

## Speisen Getränke



Original Upland Single Malt Whisky aus der Manufaktur von Braumeister Franz Mast vom Willinger Brauhaus  
4 cl 14,50 €



### Grüss Gott und herzlich willkommen im Bavaria Stadl im wunderschönen Willingen!

In unserem bayrischen Stadl erwartet dich eine perfekte Kombination aus Gemütlichkeit, kulinarischem Genuss und alpenländischem Charme. Lerne nette Menschen in ungezwungener Atmosphäre kennen, während du dich von unseren leckeren Schmankerln und frisch gezapftem Bier begeistern lässt. Unser Speiseangebot ist frisch und modern interpretiert, und es präsentiert dir eine Vielfalt der alpenländischen Wirtshausküche. Bei uns finden sowohl Liebhaber von kleinen Gerichten und frischen Salaten als auch Genießer von Schnitzel, Schweinshaxen und Leberkäs' ihre kulinarische Erfüllung. Besonders stolz sind wir auf unsere Spezialität: zarte Steaks und deftige bayrische Köstlichkeiten, die wir mit viel Liebe für dich zubereiten.

Wir laden dich herzlich ein, bei uns zu verweilen, die Zeit hinter dir zu lassen und dich einfach wohlfühlen.

Herzlichst,  
Sebastian Göbel & das Bavaria Stadl Team

### Regional liegt uns am Herzen

Das Bier aus der Nachbarschaft, das Fleisch vom Metzger nebenan – wir verwöhnen dich mit frischen Produkten unserer Lieferanten aus der Region.



Jetzt scannen für aktuelle Infos und Öffnungszeiten!

**BAVARIA STADL**  
Briloner Straße 39 · 34508 Willingen  
Telefon 05632 - 968696  
info@bavaria-stadl.de  
www.bavaria-stadl.de



Gedruckt auf 100% Recyclingpapier, ausgezeichnet mit: FSC® Recycled, EU Ecolabel, Blauer Engel



### FÜR NACHHALTIGKEIT IN DER GASTRONOMIE

Ökologisch, fair, regional und in bester Qualität

„Wir wurden mit dem Greentable-Siegel „Nachhaltige Gastronomie“ ausgezeichnet. Die Auszeichnung erhalten Betriebe aus dem Gastgewerbe, die überdurchschnittlich ökologisch und sozial verantwortlich handeln. Wir sind sehr stolz auf die Auszeichnung. Das positive Feedback unserer Gäste bestätigt unser nachhaltiges Engagement. Wir tragen alle Verantwortung für Mensch und Umwelt. Ob mit dem Einkauf regionaler und saisonaler Produkte, mit der Reduzierung von Abfall, Energie- und Wasserverbrauch oder sozialem Engagement – mit einem Besuch in unserem Restaurant tut sich unser Gast etwas Gutes – und gleichzeitig auch der Umwelt.“

Herzlichst,  
Sebastian Göbel, Küchenchef



# Speisen

## Aus dem Suppentopf

- Kartoffelsuppe** 6,50
  - Herzhafte Gulaschsuppe** 7,20
  - Original Bayerische Leberknödelsuppe** 6,20
- Zu allen Suppen servieren wir Bauernbrot.

## Deftiges zum Bier

- Ofenfrische Laugenbrezel** 3,00  
+ Bio-Butter +1,20  
+ Obazda +1,20
- Obazda**  
Kümmel | Zwiebeln | Paprika  
deftig angemacht mit Bauernbrot 9,20
- Aus dem Bayerischen Wurstkessel**  
Zwei original Münchner Weißwürste  
ofenfrischer Laugenbrezel  
echt bayerisch süßer Senf 12,20
- Weißwurst mal anders**  
Gebratene Weißwurst | Salat | Brezel  
süßer Senf 11,90

## Steaks & Burger

- Hütten-Steak**  
Saftiges Schweine-Nacken-Steak  
Schmorzwiebeln | Bratkartoffeln | Spiegelei 19,50
- Rumpsteak 250g**  
Zartes Rinderrückensteak vom Grill  
Schmorzwiebeln | Kräuterbutter  
Bratkartoffeln 32,50
- Rinderfilet 250g**  
Das Zarteste vom Rind | Pfeffersauce  
Marktgemüse | Bratkartoffeln 37,50
- „Bastis Stadl Burger“**  
200 g saftiges Rindfleisch im rustikalen Brötchen  
Brie Käse | Tomate | pikante Zwiebelmarmelade  
Pommes Frites 18,20
- „Stadl Veggie Burger“**  
veganer Burger im Kürbis-Bun  
Rucola | Gurke | Tomatenkompott  
Süßkartoffelpommes | vegane Mayonnaise 16,50
- Medaillons vom Kalbsrücken**  
Marktgemüse | Sauce Bernaise  
Kartoffelrösti 28,50



