

Stechl Keller You're welcome!



Stechl Keller You're welcome!

Warme Küche von 11.00 – 22.00 Uhr

- S. 4 – 5 HEISSE GETRÄNKE
- S. 6 – 7 FRÜHSTÜCK
- S. 8.....SALATE
- S. 9.....PASTA & KLASSIKER
- S. 10.....SNACKS UND SUPPEN
- S. 11.....AUS ALLER WELT
- S. 12.....ZIEMLICH BESTE BURGER
- S. 13.....DESSERTS
- S. 14.....KALTE GETRÄNKE
- S. 15.....ALKOHOLISCHES

ZUSATZSTOFFE IN	1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 taurinhaltig
DEN ANGEBOTENEN	2 mit Konservierungsstoffen	6 mit Süßungsmittel	10 phosphathaltig
SPEISEN UND	3 mit Antioxidationsmittel	7 chininhaltig	11 enthält eine Phenylalaninquelle
GETRÄNKEN:	4 mit Geschmacksverstärker	8 coffeinhaltig	

Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzl. MwSt. / Liste allergener Stoffe bitte beim Personal erfragen!



Heisse Getränke: Kaffee

ITALIENISCHER CAFFÈ (BIO)

Tasse Caffè	2,80
Haferl Caffè	4,20
Haferl Milchkaffee	3,80
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,20
Espresso macchiato	2,50

Tasse Cappuccino	3,00
Haferl Cappuccino	4,50
Latte macchiato	4,00
Flavour Shot:	
Vanille, Karamell, Haselnuß	1,00

Alle italienischen Caffès auch koffeinfrei
mit lactosefreier Milch oder Hafermilch + 0,50

MILCHIGES

Haferl heiße Schokolade	
mit Bio-Milch und Sahne	4,00
Haferl heiße „weiße“ Schokolade	
mit Bio-Milch und Sahne	4,00
Heiße Milch mit Honig	3,20
Chai Latte (Power Chai)	4,50

SONSTIGES HEISSES

Haferl heiße Zitrone	3,00
Alkoholfreier Punsch ¹ „Winzz“	3,50

Mit Alkohol

Heißer Apfelsaft mit Lillet	5,00
Glühwein weiß/rot „Winzz“	3,90
Heißer Aperol ¹	5,00
Heißer Hugo	5,00



Heisse Getränke: Tee

ALLE TEES WERDEN IN DER 0,5 L-KANNE ZU € 5,50 SERVIERT!

FRÜCHTETEE

Red Fruit Flash

Diese Mischung von roten Früchten ruft ein Aroma allerfeinster Zutaten einer hausgemachten Früchte-marmelade hervor.

Zutaten: Hibiskus, Johannis-, Holunder-, Heidel- und Brombeere.

Manila Mango

Diese köstliche Früchtemischung vereint einen fruchtigen Geschmack von süsser Mango und cremiger Vanille.

Zutaten: Apfel, Hagebutte, Hibiskus, Johannisbeere, Ananas- und Mangostücke.

Sicilian Orange

Die Kombination aus süssem Orangenaroma und Passionsfrucht schafft einen köstlichen Früchtetee.

Zutaten: Hagebutte, Hibiskus, Apfel, Orangenschalen, Sonnenblume.

Persischer Apfel

Fruchtig frische Äpfel, wundervoll ergänzt durch den Duft von Zitrusaroma. Zutaten: Äpfel.

Multifit

Hibiskusblüten sind die Basis dieses milden Früchtetees. Ananas, Passionsfrucht, Apfel- und Karottenstücke vervollständigen sie.

SCHWARZER TEE

Royal Earl Grey

Hervorragendes Bergamotte-Öl in Kombination mit einer Mischung feiner Ceylon- und China-Tees entwickeln ein erfrischendes Zitrusaroma.

Assam Meleng GFOB

Dieser Assam Broken besticht durch sein volles, kräftiges und zugleich angenehmes Aroma.

