Bavaria Stadl WILLINGEN

Speisen Getränke

SLYRS
Bavarian Single Malt Whisky

Original bayerischer Single Malt Whisky vom Schliersee | 4 cl | 6,50

Wir verwöhnen Sie mit frischen Produkten unserer Lieferanten aus der Region:

VELTINS

FLEISCHEREI FIGGE
Die herzhafte FLEISCHEREI im Weltcup-Ort Willingen

FOOD CULINAR
CATERING by GÖBEL HOTELS

Grüss Gott bei uns im Bavaria Stadl

In unserem gemütlichen und rustikalen Stadl heißen wir Sie bei uns herzlich Willkommen! Nette Menschen kennenlernen, gemütlich beieinander sitzen, leckere Schmankerl und frisch gezapftes Bier genießen, die Zeit hinter sich lassen – fühlen Sie sich einfach wohl bei uns!

Frisch und modern interpretiert ist unser Speiseangebot ein Querschnitt durch die alpenländische, gutbürgerliche Küche. So finden kleine Schmankerln und frische Salate ebenso ihren Platz in der Karte wie Schnitzel, Schweinshaxen und Leberkäs'. Unsere Spezialität sind die zarten Steaks sowie die deftigen bayrischen Köstlichkeiten, die von uns mit viel Liebe zubereitet werden.

Genießen Sie die perfekte Kombination aus Gemütlichkeit, kulinarischem Genuss und alpenländischen Charme.

Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind.

Herzlichst Ihr
Bavaria Stadl Team

Öffnungszeiten:
Täglich ab 10:00 Uhr
Warme Küche 12:00-22:00 Uhr

BAVARIA STADL
Briloner Straße 39
34508 Willingen

Telefon 05632-96 86 96
info@bavaria-stadl.de
www.bavaria-stadl.de

Speisen

~ Aus dem Suppentopf der Magd ~

Geräucherte Kartoffelsuppe | 5,60

Herzhafte Gulaschsuppe | 6,40

Original Bayerische Leberknödelsuppe | 5,40

Zu allen Suppen servieren wir Bauernbrot.

~ Deftiges zum Bier ~

Ofenfrische Laugenbrezel[4] | 2,60
wahlweise mit Schmalz, Butter oder Obazda | 3,60

Bayerischer Wurstsalat[3,4]
pikant abgeschmeckt, garniert mit Zwiebeln
und Tomaten, dazu reichen wir frisches Bauernbrot | 10,50

Obazda
mit Kümmel, Zwiebeln und Paprika
deftig angemacht mit Bauernbrot | 9,50

Strammer Max[4]
Bauernbrot mit rohem Schinken oder Kochschinken und 2 Spiegeleier | 10,20

Aus dem Bayerischen Wurstkessel[9]
Zwei original Münchner Weißwürste
mit ofenfrischem Laugenbrezel und echt bayerischem süßen Senf | 8,50

Hausmacher Sülze[4]
mit Bratkartoffeln und Spiegelei | 8,50

Curry-Wurst mit Pommes Frites | 8,50

~ Zum Dazubestellen ~

Gemischter Beilagensalat | 3,80

Portion Pommes Frites | 3,20

Portion Dippers mit Sour Cream | 4,50

Sour Cream | 1,10

~ Schnitzel-Gruß aus Bayern ~

„Schweineschnitzel wie Sie's am liebsten mögen"
Wiener-, Jäger-, Zigeuner- oder Pfefferart, serviert mit Pommes Frites | 13,50

Kasererschnitzel Schweineschnitzel mit Camembert überbacken,
dazu reichen wir Röstkartoffeln und eine Preiselbeerbirne | 14,50

~ Steaks ~

Hütten-Steak
Saftiges Schweine-Nacken-Steak
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und kleiner Salat-Beilage | 16,50

Rumpsteak
Zartes Rinderrückensteak vom Grill mit Röstzwiebeln
und Kräuterbutter garniert, dazu reichen wir frische Bratkartoffeln | 24,50