## Flammkuchen

- Flammkuchen Klassisch**  
frischer Lauch | Speck 11,50
- Flammkuchen mit Tomaten**  
Mozzarella | frischer Rucola 12,20
- Flammkuchen Ziegenkäse**  
Schinken vom Strohschwein  
rote Zwiebeln | Honig 13,50

## Schnitzel-Gruß aus Bayern

- Original Wiener Kalbsschnitzel**  
österreichischer Kartoffelsalat  
Preiselbeeren | Kopfsalat 25,00
- Kasererschnitzel**  
Gefülltes Schweineschnitzel | Bio-Heumilchkäse  
Schinken vom Strohschwein | Bratkartoffeln  
Preiselbeeren 19,50
- Schweineschnitzel Wiener Art** 16,80  
serviert mit Pommes Frites  
+ Waldpilzrahm +1,90  
+ Pfeffersoße +1,90

## Zum Dazubestellen

- Beilagensalat** 3,80
- Portion Sauerkraut** 3,80
- Marktgemüse** 3,80
- Süßkartoffelpommes** 6,50
- Portion Dippers**  
mit Sour Cream 6,50

Für Änderungen und Umbestellungen berechnen wir 2 € pro Speise extra.

Unsere Desserts benötigen ca. 20 Min. Zubereitungszeit.



Alle unsere Speisen werden frisch zubereitet und benötigen daher Zeit...

Wir gehen davon aus, dass du ein wenig Zeit mitbringst. Bitte gönne auch den Speisen und denen, die sie zubereiten, die nötige ZEIT. **Danke!**

## Bayrische Schmankerl

- Rosmarinkartoffeln**  
mit Sour Cream und Salatgarnitur 9,20  
mit Falafel-Bällchen und Walnuss-Humus 14,20  
mit Wiener Backhähnchen-Streifen 15,80
- Bachsaiblingsfilet**  
mit Bratkartoffeln und Gurken-Schmand-Salat 20,50
- Nürnberger Rostbratwurst**  
6 original Nürnberger Rostbratwurst vom Grill  
kräftiger Sauerkraut | Kartoffelstampf 12,50
- Gebratener Leberkäse nach bayerischer Art**  
schmackhafte Bratkartoffeln | Spiegelei 12,50
- „Bavaria Schweinshaxe vom Hubertusgrill“**  
Knusprige Haxe | deftiges Sauerkraut | Kartoffelstampf 22,50
- „Schmankerlteller Bavaria“**  
Leberkäse | Nürnberger | Haxenfleisch  
Sauerkraut | Semmelknödel 21,50
- Böfflamott (bayerischer Rinderschmorbraten)**  
Marktgemüse | Brezenknödel 20,50
- Brezenknödel**  
serviert mit schmackhaftem Waldpilzrahm 13,20
- Bavaria Salat-Bowl**  
Blattsalat | verschiedene Gemüse | Bulgur | Apfel 9,20  
mit Backendl-Streifen 15,80  
mit Falafel-Bällchen und Walnuss-Humus 14,20
- Käsespätzle**  
mit Röstzwiebeln 13,50
- Hüttennudeln**  
Penne | Marktgemüse  
Bio-Heumilchkäse 14,20

## Für Süßschnäbel

- Ofenfrischer Apfelstrudel**  
mit Vanillesauce | Sahne 7,50
- Kaiserschmarr'n**  
mit Apfelkompott 8,20  
wie in Österreich mit Zwetschgenröster  
und Vanillesoße 19,20
- Schoko Malheur**  
Schokokuchen mit flüssigem Kern  
Cassis Sorbet | Bayrisch Creme 10,50

Sollten Sie Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie unser Team an.

- = Vegetarisch und fleischlos
- = Glutenfrei
- = Vegan
- = Lactosefrei

Alle Preise verstehen sich in €.

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 | 3,60
- Veltins Pilsener | 0,5 | 5,20
- Veltins Pilsener | Maß | 10,20
- Bayreuther Landbier | 0,3 | 3,80
- Bayreuther Landbier | 0,5 | 5,50
- Bayreuther Landbier | Maß | 10,40
- Maisel's Hefeweizen hell | 0,3 | 3,80
- Maisel's Hefeweizen hell | 0,5 | 5,50
- Bayreuther Hell | 0,3 | 3,80
- Bayreuther Hell | 0,5 | 5,50
- Bayreuther Hell | 1,0 | 10,40

## Flaschenbiere

- Maisel's Hefeweizen  
dunkel oder alkoholfrei | 0,5 | 5,50
- Veltins Pilsener alkoholfrei | 0,33 | 3,50
- Vitalmalz | 0,33 | 3,50
- Fassbrause  
Zitrone | Holunder | Mango-Maracuja  
alkoholfrei | 0,33 | 3,50