English Breakfast Tea

Ein typischer Frühstückstee, gemischt aus besten schwarzen Ceylon und Kenia Tees, mit einer goldenen Tassenfarbe und einem aromatischen Geschmack.

GRÜNER TEE

Royal Pai Mu Tan

Weisser Tee mit grossen, ungerollten Blättern und sehr vielen weissen Tips, blumigmild und bekömmlich. Zutaten: Grüner Tee.

Ginseng Flight of Dragon

Die Mischung aus feinsten Grüntees, fruchtigen Aromen und Ginseng entwickelt erst die Süße und danach die Schärfe von Ginseng.

Zutaten: Grüner Tee, Mangostücke, Erdbeerstücke, Sonnenblumenblüten, Aroma, Ginseng

Grün Matinee

Eine einzigartige Kombination aus Sencha Teeblättern, Blütenblättern und köstlichen Früchten.

KRÄUTERTEE

Ginseng Valley

Ein spezieller Wellness-Tee mit der Ginsengwurzel und vielen anderen Kräutern.

Zutaten: Löwenzahn, Bohnenschalen, Zitronengras, Ginseng, Pfirsich, Sandelholz, Johanniskraut, Orangenschalen, Birken- und Nesselblätter.

Bavarian Mint

Frische Pfefferminze mit einem angenehmen, vitalisierenden Geschmack

Ginger Breeze

Der angenehm frische Geschmack dieser ayurvedischen Mischung belebt den Geist.

Zutaten: Zitruschale, Zitronengras, Süßholzwurzel, Ingwer, Pfefferminze, schwarzer Pfeffer

Guten Morgen, Wasserburg: Frühstück!

S'PRESSIERT!

2 Minisemmeln mit SK-Frischkäse,
weich gekochtem Ei, Gurke und Tomate 6,50

BAVARIA (FR, SA, SO)

Zwoa frische Weißwürst', a knusprige Brezn
und die Händlmayer Luise gibt
ihren Senf dazua 7,50
extra Weißwurst^{2,3,5} 3,00

HALLO SÜSSE (R)

Marmelade, Honig, Nutella & 1 Portion Butter
serviert mit einem Korb Minisemmeln 6,00

WASSERBURGER WECKRUF

Original Birchermüsli im Weckglas
mit viel frischen Früchten 8,50

WILDER WESTEN

2 Spiegeleier à la John Wayne
auf Tortilla gefüllt mit Chili con carne 10,00

BAUER SUCHT FRAU

knusprige Bratkartoffeln mit
krossen Speckscheiben^{2,3,5}
und Zwiebeln, darauf 2 Spiegeleier 8,50
... mit würzigem Emmentaler 10,00

MR. BIG

Wurst- und Käseauswahl^{2,3,5},
SK-Frischkäse, Joghurt, eine Marmelade,
ein Nutella, Honig, 1 Portion Butter,
weich gekochtes Ei
und ein Korb Minisemmeln 13,50

KNUSPRIG GEBRATENES

TELLERRÖSTI **NEU**

- mit Tomaten & Mozzarella
überbacken 9,00
- mit roten Zwiebeln und
irischem Cheddar¹ überbacken 9,00
- mit Räucherlachs,
Creme Fraiche und Kaviar 12,00
- mit gegrilltem Gemüse
und unserem SK-Frischkäse 10,00

C'ERA UNA VOLTA....

