



Suppen & Vorspeisen

„Rindersuppe mit selbstgemachtem Leberknödel“
kräftig und hausgemacht 4,20 €

„Stockhammers Lauchcremesuppe“
mit gebratener Garnele und Baguette 6,80 €

„Knusprige Reiberdatschi (2 Stück)“
mit gebratenen Champignons und Salatbouquet
mit Senf-Kräuter-Dressing 8,80 €

„Spinatroulade“
gefüllt mit Räucherlachs und Frischkäse“mit Salatbouquet . . 10,80 €

„Roastbeef auf Friseesalat“
mit hausgemachter Remouladensauce und frischem Weißbrot 11,80 €

Knackige Salate

„Gemischter Salatteller“
mit Salaten der Saison, gerösteten Kerndln und Croutons
kleine Portion 4,20 €
große Portion 6,80 €

„Winterliche Salate mit gebratenen Garnelen“
mit hausgemachtem Apfel-Balsamico-Dressing,
dazu Baguette 14,80 €

„Winterliche Salate mit Rinderlendenstreifen“
mit glasierten Zwiebeln und hausgemachtem
Apfel-Balsamico-Dressing, dazu Baguette 14,80 €

Fisch & Geflügelgerichte

„Rosa gebratene Barbarie Entenbrust“
mit Granatapfel-Feldsalat
auf cremiger Polenta mit Thymianjus 14,80 €

„Doradenfilet auf Lauchrahm“ mit Petersilienkartoffeln 16,80 €

„Lachssteak vom Grill“
mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse und Safransoße 17,80 €

„Stockhammers Fischgrillteller“
mit Garnele, Doradenfilet und Lachs, mediterranem Gemüse,
Rosmarinkartoffeln und Safransoße. 19,80 €

Vegetarische Gerichte

„Käsespätzle hausgemacht mit Zillertaler Bergkäse“
dazu goldbraun gebratene Röstzwiebeln - im Pfandl serviert . . 9,80 €
(kleine Portion 8,80 €)

„Rahmschwammerl nach Großmutter's Art“ ★
mit hausgemachtem Semmelknödel 9,80 €

„Südtiroler Schlutzkrapfen“
handgemacht, mit brauner Butter, Nüssen,
Feigen und Parmesansplitter 12,80 €

Vegan:
„Handgemachte Nudeltascherl
gefüllt mit Rote- Beete“ auf feinem Ratatouillegemüse 11,80 €

Stockhammers Wirtshaus Klassiker

„Ofenfrischer Schweinebraten“
traditionell eine Scheibe von der Schulter und eine vom Bauch
mit hausgemachtem Semmel,- und Kartoffelknödel,
Speck- Krautsalat und deftiger Flötzinger Dunkelbiersoße. . . 9,80 €
(kleine Portion 8,80 €)

„Knusprige, halbe Schweinshaxe“ ★
mit hausgemachtem Semmel,- und Kartoffelknödel,
Speck- Krautsalat und Flötzinger Dunkelbiersoße 12,80 €

de Leibspeis von unserer Wirtin:

„Geschmorter Kalbsrahmbraten“
mit hausgemachten Butterspätzle und Romanesco 15,80 €

„Geschmorte Ochsenbackerl“
mit Kartoffel-Kren-Püree und Gemüsestreifen 16,80 €
(kleine Portion 14,80 €)

„Stockhammers Wirtshausteller“^{1,2,4}
mit Fleischpflanzerl, Schweinswürstl,
eine Scheibe Schweinsbraten, Speckwirsing, Kartoffelpüree,
Sauerkraut und deftiger Dunkelbiersoße 14,80 €

„Kälbernen Fleischpflanzerl“
auf Speckwirsing und Kartoffelpüree 10,80 €
(kleine Portion 9,30 €)

Pfannengerichte

„Schweineschnitzel Wiener Art“ ★
in Butterschmalz gebraten mit Pommes Frites
oder Röstkartoffeln und Wildpreiselbeeren 12,80 €
(kleine Portion 10,80 €)