VON NATUR AUS  
erfrischend



## Hochprozentiges

### Bayerische Spezialitäten

- Bärwurz | 40 % | 2 cl | 2,80
- Blutwurz | 50 % | 2 cl | 2,80
- Enzian | 40 % | 2 cl | 2,80
- Slyrs – Single Malt Whisky | 43 % | 4 cl | 7,50

### Willinger Spezialitäten

- Siggis Feuerwasser | 43 % | 2 cl | 3,50
- Willinger Bierbrand | 40 % | 2 cl | 3,50
- Upland Whisky | 42 % | 4 cl | 14,50

### Obstbrände und Liköre

- Mirabellenbrand | 35 % | 2 cl | 3,00
- Obstler | 38 % | 2 cl | 3,00
- Williamsbrand mit Birne | 43 % | 2 cl | 3,50
- Holunderlikör | 15 % | 2 cl | 2,80
- Walnusslikör | 15 % | 2 cl | 2,80

### Spirituosen

- Baileys | 17 % | 2 cl | 2,80
- Ouzo 12 | 38 % | 2 cl | 2,80
- Gordon's Dry Gin | 37,5 % | 2 cl | 3,20
- Tanqueray Gin | 47 % | 2 cl | 3,20
- Sambuca | 40 % | 2 cl | 2,80
- Smirnoff Vodka | 37,5 % | 2 cl | 3,50
- Barceló Gran Añejo | 40 % | 4 cl | 6,00
- Jack Daniel's Tennessee Whisky | 40 % | 4 cl | 6,00
- Asbach Uralt | 38 % | 4 cl | 6,00

### Nach dem Essen

- Killepitsch Kräuterlikör | 42 % | 2 cl | 2,80
- Fernet Branca | 42 % | 2 cl | 2,80
- Jägermeister | 35 % | 2 cl | 2,80
- Korn | 32 % | 2 cl | 2,80
- Kuemmerling | 35 % | 2 cl | 3,20
- Ramazzotti | 30 % | 2 cl | 3,20

## Alkoholfreies

- Mineralwasser still oder medium | 0,2 | 3,00
- Mineralwasser still oder medium | 0,75 | 6,90
- Apfelschorle | 0,3 | 3,00
- Tafelwasser | 0,3 | 2,40
- Original Almdudler<sup>2</sup> | 0,35 | 3,50
- Original Almdudler zuckerfrei<sup>2</sup> | 0,35 | 3,50
- Apfelsaft | 0,2 | 3,00
- Orangensaft, Bananennektar, Kirschnektar | 0,2 | 3,00
- Fuze Eistee Pfirsich | Zitrone | 0,3 | 3,50
- Coca Cola | Coca Cola zero<sup>1,3</sup> | 0,3 | 3,50
- Fanta | Sprite<sup>1,3</sup> | 0,3 | 3,50
- Bitter Lemon | 0,2 | 3,20
- Ginger Ale<sup>8</sup> | 0,2 | 3,20
- Tonic Water<sup>8</sup> | 0,2 | 3,20
- Effect Energy<sup>1,2,3,5</sup> | 0,2 | 4,20
- Kindergetränk<sup>5</sup> | 0,2 | 2,10

## Etwas Spritziges

- Prosecco | 0,1 | 4,20
- Haussekt Bavaria Stadl | 0,75 | 25,00
- Aperol Spritz | 0,2 | 8,20
- Hugo | 0,2 | 8,20



Unsere Weine

Unsere Weine sind auch als 0,75 l Flasche erhältlich 21,00

**Göbel's Forster Weißburgunder**  
QbA trocken | Forster Winzerverein | Pfalz | 0,2 | 5,90  
Ein Wein mit wenig Säure, leicht und spritzig. Typisch ist sein leicht nussiges Aroma.

**Grauburgunder**  
Qualitätswein trocken  
Weingut Keth | Rheinhessen | 0,2 | 5,90  
Saftig, kraftvoll und frisch mit Aromen von Birnen und Aprikosen.

**Göbel's Riesling**  
Qualitätswein feinherb  
Weingut Ludwig | Mosel | 0,2 | 5,90  
Ein fruchtiger saftiger Wein mit Aromen von Pfirsich, Apfel und Ananas. Perfekt zu Geflügelgerichten und hellem Fleisch.

**Göbel's Spätburgunder Rosé**  
QbA trocken | Forster Winzerverein | Pfalz | 0,2 | 5,90  
Der ideale Frühlings-Sommerwein, gefällt mit seiner Lachsfarbe zu Vorspeisen und weißem Fleisch.

**Göbel's Forster Merlot**  
QbA trocken | Forster Winzerverein | Pfalz | 0,2 | 5,90  
Ein tiefdunkler Wein, der mit deutlichen Aromen nach Kirschen begeistert.