(es war einmal)
...ein italienisches Märchen aus
Rührei mit Tomaten und Basilikum,
dazu Bel Paese-Käse, Parmaschinken²,
Salami Milano², Spinata Romana^{2,3,5},
Marmelade, 1 Portion Butter,
Melonenschifferl und einen Korb
Minisemmeln 13,50

ALLES KÄSE

Große Käseauswahl, Joghurt, ein Nutella,
Marmelade, Honig, eine Butter, SK-Frischkäse,
ein Bio-Ei und ein Korb Minisemmeln 15,00

MARIENPLATZFRÜHSTÜCK^{2,3,5}

DAS IST BRUNCH

À LA STECHL KELLER –

Zwei Gläser frisch gepresster Orangensaft (0,1l),
eine Auswahl von rohen und gekochten
Schinkenspezialitäten², Frischwurst²,
Salame Milano², Spinata Romana^{2,3,5},
Rahmbrie, Emmentaler, SK-Frischkäse,
Bel Paese-Käse, Melonenschiffchen, zwei
weich gekochte Eier, Butter, 2x Marmelade,
Joghurt, Nutella und Honig.
Fehlt noch was?

Ach ja, frisch gebackene Minisemmeln!

für 2 Personen 29,00

jede weitere Person + 14,00

UNSER FRÜHSTÜCK
SERVIEREN WIR
VON 8.00 BIS 12.00 UHR.

Beilagen zum Frühstück

RÜHREIER

Rührei „Natur“

mit Butter und Baguette 6,50

Rührei „Kräuter“

mit Schnittlauch, Basilikum,
Petersilie, Butter und Baguette 7,50

Rührei „Katzlmacher“

mit Mozzarella und Tomaten,
Butter und Baguette 8,00

Rührei „Hütt'n Gaudi“

mit Speck ^{2, 3, 5} und Zwiebeln,
Butter und Baguette 8,00

Rührei „Swiss“

mit Tomaten und Emmentaler
auf krossem Bauernbrot 9,00

Rührei „Ellada“

mit griechischem Fetakäse,
Rucola und Tomatenwürfel auf
geröstetem Weißbrot 9,50

Bio-Spiegeleier „natur“

aus 3 Bio-Eiern,
mit Butter und Baguette serviert 6,50
zusätzlich Bacon oder Schinken ^{2, 3, 5} 8,00

Chef Omelette (vegetarisch)

gefüllt mit frischen Champignons,
Zwiebeln, Tomaten, und Paprika 9,50
mit Käse 11,00

Vegane Bowl

Sojajoghurt, Granola, Nüsse,
Obst & Beeren der Saison, Reissirup 10,50



Frühstücks-Wrap

gefüllt mit Eisbergsalat, Feta, Tomaten,
SK-Frischkäse, Rucola und
Kärntner Sonnenpute 11,00

Breze 1,50
mit Butter 2,50
mit SK-Frischkäse 3,50

Ein Korb Minisemmeln 2,40
Ein weich gekochtes Bio-Ei 1,50
Eine Portion Butter 1,00
Schälchen Honig 1,00
Schälchen Marmelade 1,00
Nutella 1,00
Hausgemachter SK-Frischkäse 2,00
Gurken-Tomaten-Teller 4,00
Gemischter Wurst/Käseteller ^{2, 3, 5} 5,00
Portion Räucherlachs ² 5,00

Frische Früchte der Saison
mit Joghurt 7,00
mit Joghurt und SK-Müsli 8,50

Frisch gepresster Orangensaft 0,2l 4,00

PROSECCO „VALDO“ ZUM FRÜHSTÜCK?

Glas 0,1l 3,50
Flasche 0,7l 23,00

Salate



Großer gemischter Salat

Knackige Blattsalate, Tomaten, Gurken
Karotten und Paprika

9,00

Alle Salate servieren wir mit Baguette
und hausgemachtem Dressing
nach Wahl:

- SK Hausdressing
-  ○ Balsamico Dressing
-  ○ Essig und Öl
-  ○ Kürbiskerndressing