Pfeffersteak
Zartes Rumpsteak auf pikanter Pfefferrahmsoße
mit Ofenkartoffel und Kräuterschmand | 25,50

Our menu in English

~ Warme Schmankerl ~

Ofenkartoffel
mit Kräuterschmand und Salatgarnitur | 9,20
mit Wiener Backhähnchen-Streifen | 12,20

Gebratene Forellenfilets „Müllerin Art"
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat | 14,80

Nürnberger Rostbratwürst'l - Pfanne[3]
6 original Nürnberger Rostbratwürst'l vom Grill
auf kräftigem Sauerkraut mit krossen Röstkartoffeln serviert | 11,50

Gebratener Leberkäse nach bayerischer Art[4]
mit schmackhaften Bratkartoffeln und einem Spiegelei | 10,80

Willinger Spießbraten[4] an Kartoffel-Gurkensalat | 12,90

„Bavaria Schweinshaxe vom Hubertusgrill"[3,4]
Knusprige Haxe auf deftigem Sauerkraut, dazu servieren wir
einen hausgemachten, leckeren Semmelknödel | 17,50

„Bastis Stadl Burger"
200 g saftiges Rindfleisch, überbacken mit Brie Käse,
pikante Zwiebelmarmelade, Tomate. Serviert im rustikalen Brötchen
mit Pommes Frites | 13,90

„Schmankerlteller Bavaria"[3,4] Leberkäse, Nürnberger, Minihaxe,
Leberknödel auf Sauerkraut mit Semmelknödel | 16,20

Rindertafelspitz in Meerrettichsoße
mit buntem Wurzelgemüse und geräucherten Kartoffeln | 17,20

„Riesen-Semmelknödel"
Die Spezialität des Hauses serviert mit schmackhaftem Waldpilzrahm | 12,50

Großer Salatteller „Bavaria Stadl"[3,4,5]
Knackiger Salat der Saison mit Backhendl-Streifen,
Preiselbeeren und knusprigem Baguette | 12,20

Käsespätzle mit Röstzwiebeln | 10,70

Alle unsere Speisen werden frisch zubereitet und benötigen daher Zeit. Wir gehen davon aus, dass Sie ein wenig Zeit mitbringen, wenn Sie uns besuchen.

Bitte gönnen Sie auch den Speisen und denen, die sie zubereiten, die nötige ZEIT. **Danke.**

~ Flammkuchen ~

Flammkuchen Klassisch[4] mit frischem Lauch und Speck | 9,20

Flammkuchen mit Tomaten, Mozzarella und frischem Ruccola | 9,80

~ Für Süßschnäbel ~

Ofenfrischer Apfelstrudel
mit heißer Vanillesoße oder Vanilleeis serviert | 5,40

Kaiserschmarr'n
mit Preiselbeerrahm oder mit Apfelkompott | 6,80

Alle Preise verstehen sich in €. = Vegetarisch und fleischlos = Glutenfrei = Lactosefrei

Unsere Speisen können allergene Stoffe enthalten. Bitte sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.

1 koffeinhaltig
2 mit Farbstoff
3 mit künstlichen Süßstoffen (Cyclamat, Saccharin, Aspartam)
4 mit Konservierungsstoffen
5 mit Taurin
6 Antioxidationsmittel
7 Geschmacksverstärker
8 chininhaltig
9 enthält Phosphat

Longdrinks enthalten die gleichen Zusatzstoffe, wie die alkoholfreien Getränke, mit denen sie gemischt werden.

