

UNSER ABEND

WIE EIN FEST

AM FAMILIENTISCH

Unser neues À-la-carte-Restaurant „Leni’s“ bereichert die Stanglwirt-Kulinarik mit einer Brücke aus moderner Kochkunst und gelebter Tradition. Im Fokus stehen ehrliche Produkte, handwerkliche Qualität und ein bewusster Umgang mit Natur und Herkunft.

Viele Zutaten stammen aus unserer eigenen Landwirtschaft: Fleisch aus dem Dry Ager, Brot aus der Bäckerei, Milchprodukte vom Bio-Heumilch-Betrieb sowie Kräuter und Gemüse aus der Region. Internationale Spezialitäten setzen zusätzliche kulinarische Akzente und machen die Küche bodenständig und zugleich zeitgemäß.

„Leni’s“ verbindet mediterrane Leichtigkeit mit alpiner Substanz. Der neapolitanische Pizzateig reift lange, die Pasta wird täglich frisch von Hand gemacht – inspiriert von südlichen Aromen, verwurzelt in der Philosophie des Stanglwirts.

Der Name ehrt „Benzmühlner Leni“, Mutter von Magdalena Hauser, eine leidenschaftliche bayerische Bäuerin, die mit Hausmannskost und Herzlichkeit Familie und Gäste bewirtete.

Diese Werte leben im „Leni’s“ weiter: Herkunftsbewusstsein, Freude am Handwerk, Wertschätzung des Einfachen – und die Freude am gemeinsamen Genießen und Teilen am Tisch.

So wird das „Leni’s“ zum Ort, an dem Tradition und Moderne, Tirol und Bayern, Regionalität und Weltoffenheit genussvoll und authentisch verschmelzen.

MENU

APERITIFS

Leni's Special	frisch & aromatisch	12
Sekt, Thymian - Wermut Infusion, Limette, Fizzy Peach (<i>auch alkoholfrei erhältlich</i>)		
Negroni aus'm Stanglfass	edel gereift	17,90
Gin, Campari & roter Wermut, über Monate im Stangl-Eichenfass verfeinert		
Rosmarin-Grapefruit Spritz	herb & fruchtig	12
Rosmarin-Infusion, Pink Grapefruit, Sekt		
Hausgemachter Amalfi Spritz	frisch & lebendig	13
Sekt, Bitter Lemon, Amalfi-Zitronen, Minze (<i>auch alkoholfrei erhältlich</i>)		

HAUSGEMACHTE BIO-EISTEES

Pfirsich-Limette	belebend	7,90
leicht g'säuert mit Pfirsich & Limette		
Hibiskus-Himbeer	fruchtig & lebendig	7,90
Hibiskus-Hagebuttentee, frische Himbeeren, Minze & Agave		

HAUSGEMACHTE BIO-LIMONADEN

Beerenzauber Limonade	fruchtig & frisch	7,90
Erdbeeren, Basilikum, Limette & prickelndes Kaiserwasser		
Almkräuter Limonade	erfrischend & fein	7,90
Melisse, Minze, Schafgarbe & Zitrone nach alter Almdudler-Rezeptur		

EIN GUTER

ANFANG

Bruschette Tomaten Oliven Stracciatella Trüffel	16
Fermentierte Tomaten Avocado Basilikum Koriander Mango Chutney	23
Vitello Tonnato Tuna Tataki Kapern Tomaten	24
Hummer Zitrus Miso Knuspersalat N25 Kavier	31
Beef Tatar Eigelb Brioche Trüffel Mayo	28
Parmigiana Waldpilze Parmesan Tomaten	23
Pulpo Zitronenricotta Knusprige Kartoffel Pimento de Padron Espuma eingelegte Paprika	28

SUPPEN

Beef Tea Wurzelgemüseperlen Buchenpilze Ochsenchwanz Samosa	21
Rohne Granatapfel Kren Zwieback	18
Meeresfrüchte Kokos-Ingwer Kartoffelwaffel N25 Kaviar	21

FÜR GROSSE MOMENTE

ZUM TEILEN

UND GENIESSEN

Loup de Mer Salzkruste Marktgemüse Rosmarinkartoffel Pernod Tomaten Beurre Blanc – für 2 Personen	95
Flanksteak Chimichurri Kartoffelschnitte Jus Pimientos de Padrón – für 2 Personen	84
Rinderfilet 250g Trüffelpüree Karotte Spargel Morcheln Jus	59
Lady Cut 200g	51
Gambero Rosso Kaisergranat Calamari vom Holzkohlegrill Zitrus-Miso Mayo Kartoffel Melone	48
Rotbarbe Tomaten-Pinienkern Fülle Guanciale Spargel Thymianrisotto Chorizo	42
Brokkoli und Karfiol Steak Humus Kräuter Macadamia	27

UNSER REIFESCHRANK

Hier reifen ausgewählte Stücke in einem speziell kontrolliertem Klima um Sie mit Zartheit und Geschmack zu begeistern. Wir begleiten Sie gerne und helfen Ihnen, das perfekte Stück zu finden.