Extra Baguette 1,50

Extra Dressing 1,50



Der große Salat als

Milano

mit gebackenen Mozzarella Sticks 14,00

Neptun

mit gebackenen zarten
Tintenfisch-Streifen 14,00

Ars Vivendi

mit gebratenen Streifen von der Kärntner
Sonnenpute und Artischocken 15,00

Fiaker

mit saftigen Wiener Backhendlfilets 14,00

Tour de France

mit gebackenen Camembert-Donuts 14,00

Monaco Franze

mit gebratenen Rinderlendenstreifen
in Kräutermarinade und frischen
Champignons, darüber frisch
gehobelter Grana Padano und
Balsamico-Glacé 18,00



Mediterranee

mit gegrilltem Gemüse (Zucchini,
Zwiebeln, Tomaten, Karotten,
Paprika, Blumenkohl), Mozzarella
und Balsamico-Glacé 14,50

Bubba Gump

mit gegrillten Bio-Riesengarnelen 18,00



Asia

mit vegetarischen Frühlingsrollen
und Sweet-Chili-Sauce 14,00

Steyrerman

mit frischen gebratenen
Champignons und Kürbiskernen 14,00



Osteria

mit gebratenen Austernpilzen 14,00

Beilagensalat

4,50

Pasta & Klassiker

UNSERE SAUCEN

WAHLWEISE MIT SPAGHETTI
ODER RIGATONI:



Napoli

klassische Tomatensauce
mit einem Hauch Knoblauch 9,50

Bolognese

hausgemachte Rindfleisch-Tomatensauce 11,50



Verdura

gebratenes Gemüse und Tomatensauce 11,50



Arrabiata

scharfe Tomatensauce mit Paprika,
Zwiebel, Peperoncino und Knoblauch 10,50

Salmone

Räucherlachs, Zucchini, Zwiebeln
und Weißwein 11,50

Carbonara (original, ohne Sahne!)

Guanciale (luftgetrocknete Schweinebacke),
Pfeffer, Ei und Petersilie 10,50

Mare

Meeresfrüchte, Zwiebeln, Knoblauch,
Tomatensauce und Petersilie 14,50



Funghi

gebratene Austernpilze,
Weißweinsahne und Zwiebeln 13,00

Aglione olio

mit frischem Knoblauch,
Petersilie und Olivenöl 9,50
mit Bio-Garnelen 16,50

SK KLASSIKER

Rigatoni à la Casa

frische Champignons, Tomaten,
Sahne, mit Käse überbacken 11,50
mit Schinken² 13,00

Wiener Schnitzel

vom Strohschwein 15,00
von der Kärntner Sonnenpute 16,50
jeweils in der Pfanne gebraten
mit Pommes frites und Preiselbeeren

Putenschnitzel

von der Kärntner Sonnenpute
in Weißwein-Sahnesauce
mit Pommes frites 16,50

Scaloppina Pepe

3 gebratene Strohschweinlenden
in Weißwein-Sahnesauce
mit rosa Pfefferbeeren und
Pommes frites 16,00

Holzfäller-Steak

mariniertes Schweinenackensteak
mit Pommes frites und Ajvar 15,00

SK-Grillteller

mit Strohschweinlende, Putenfilet,
Rinderhüftsteak, 2 Bio-Garnelen,
Gemüse, Pommes frites,
Kräuterbutter, Ajvar und
Frischkäse 23,50

Lachsfilet

auf frischen Gnocchi die Patate
in Weißwein-Zitronensauce 18,50

Snacks & Suppen

2 Schinken-Käse Toasts ^{2, 3, 5}

mit Ketchup oder Majo 7,00

Teufelstoast

gegrillte Lendchen vom Strohschwein
mit Zwiebeln und pikanter Salsa 11,00
mit Kärntner Sonnenpute 12,00

DAS SK-BROT

Roggen-Holzofenbrot

- mit frischen Tomaten und 2 Bio-Spiegeleiern 8,00
- mit französischem Brie überbacken, dazu Preiselbeeren 8,50
- mit halbgetrockneten Kirschtomaten, etwas Knofi, mit Bergkäse überbacken 8,50