Getränke

~ Frisch vom Fass ~

Veltins Pilsener | **0,3 l** | 3,20
Veltins Pilsener | **0,5 l** | 5,00
Veltins Pilsener | **Maß** | 9,60
Landbier | **0,3 l** | 3,20
Landbier | **0,5 l** | 5,00
Landbier | **Maß** | 9,60
Maisel's Hefeweizen hell | **0,3 l** | 3,20
Maisel's Hefeweizen hell | **0,5 l** | 5,00
Grevensteiner | **0,3 l** | 3,20
Grevensteiner | **0,5 l** | 5,00
Grevensteiner | **1,0 l** | 9,60

~ Flaschenbiere ~

Maisel's Hefeweizen
dunkel oder alkoholfrei | **0,5 l** | 4,80
Maisel's Kristallweizen | **0,5 l** | 4,80
Veltins Pilsener alkoholfrei | **0,33 l** | 2,80
Vitamalz | **0,33 l** | 2,80
Fassbrause Zitrone/Holunder | **0,33 l** | 2,80

~ Alkoholfreie Getränke ~

Mineralwasser still oder medium | **0,2 l** | 2,50
Mineralwasser still oder medium | **0,75 l** | 5,50
Apfelschorle | **0,3 l** | 2,80
Tafelwasser | **0,3 l** | 2,40
Original Almdudler[2] | **0,35 l** | 3,50
Apfelsaft | **0,2 l** | 2,50
Orangensaft, Bananennektar, Kirschnektar | **0,2 l** | 2,50
Cola Zero[1,2,3] | **0,2 l** | 2,50
Eistee | **0,3 l** | 2,80
Cola, Orangenlimo, Zitronenlimo[1,3] | **0,3 l** | 2,80
Bitter Lemon | **0,2 l** | 2,80
Ginger Ale[10] | **0,2 l** | 2,80
Tonic Water[10] | **0,2 l** | 2,80
Effect Energy[1,2,3,5] | **0,2 l** | 3,50
Kindergetränk[5] | **0,2 l** | 1,90

~ Alkoholische Getränke ~

Bayerische Spezialitäten

Bärwurz | 40 % | **2 cl** | 2,50
Blutwurz | 50 % | **2 cl** | 2,50
Enzian | 40 % | **2 cl** | 2,50

Obstbrände und Liköre

Himbeergeist | 40 % | **2 cl** | 2,50
Mirabellenbrand | 35 % | **2 cl** | 2,50
Obstler | 38 % | **2 cl** | 2,50
Williamsbrand mit Birne | 43 % | **2 cl** | 2,90
Holunderlikör | 15 % | **2 cl** | 2,50
Wallnusslikör | 15 % | **2 cl** | 2,50

Spirituosen

Baileys | 17 % | **2 cl** | 2,50
Ouzo 12 | 38 % | **2 cl** | 2,50
Gordon's Dry Gin | 37,5 % | **2 cl** | 2,50
Tanqueray Gin | 47 % | **2 cl** | 2,80
Sambuca | 40 % | **2 cl** | 2,50
Siggis Feuerwasser | 43 % | **2 cl** | 2,50
Smirnoff Vodka | 37,5 % | **2 cl** | 2,50
Havana Club 3 Y | 40 % | **4 cl** | 5,00
Johnny Walker Scotch Whisky | 40 % | **4 cl** | 5,20
Jack Daniel's Tennessee Whisky | 40 % | **4 cl** | 5,00
Slyrs – Single Malt Whisky | 43 % | **4 cl** | 6,50
Asbach Uralt | 38 % | **4 cl** | 5,00
Remy Martin - VSOP[2] | 40 % | **2 cl** | 2,50

Nach dem Essen

Killepitsch Kräuterlikör | 42 % | **2 cl** | 2,60
Fernet Branca | 42 % | **2 cl** | 2,60
Grappa | 38 % | **2 cl** | 2,80
Jägermeister | 35 % | **2 cl** | 2,60
Jubiläums Aquavit | 42 % | **2 cl** | 2,60
Korn | 32 % | **2 cl** | 2,60
Kuemmerling | 35 % | **2 cl** | 2,60
Ramazzotti | 30 % | **2 cl** | 2,60
Wacholder | 32 % | **2 cl** | 2,60
Linie Aquavit | 41,5 % | **2 cl** | 2,60

~ Etwas Spritziges ~

Stadl Haussekt | **0,1 l** | 3,60
Fürst von Metternich | **0,75 l** | 25,00
Hausmarke Bavaria Stadl | **0,75 l** | 25,00
Aperol Spritz | **0,2 l** | 5,80
Hugo | **0,2 l** | 5,80

