flasche**
Coke Zero bottle

**Almdudler Flasche**
Herbal lemonade bottle

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

**Mineral Gasteiner Flasche mit oder ohne Kohlesäure**
Gasteiner mineral water sparkling or still

**Traubensaft weiß oder rot vom Weingut Skoff,**
**100% Traubensaft gespritzt mit Soda oder stillem Wasser**
Grape juice white or red from the Skoff winery with soda or still water

**Eistee Richard's Sun (Heidelbeere)**
Richard's sun Iced Tea (blueberry)

**Bio Eistee Makava Zitrone**
Organic Makava Lemon Iced Tea

**Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon Schweppes**

**Red Bull**

# HEIßE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
## HOT NON ALCOHOLIC BEVERAGES

**Heiße Schokolade aus frischer Milch mit Schlag**
Hot chocolate with cream

**Kleiner Brauner**
Small espresso

**Großer Brauner**
Double espresso

**Verlängerter**
Cup of coffee

**Cappuccino**

**Milchkaffee**
Latte

**Häferlkaffee mit Milchschaum**
Big coffee with foamed milk

**Teekanne Selection**
**Früchtetee** fruit tea **"I want to berry you"**
**Pfefferminzetee** peppermint tea **"Cool pepper mint"**
**Kräutertee** herbs tea **"Sound of the alps"** | "Lederhosen spirit"
**Schwarztee** black tea **"Mount Darjeeling"**
**Grüntee** green tea **"Miss Tedox"**
**Kamillentee** camomille tea **"Queen Camomile"**

**Heiße Zitrone**
Hot lemon

**Portion Honig**
Portion of honey

# BIERE VOM FASS | DRAFT BEER

**Puntigamer**

**Hefebier hell, Edelweiß**
Wheat beer pale

**Radler, Gösser Naturradler**
Beer with lemonade

# BIERE IN DER FLASCHE | BOTTLED BEER

**Bier alkoholfrei, Gösser**
Beer without alcohol

**Weizenbier alkoholfrei, Edelweiß**
Wheat beer without alcohol

**Hefebier dunkel, Edelweiß**
Wheat beer darf

**Heineken**

**Desperados**

# HEIßE ALKOHOLISCHE GETRÄNKE
## HOT ALCOHOLIC BEVERAGES

**Tee mit Rum oder Schnaps**
Black tea with rum or schnapps

**Jagatee**
Small espresso

**Glühwein**
Mulled wine

**Glühgin**
Mulled gin

**Gamskaffee mit Baileys und Sahne**
Coffee with Baileys and whipped cream

**Lumumba Heiße Schokolade mit Rum**
Hot chocolate with rum

**Heiße Schoko mit Amaretto oder Baileys**
Hot chocolate with Amaretto or Baileys

**Irish Coffee**



# APERITIFS | APERITIVE

**Prosecco Canella**

**Aperol Spritz mit Wein** Wein mit Soda und Aperol
White wine with soda and aperol

**Aperol Veneziano mit Prosecco** Prosecco mit Soda und Aperol
Prosecco with soda and aperol

**Hugo** Prosecco mit Soda, Holundersirup und Minzeblätter
Prosecco with soda, peppermint and elderflower syrup

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

**Lillet White Beach** Lillet Blanc, Schweppes White Peach und Beeren

**Stadl Spritzer** weißer Spritzer mit Preiselbeeren
White wine with soda and cranberries

**Kaiser Spritzer weißer** Spritzer mit Holundersirup
White wine with elderflower syrup

# EDELBRÄNDE VOM STARCHENHOF

| | |
|---|---|
| Vogelbeerschnaps | 2 cl |
| Schwarzbeerschnaps | 2 cl |
| Hollerschnaps | 2 cl |
| Williamsbirnenschnaps | 2 cl |
| Williamsbirne Eichenfass | 2 cl |
| Marillenschnaps | 2 cl |
| Zirbenschnaps | 2 cl |
| Enzianschnaps | 2 cl |
| Zwetschkenschnaps | 2 cl |
| Obstler | 2 cl |
| Nussschnaps | 2 cl |
| Honigschnaps | 2 cl |
| Kirschlikör mit Kirschfrucht | 2 cl |
| Vogelbeerschnaps 40 Kräuter Schnaps | 2 cl |