„Strammer Max“

2 Bio-Spiegeleier und gebratener Schinken ^{2, 3, 5}
auf geröstetem Holzofenbrot 8,50

Original Nachos

knusprige Tortillachips mit Jalapenos und Cheddar überbacken, dazu Salsa, Käsesauce und SK-Frischkäse 10,00

Nachos y Dip

Tortillachip mit einem Dip nach Wahl
(Salsa, Käsesauce oder Sour Cream) 6,00

Currywurst ^{2, 3, 5}

(die Legendäre vom Kurbi),
mit Pommes frites 9,50

Vegetarische Frühlingsrollen

mit Sweet-Chili-Sauce 9,00

Hausgemachte Käsespätzle

9,50

Große Ofenkartoffel

mit SK-Frischkäse 7,00

dazu

- zwei Scheiben norwegischer Räucherlachs +4,00
- gebratener Speck ^{2, 3, 5}, Zwiebeln und frische Champignons +4,50
- gegrillte Kärntner Sonnenpute +5,00
- gegrillte Bio Riesengarnelen +7,00
- gegrilltes Gemüse +4,50

Als Beilage dazu empfehlen wir:

Kleiner gemischter Salat 4,50

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Rinderkraftbrühe

mit zarten Tafelspitzstreifen
und Nudeln 7,00

Tomatensuppe mit Croutons

6,00

KLEINE GERICHTE UND KINDERGERICHTE



Spaghetti oder Rigatoni Napoli

klassische Tomatensauce 7,00

Spaghetti oder Rigatoni Bolognese

hausgemachte Fleisch-Tomatensauce 8,00

Kleines Wiener Schnitzel

Kärntner Sonnenpute oder Strohschwein, mit Pommes frites 11,50
10,00

Backhendlstreifen

mit Pommes frites und Ketchup 9,00

Butternudeln

4,00

Aus aller Welt

MEXICO

Hausgemachtes Chili Con Carne

mit Baguette 10,50

zusätzlich mit Cheddar

überbacken 12,50



Enchiladas (gefüllte Weizen-Tortillas)

mit Cheddar überbacken 2,00

Vegetariano

gefüllt mit viel knackigem Gemüse
und mexikanischer Salsa 11,50

El Hombre

gefüllt mit Streifen von der Kärntner
Sonnenpute, knackigem Gemüse
und mexikanischer Salsa 16,00

El Greco

gefüllt mit Rinderlendenstreifen in
Kräutermarinade, Fetakäse,
grünen Bohnen, Zwiebeln und
mexikanischer Salsa 17,00

Camerones

gefüllt mit Bio-Garnelen,
knackigem Gemüse
und mexikanischer Salsa 19,50

THAILAND

Original Red-Thai-Curry aus dem Wok

mit frischem Gemüse, Kokosmilch
und Sojasprossen.

mit Strohschwein 15,00

vegetarisch 12,00

mit Bio-Riesengarnelen 19,00

mit Kärntner Sonnenpute 16,00

GRIECHENLAND

Griechisches Shrimp-Saganaki

mit Bio-Garnelen, Fetakäse,
Strauchtomaten, Petersilie
und Knoblauch

mit Weißbrot 18,50

Ziemlich beste Burger



PATTIES AUS 100% REGIONALEM WEIDERIND,
CA. 220g PRO BURGER. MIT VEGANEM POTATO-BUN.

Der Ami

Tomatensalsa, Eisbergsalat,
SK-Burgersauce, Tomate, Burgergurke,
karamellierte Rotweinzwiebeln
Bacon ^{2,3,5}, junger Pflücksalat
mit Cheddar 12,00

Der Franzose

Tomatensalsa, Eisbergsalat, SK-Burgersauce,
karamellierte Rotweinzwiebeln, Tomate,
Burgergurke, französischer Brie, Preiselbeeren,
junger Pflücksalat, Bacon ^{2,3,5} 12,00