~ Unsere Weine ~

Göbel's Forster Weißburgunder,
QbA trocken, Pfalz | **0,2 l** | 5,20
Pinot Grigio, Italien, trocken | **0,2 l** | 5,20
Grüner Veltiner, Österreich, trocken | **0,2 l** | 5,20
Tagtraum, Pfalz, halbtrocken | **0,2 l** | 5,20
Göbel's Spätburgunder Rosé,
QbA trocken, Pfalz | **0,2 l** | 5,20
Göbel's Forster Merlot, QbA trocken, Pfalz | **0,2 l** | 5,20
Lemberger & Trollinger,
Württemberg, halbtrocken | **0,2 l** | 5,20

~ Heiße Getränke ~

Espresso[1] | 2,20
Tasse Kaffee[1] | 2,60
Cappucino[1] | 2,90
Milchkaffee[1] | 3,30
Latte Macchiato | 3,30
Heiße Schokolade | 2,50
Tee | verschiedene Sorten | 2,40
Heiße Zitrone | 3,00

~ Heiße Spezialitäten ~

Alkoholfreier Alpenpunsch | 2,60
Heiße Schokolade mit Rum | 4,90
Grog | 3,90
Tasse Glühwein | 4,20
Tee mit Rum | 3,90
Irish Coffee mit Whiskey | 4,40
Rüdesheimer Kaffee mit Asbach | 3,80
Pharisäer mit Rum | 3,80
Russische Schokolade mit Weinbrand | 3,80

Layout/Druck: www.sd-kemmerling.de

Haben Sie einen besonderen Anlass zu feiern?

Vielleicht einen Geburtstag, Gruppen- oder Vereinsausflug?

Lassen Sie es uns frühzeitig wissen, wir organisieren, dekorieren und servieren für Sie. Unsere Räumlichkeiten bieten sowohl mittags, als auch abends den passenden Rahmen für ein Familientreffen aber auch für Firmenfeiern mit bis zu 100 Personen. Der kleine Biergarten zur Flaniermeile Willingens fasst weitere 30 Personen.

Fragen Sie einfach nach unseren Gruppen-Angeboten.

Werden Sie Stammgast

mit der Bavaria Stadl „VIP-Card“ und genießen Sie viele VIP-Vorteile!

Ihre Treue wird belohnt! Bei jedem Besuch Punkte sammeln und tolle Prämien erhalten.

Einfach die Karte bei den Mitarbeitern oder im Internet beantragen.

Immer ein schönes Geschenk:

Geschenk-Gutschein online kaufen:

1. Website Bavaria Stadl „Gutscheine“ aufrufen www.bavaria-stadl-willingen.de/gutscheine
2. Geschenk-Gutschein auswählen und bestellen
3. Bezahlung per Rechnung, Kreditkarte, Überweisung oder PayPal
4. Geschenk-Gutschein direkt ausdrucken oder per Post zustellen lassen

Ausgewogen, vitalstoffreich, lecker und frisch –

so kommen unsere Speisen bei Ihnen auf den Tisch. Wir verwenden in unserer Frische-Küche keine Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker – Hand drauf! Nur erstklassige Zutaten, die reich an Geschmack gespickt sind, finden den Weg in unsere Küche. Die besondere Frische kommt daher, dass wir Regionalität auch gerne durch „um die Ecke“ ersetzen – Dank der heimischen Lieferanten. Genießen Sie bayrisches Lebensgefühl auf die kulinarische Art.

FOOD CULINAR
CATERING by GÖBEL HOTELS

Unseren Gästen natürliche und gesunde Gerichte zu bieten – mit diesem Anspruch entstand 2016 die unternehmenseigene Produktionsküche „Food Culinar“ in Willingen und versorgt seitdem unsere Restaurants mit bestem Fleisch, Suppen und Soßen.