Fleisch aus dem Dry Ager Jus und zwei Beilagen nach Wahl: Fries, Rosmarinkartoffel, Pimentos de Padron, Marktgemüse, Paprikapolenta, Kartoffelschnitte	
Jede weitere Beilage	7
Chimichurri oder Kräuterbutter	3

HERZHAFTE LIEBLINGSGÄNGE

& HAUSGEMACHTE PASTA

Garnelen-Tortellini Gelbe San Marzano Tomaten Estragon	26
Gnocchi Seezunge Olivenöl Petersilie	26
Campanelle alla Norcina Salsiccia Saisonale Pilze Trüffel	27
Tagliatelle gehobelter Trüffel	35
Konfierter Hummer Risotto-Acquarello Spinat Rübe Zitrus	31

MIT LIEBE

GEBACKEN

Marinara	13
San Marzano Tomaten, Knoblauch, Oregano, Basilikum	
Margherita	15
San Marzano Tomaten, Mozzarella fior di latte, Basilikum	
Salami Milano D.O.P.	17
San Marzano Tomaten, Mozzarella fior di latte, Basilikum, Salami Milano D.O.P	
Queen	17
San Marzano Tomaten, Mozzarella fior di latte, Prosciutto Cotto, Champignon, Basilikum	
Tonno	18
San Marzano Tomaten, Mozzarella fior di latte, Filet vom Thunfisch, karamellisierte Zwiebel, Basilikum	
Quattro Stagioni	17
San Marzano Tomaten, Mozzarella fior di latte, Prosciutto Cotto, Champignon, gegrillte Artischocken, Oliven, Basilikum	
Cinque Formaggi	18
Mozzarella fior di latte, Pecorino romano, Gorgonzola, 36 Monate gereifter Parmesan, Ricotta, Feigen	

Parma	19
San Marzano Tomaten, Mozzarella fior di latte, Rucola, Prosciutto San Daniele, Parmesan, Kirschtomaten	
Piccantina	18
San Marzano Tomaten, Mozzarella fior di latte, Soppresata piccante, Basilikum, Chili Marmalade	
Tartufata	24
San Marzano Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schwarzer Trüffel, Trüffelöl	
Capri	23
San Marzano Tomaten, Knoblauch, Frisch gebratene Meeresfrüchte, Petersilie	

PIZZA BIANCA

Pistacciosa	21
Mozzarella fior di latte, Mortadella, Ricotta, Pistaziencreme, Pistazien	
Boscaiola	22
Mozzarella fior di latte, Champignon, Prosciutto Cotto Pinienkerne Tüffel	
Formaggiosa	19
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Bocconcini Bufala, Birnen Marmelade, Geröstete Walnüsse, Chili Honig	

PIZZA SPECIALE

Napoli	18
Mozzarella fior di latte, gelbe San Marzano Tomaten Oliven, Kapern, Sardellen, Oregano	
Lady Oscar	21
Rote Beete Creme, Feta, Minze, Rucola, Geröstete Mandeln, Honig	
Avocado	21
Mozzarella fior di latte, Avocadocreme, Zitrone Geräucherter Lachs, Lime Ricotta, Lachskavier	
Calzone al Forno	21
Mozzarella fior di latte, gelbe San Marzano Tomaten Prosciutto cotto, Ricotta, Champignon	
Burrata	23
San Marzano Tomaten, Rucola, Burrata, Trüffel	
Cuore di Ricotta	22
Schwarzer Teig aus Aktivkohle, Rand mit Ricotta Fülle, Mozzarella fior di latte, Parma Schinken, Rucola, Honigmelone	

SÜSSE MOMENTE

ZUM TEILEN

Profiterol | Kaffee | Nougat | Pistazie | 16
weiße Schokolade | Joghurt-Mango

Tiramisu classico 16

Mango Panna Cotta | 18
Schokobonsai | Zuckerwatte

Diplomatico | Pan di spagna | 16
Alchermes | Vanille | Himbeersorbet

Crème Brûlée | Blutorangensorbet 16

DIGESTIF

Espresso Martini Granita 14
Espresso, Kaffeelikör, Vodka

BIER

Huber Spezial Fass	0,3l	5,40
	0,5l	6,50
Tegernseer	0,5l	6,50
Gösser alkoholfrei	0,3l	4,90
Radler	0,3l	5,40
	0,5l	6,50
Erdinger Weißbier hell	0,5l	6,50
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5l	6,50
Erdinger hell	0,3l	5,40
Schneider Weisse Dunkles Weißbier	0,5l	6,50

KAFFEE

Espresso	3,90
Espresso Macchiato	4,60
Espresso Doppio	4,90

ALKOHOLFREIE

GETRÄNKE

Stanglwirt-Kaiserquelle	1,5l	3,90
Vöslauer Mineralwasser	0,33l	5,60
still/prickelnd	0,75l	8,40
LIMONADEN	0,33l	5,20
Coca Cola		
Coca Cola Zero		
Fanta		
Sprite		
Spezi		
Almdudler		
ORGANICS by Red Bull:	0,25l	5,60
Fizzy Peach		
Bitter Lemon / Tonic Water		
Ginger Ale		

SÄFTE

KOHL Gourmet Säfte:	0,2l	6,50
Bergapfel Sonnenglanz		
Birne		
Johannisbeere		
Marille		
BIO g'spritzt Säfte:	0,33l	5,20
Apfel Natur		
Johannisbeere		
Rhabarber		
Maracuja		

WICHTIGER HINWEIS

ZU ALLERGENEN UND SERVICE

Im Stanglwirt legen wir großen Wert auf beste Qualität und sorgfältige Zubereitung aller Speisen. Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, informieren Sie bitte unser Service-Team vor Ihrer Bestellung. Eine Übersicht der enthaltenen Allergene stellen wir Ihnen gerne auf Wunsch zur Verfügung. Trotz größter Sorgfalt kann es in der Küche zu Spuren unbeabsichtigter Kreuzkontaminationen kommen.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service.