Der Italiener

Tomatensalsa, Eisbergsalat, karamellierte
Rotweinzwiebeln, Mozzarella, Tomaten,
Rucola, Basilikum Pesto 12,00

Der Mexikaner

Mexikanische Salsa, Eisbergsalat, Tomate,
Jalapenos, Burgergurke, Cheddar Cream,
Pflücksalat 12,00

Der Texaner

Eisbergsalat, BBQ-Sauce, Tomate,
Burgergurke, Pflücksalat, Röstzwiebeln,
und Bacon ^{3,5} 12,00

Der Tiroler

Tomatensalsa, Eisbergsalat, SK-Burgersauce,
Mühlviertler Speck ^{2,3,5}, karamellierte
Rotweinzwiebeln, Tiroler Heumilchkäse,
Tomate, Burgergurke, junger Pflücksalat 12,00

Der Grieche

Eisbergsalat, Tomatensalsa, Feta,
Tomate, Burgergurke, Tsatsiki, Rucola,
karamellierte Rotweinzwiebeln 11,00

Surf and Turf

Bio-Garnelen, Rinderpatty, Eisbergsalat,
BBQ-Sauce, Tomate, Burgergurke,
Bacon 18,00

.... UND OHNE RIND:

Der Hendl

Tomatensalsa, Eisbergsalat, SK-Burgersauce,
Tomate, Burgergurke, knuspriges Chicken-Patty
im Cornflakesmantel, Pflücksalat 12,00

Der Schweini (Pulled Pork)

Schweineschulter 20 Stunden auf Nieder-
temperatur geschmort & dann gepulled (zerrissen),
dazu BBQ-Glace, SK-Burgersauce, Pflücksalat
und hausgemachter Cole-Slaw 12,00



Beyond (vegan)

Veganes Gourmet-Burgerbrötchen,
Burgersauce, Eisbergsalat, Tomate, Burgergurke,
Beyond Meat (aus Erbsenprotein),
veganer Käse 14,00

...und dazu zum Burger:

Pommes frites mit Ketchup oder Majo	4,50
Potatoe Wedges mit SK-Frischkäse	5,50
Beilagensalat	4,50

Desserts

SÜSSES

Kuchen	Stück 3,50
mit Sahne	4,00

Torten	Stück 4,50
---------------	------------

Hausgemachter Apfelstrudel	
mit Vanillesoße	7,00
mit Vanilleeis & Sahne	9,00

4 Apfelkücherl mit Vanilleeis & Sahne	7,00
--	------

Milchshakes	
Vanille, Schoko, Erdbeere	5,00

EIS

Gemischtes Eis (3 Kugeln)	4,50
Vanille, Schoko, Erdbeer	
mit Sahne	5,00

Affogato	
Doppelter Espresso, 1 Kugel Vanilleeis	5,00

Tropicana	
2 Kugeln Vanilleeis in Orangensaft und Sahne	6,00

Großer Eiskaffee / Eisschokolade	5,00
mit Sahne	5,50

Geeister Latte Macchiato	4,00
mit Vanille-, Haselnuß- oder Karamell-Flavour	5,00



Kalte Getränke

ALKOHOLFREI



Mineralwasser	0,33l	3,00
still/medium	0,75l	5,50
Genuss Limonaden ^{1,4}		
Zitrone		
Mango-Maracuja /		
Orange-Mandarine /		
Holler-Johannisbeer	0,33l	3,90
Genuss Eistee ^{1,4}		
Pfirsich oder Zitrone	0,33l	3,90
Tafelwasser	0,2l	2,00
	0,4l	3,00
Glas Leitungswasser	0,4l	gratis
+ Servicepauschale		1,00
Fanta ^{1,4} / Coca-Cola ^{1,4, 10} /		
Coca-Cola zero ^{1,4, 10, 13}	0,33l	3,50
Flötzing Cola-Mix	0,2l	2,50
	0,4l	4,00
Red Bull ^{1,3, 6, 5}	0,25l	3,50
Paloma ^{1,3}	0,33l	3,50