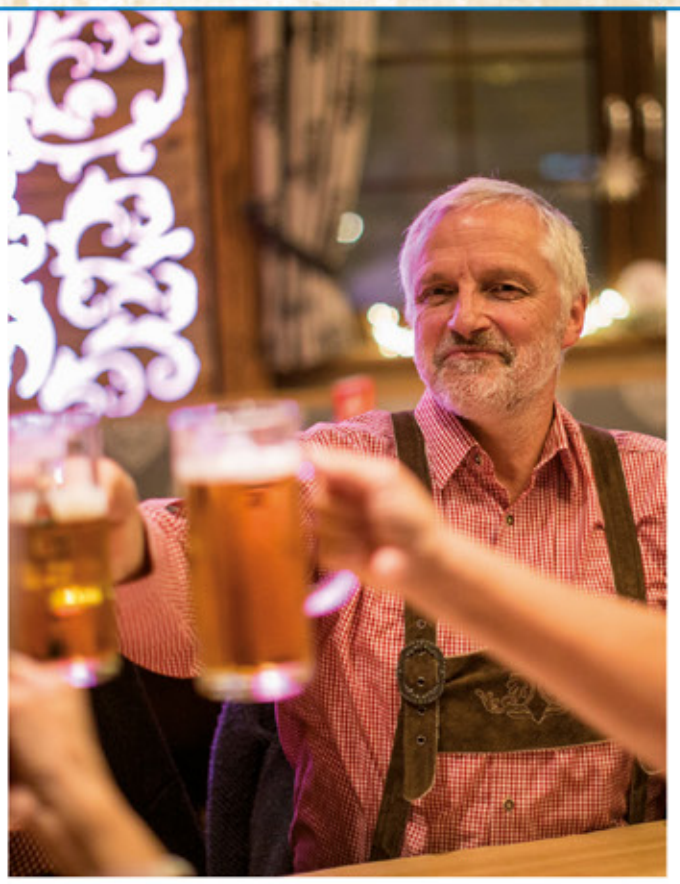
Ein qualifiziertes und engagiertes Köche-Team stellt die hochwertigen Speisen nur mit besten Lebensmitteln her, die es täglich frisch einkauft. Nach unseren bewährten Rezepten, klassisch zubereitet, garantieren wir Qualität mit gleichbleibender Schmackhaftigkeit und hohem Ernährungswert.

Göbel’s gastronomische Vielfalt

Genießen Sie alpenländisches Flair und herzliche Atmosphäre in unseren gemütlichen Gastronomien und Partnerbetrieben rund um Willingen.

Dorf Alm Willingen
Stimmung, Musik und Tanz mit Alpenflair in der Dorf Alm.
Briloner Str. 44, Willingen/Upland · tgl. ab 10 Uhr, Küche 11-22 Uhr
Tel. 05632 966190 · **www.dorf-alm-willingen.de**

Café-Restaurant Aufwind
Weltcup-Flair am Fuße der Mühlenkopfschanze erleben.
Zur Mühlenkopfschanze 1, Willingen/Upland · Di - So 10:30 - 18 Uhr
Tel. 05632 960500 · **www.cafe-aufwind-willingen.de**



Enzian Wirtshaus
Modern alpines Design in alpenländischer Gemütlichkeit.
Am Berndorfer Tor 3, Korbach · tgl. ab 10 Uhr, Küche 12-22 Uhr
Tel. 05631 5034233 · **www.enzian-wirtshaus.de**

Dorf Alm Winterberg
Urgemütliche Alm mit unvergleichlichem alpenländischem Ambiente.
Am Waltenberg 35, Winterberg · tgl. ab 10 Uhr, Küche 11-22 Uhr
Tel. 02981 929592 · **www.dorf-alm-winterberg.de**

Dorf Alm Lippstadt
Alpenflair am Lippe-Strand
Lippestraße 88, Lippstadt · tgl. ab 10 Uhr, Küche 11-22 Uhr
Tel. 02941 9689400 · **www.dorf-alm-lippstadt.de**