# SPIRITUOSEN

**Williams Birne**
Williams pear schnapps with fruit

**Marille mit Frucht**
Apricot schnapps with fruit

**Jägermeister**

**Berliner Luft**

**Gschpusi**

**Skiwasser Deluxe** Roter Wodka, Soda
Red Wodka with Soda

**Flügerl**
Red Wodka with Red Bull

**Flying Hirsch**
Jägermeister with Red Bull

**Gin Tonic** 2 cl Gin

**Whiskey Cola/Bull**

**Barcardi Cola**

**Ramazotti**

**Averna**

**Diplomatico Rum**

# HAUSSPEZIALITÄTEN | SPECIALITIES OF THE HOUSE

**Heiße Heidi** Hausgemachter warmer Heidelbeerlikör mit Sahne und Zimtzucker
Homemade hot blueberry liquer with whipped cream and cinnamon

**Schneeflocke** Heißer Eierlikör mit Sahne
Hot advocoat with whipped cream

**Stadlhupfer** Baileys, Espresso, Milchschaum
Baileys, Espresso and foamed milk

# OFFENE WEINE | HOUSE WINE

**Wein rot, Cuvée** vom Weinbau Zehetmaier, Göllersdorf, Weinviertel, Niederösterreich
Wine red, Cuvée

**Wein weiß, Grüner Veltliner** vom Weinbau Zehetmaier, Göllersdorf, Weinviertel, Niederösterreich
Wine white, Green Veltliner

**Weißwein/Rotwein gespritzt sauer** vom Weinbau Zehetmaier, Göllersdorf, Weinviertel, Niederösterreich
Wine with soda

**Weißwein/Rotwein gespritzt süß** vom Weinbau Zehetmaier, Göllersdorf, Weinviertel, Niederösterreich
Wine with lemonade

**Gelber Muskateller, Weingut Hagn, Mailberg, Niederösterreich**

**Rotgipfler vom Berg, Alphart, Traiskirchen, Niederösterreich**

**Rosé** Weingut Piribauer, Neudörfl, "The origin of Rosé", Burgenland

# Unsere Events 2026

## our events 2026











































Um kein Event zu verpassen: Folge uns auf Instagram und Facebook | www.starchenstadl.at
In order not to miss any events: Follow us on Instagram and Facebook | www.starchenstadl.at

## Jeden Tag ab 14:00 Uhr Stimmung mit DJ Steve Moet

Every day from 2.00 p.m. party with DJ Steve Moet




## Jeden Samstag Gogo Girls in der Apres Ski Bar

Gogo Girls every Saturday in the Après Ski Bar









## Beim Kauf von 10 Gschpusi SHOTS oder TRINKS gibt's eine coole Starchenstadl Haube dazu!

When you buy 10 Gschpusi SHOTS or DRINKS you get a cool Starchenstadl hat!

10 Gschpusi Shots – 45,00 €
10 Gschpusi Trinks – 58,00 €

# Hochzeitslocation Starchen Stadl

## Hochzeitslocation in Wagrain

Der Starchen Stadl in Salzburg bietet das romantische Ambiente für eure Hochzeit, denn hier könnt ihr euch in den Bergen – der Wolke sieben ganz nah – die ewige Treue schwören. Der Starchen Stadl am Grafenberg richtet für euch gerne große und kleine Hochzeiten aus. Die Eventlocation am Berg glänzt innen mit einem gemütlichen Hüttencharme und außen mit einer einzigartigen Aussicht – perfekt für authentische Hochzeitsbilder mitten in der Natur!

Die exklusive Champagner-Lounge und der große Außenbereich machen erfahrungsgemäß aus jeder Feier eine legendäre Party – und sind auch bei Hochzeiten besonders beliebt! Das Team des Starchen Stadl bespricht eure kulinarischen Wünsche zum Hochzeitsmenü gerne mit euch persönlich – und klärt in der Absprache auch alle weiteren Einzelheiten, um einen reibungslosen Ablauf eures Freudentages zu gewährleisten!
Infos unter +43 664 35 69 593 oder info@starchenstadl.at












# Mei Hoamat – mei Fleisch

## Bestes Rindfleisch vom Starchenhof



WAGYU BEEF

Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA

Unser Rindfleisch kommt zu 100 % von unseren eigenen Rindern- und Wagyu-Rindern vom Starchengut. Durch stressfreie Aufzucht, natürliche Weidehaltung und sorgfältige Reifung entsteht Fleisch von außergewöhnlicher Marmorierung und unvergleichlicher Zartheit.