SÄFTE



Apfel klar oder naturtrüb ⁴ ,		
Orange, Ananas, Grapefruit	0,2l	3,40

NEKTARE



Mango, Maracuja, Rhabarber,		
schwarze Johannisbeere,		
Herzkirsche, Banane,		
rote Johannisbeere,	0,2l	3,40
Schorle	0,2l	3,00
	0,4l	4,00
Frisch gepresster		
Orangensaft	0,2l	4,00

BIERE

Helles vom Faß	0,5l	3,90
Dunkles	0,5l	3,90
Pils	0,3l	3,90
Weißbier vom Faß	0,5l	4,20
dunkles Weißbier	0,5l	4,20
leichtes / alkoholfreies		
Weißbier	0,5l	4,20
alkoholfreies Helles	0,5l	3,90
Radler Halbe	0,5l	3,50
Russ'n Halbe	0,5l	3,90
Cola-Weizen ^{1,4, 10}	0,5l	3,90
Rentner-Halbe	0,25l	2,50

WEIN

Hauswein weiß	0,1l	3,00
	0,2l	5,00
als Schorle	0,2l	3,00
	0,4l	5,50
Hauswein rot	0,1l	3,50
	0,2l	5,50
Prosecco „Valdo“	0,1l	3,50
	0,75l	23,00

Alkoholisches

SPRITZ

Aperol ¹	0,4l	7,50
Sarti ¹	0,4l	7,50
Limoncello ¹	0,4l	7,50
Marito	0,4l	7,50
Wermut	0,4l	7,50
Alkoholfrei mit San Bitter	0,4l	7,50

LONGDRINKS & MIXES

Campari Orange	7,50
Hugo	7,50
Wodka Red Bull ^{1, 3, 9}	7,50
Cuba Libre	7,50
Jackie Cola	7,50
 Espresso Martini	7,50

Lillet Wild Berry	7,50
Lillet White Peach	7,50

Ramazotti Rosato ¹

- Mio - mit Prosecco
 - Bella - mit Wild Berry
 - Duo - mit Tonic Water
- je 7,50

SPIRITUOSEN

Grappa	2cl	4,00
Averna/Ramazotti/Fernet	4 cl	4,00
Sambuca alla casa	2cl	4,00
Cognac	2cl	4,00
Scotch Single malt, 12 Jahre	2cl	4,00

Edelbrände und Liköre von der Brennerei Prinz/Bodensee

Obstler	2cl	3,50
Alte Marille	2cl	4,00
Alte Williams Birne	2cl	4,00
Alte Haselnuß	2cl	5,00



WIR VERWENDEN VORWIEGEND
PRODUKTE IN BIO-QUALITÄT, VON
ERZEUGERN AUS DER REGION!

UNSERE LIEFERANTEN:



Kaffee:	Kaffeerösterei Romanicum, Bad Feilnbach
Eier:	Bio-Hof Ertl, Weikertsham
Salat und Gemüse:	Bio-Gärtnerei Löwenzahn, Reitmehring Vesenmeier, Ferchensee
Pute:	Kärntner Sonnenpute
Currywürste und Weißwürste:	Korbinian Hiebl, Wasserburg
Wurst und Schinken:	Metzgerei Ganslmeier, Schonstett
Honig:	J. Rott, Holzhausen
Kartoffeln:	Sieberhof Aichach
Tee:	Althaus Tee
Fleisch (Strohschwein):	Metzgerei Gassner
Milch:	Bio-Milch Berchtesgadener
Pasta:	De Cecco



BISTRO • CAFFETTERIA • BAR

Stechl Keller

Marienplatz 6 · 83512 Wasserburg am Inn · Tel.: 08071 - 925 159 · info@stechl-keller.de

Inhaber: Hoshi & Son SK GmbH · Geschäftsführer: Peter Fichter

www.stechl-keller.de