**Lemberger & Trollinger**  
Qualitätswein feinherb | Weingut Sonnenhof  
Württemberg | 0,2 | 5,90  
Wer es beerig mag, wird diesen Rotwein lieben! Aromen von Himbeeren, Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren treffen auf feine Kräuter- und Karamellnoten.

## Heiße Getränke

- Espresso<sup>1</sup> | 2,20
- Tasse Kaffee<sup>1</sup> | 2,90
- Cappuccino<sup>1</sup> | 3,20
- Milchkaffee<sup>1</sup> | 3,50
- Latte Macchiato | 3,50
- Heiße Schokolade | 3,20
- Tee | verschiedene Sorten | 2,60
- Heiße Zitrone | 3,00
- Alkoholfreier Alpenpunsch | 2,60

## WERDE STAMMGAST

mit der kostenfreien  
**GÖBEL HOTELS CARD**  
und genieße viele Vorteile!

Bei jedem Besuch im Bavaria Stadl, in den Dorf Almen und den Göbel Hotels sammelst du Punkte für tolle Prämien (pro 25 € = 1 Punkt). Zudem profitierst du von 5% Rabatt auf alle Urlaubsangebote bei Direktbuchung.

Melde dich jetzt  
für das kostenfreie  
Treueprogramm an:



[www.goebel-hotels.com/card](http://www.goebel-hotels.com/card)



**GÖBEL HOTELS CARD** – Dein kostenfreies Treueprogramm



**FOOD CULINAR**  
CATERING by GÖBEL HOTELS

**AUSGEWOGEN,  
VITALSTOFFREICH,  
LECKER UND FRISCH –**

so kommen unsere Speisen bei dir 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.

Genieße bayrisches Lebensgefühl auf die kulinarische Art. 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 Schmorfleisch, 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.

*Wohl bekomm's!*



Viel Spaß beim Einlösen!

**Geschenkkarte**

**IMMER EINE GUTE IDEE!**

Die neue elektronische Geschenkkarte ist jederzeit aufladbar und ein handliches schönes Geschenk.

Sie kann im Bavaria Stadl, in den drei Dorf Almen Willingen & Winterberg & Lippstadt sowie in der Markt Alm in Winterberg eingesetzt werden. Die Geschenkkarte ist 3 Jahre gültig. Teileinlösungen sind möglich.

Direkt hier bei uns erhältlich oder online auf [www.bavaria-stadl-willingen.de](http://www.bavaria-stadl-willingen.de)

**Geschenk-Gutschein**

OUR MENU IN ENGLISH

Scan this code!

ONZE MENU IN HET NEDERLANDS

Scan deze code!

## GÖBELS GASTRONOMISCHE VIELFALT

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

**Willingen**

**Dorf Alm Willingen**  
Stimmung, Musik und Tanz mit Alpenflair in der Dorf Alm. Briloner Str. 44, Willingen/Upland  
Tel. 05632 966190 · [www.dorf-alm-willingen.de](http://www.dorf-alm-willingen.de)

**Willingen**

**Café-Restaurant Aufwind**  
Direkt am SKYWALK mit 665 m Länge und 100 m Höhe, Deutschlands längste Hängebrücke & am Fuße der Mühlenkopfschanze  
Zur Mühlenkopfschanze 1, Willingen/Upland · Tel. 05632 960500

**Lippstadt**

**Dorf Alm Lippstadt**  
Alpenflair am Lippe-Strand – einfach urgemütlich  
Lippestraße 88, Lippstadt  
Tel. 02941 9689400 · [www.dorf-alm-lippstadt.de](http://www.dorf-alm-lippstadt.de)

**Winterberg**

**Dorf Alm Winterberg**  
Urgemütliche Alm mit unvergleichlichem alpenländischem Ambiente. Am Waltenberg 35, Winterberg  
Tel. 02981 929592 · [www.dorf-alm-winterberg.de](http://www.dorf-alm-winterberg.de)

**Winterberg**

**Markt Alm Winterberg**  
Marktplatz für Genießer – direkt neben der Dorf Alm Winterberg. Täglich Frühstücksbuffet. Am Waltenberg 33, Winterberg  
Tel. 02981 92 96 970 · [www.marktalm.de](http://www.marktalm.de)

**ZUKUNFT GEHT**  
Wir bilden aus! Nutze deine Chance.

Starte deine Ausbildung bei uns!

Finde hier deine Vorteile!

**GÖBEL HOTELS**  
COLLECTION

(m/w/d)

- Hotelfachmann
- Hotelkaufmann für Hotelmanagement
- Koch
- Fachmann für Restaurants & Veranstaltungsgastronomie
- Dual Studierender: Hotel- & Tourismusmanagement
- Fachkraft für Gastronomie oder Küche

Bewirb dich jetzt.  
Hannah Novy · [talente@goebel-hotels.de](mailto:talente@goebel-hotels.de) · 0151 166 34 236