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb
in Butterschmalz gebraten mit Pommes Frites
oder Röstkartoffeln und Wildpreiselbeeren 18,80 €
(kleine Portion 16,80 €)

*An jedem Adventssonntag und am
1. und 2. Weihnachtsfeiertag gibts beim Stockhammer:*

„Bauernente“
mit Kartoffelknödel und Boskop-Äpfelblaukraut
14,80 € - 1/4 Portion
18,80 € - 1/2 Portion



An Wirt sei Leibspeis:

„Medaillons vom bayerischen Schweinefilet“

im Speckmantel mit Kartoffelgratin,
Romanesco und Pfefferrahmsoße 15,80 €

Stockhammers Wildgerichte

„Hirsch-Edelgulasch mit Rotweinbirne“

mit Schwammerlrahm, hausgemachtem Semmelknödel
und Wildpreiselbeeren 15,80 €

„Geschmorter Rehbraten“

mit Boskop-Apfelblaukraut und hausgemachten Spätzle 16,80 €

Was besonderes zur Weihnachtszeit

Unsere Steaks vom Happinger Weideochsen

„Ochsenfilet“

zartes, fein marmoriertes Filet, „das Beste Stück“

150 g - 24,80 €

200 g - 29,80 €

300 g - 34,80 €

„Ochsenlende“

mit kräftiger Marmorierung, perfekt für alle Steakliebhaber!

200 g - 24,80 €

300 g - 29,80 €

400 g - 34,80 €

jeweils serviert mit hausgemachter Kräuterbutter,
grünem Salat und Sauerrahmdip

Beilage zur Wahl:

Pommes Frites, Kartoffelwedges oder Kartoffelgratin

*Unsere Steaks werden, soweit nicht anders bestellt, medium gegart
Besondere Ochsenpezialitäten aus Happing*

„Stockhammers Zwiebelrostbraten“

aus der Rinderlende,
mit Röstkartoffeln und Speckbohnen, dazu Röstzwiebeln . . . 19,80 €

„Gesottenes Tellerfleisch“

mit Speckwirsing, Petersilienkartoffeln und Meerrettichsoße . 13,80 €
(kleine Portion 12,80 €)

„Osso Buco“

traditionelles Gericht aus der Rinderbeinscheibe
mit geschmortem Gemüse und cremiger Polenta 12,80 €

„Geschmorte Rinderroulade nach altem Rezept“

mit Blaukraut und Kartoffelpüree 14,80 €

„Bierkutschergulasch vom Weiderind“

mit hausgemachten Semmelknödeln 13,80 €
(kleine Portion 11,80 €)

Stockhammers deftige Brotzeit Schmankerl

„2 G'schwoine“^{1,2}

mit Kartoffelpüree und Bratensoße 8,80 €

„2 Paar Schweinswürstl“^{1,2}

mit Sauerkraut und einer Scheibe Bauernbrot 7,80 €

„Stockhammers Brotzeitbrettl“

mit Käse und Speck aus der Region,
Griebenschmalz, Butter und Bauernbrot 9,80 €

Aus'm Wurstkessel (bis 14:00 Uhr)

„2 Stück Münchner Weißwurst“^{1,2}

von der Metzgerei Holnburger aus Miesbach
mit süßem Händlmaier Senf und rescher Brezn 5,80 €

„2 Paar Wiener Würstl“^{1,2,4}

mit Senf und frischem Bauernbrot 5,80 €

Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)

„Portion Pommes“ mit Ketchup 3,80 €

„Knödel“ mit Bratensoße 4,20 €

„Hausgemachte Spätzle“ mit feiner Soße 4,50 €

„Kleiner Schweinebraten“ mit Kartoffelknödel 6,80 €

„Gebackenes Schweineschnitzel“

mit Pommes Frites und Ketchup 7,80 €

„Eis-Biene“

mit Vanille und Schokoladeneis mit Smarties garniert 3,20 €

Dessert

„Doppelter Espresso“ mit einer Kugel Vanilleeis 3,80 €

„Gemischtes Eis“^{1,8} mit Sahne (3 Kugeln) 4,90 €

Vegan:

„Trilogie von Stockhammers hausgemachtem Sorbet“

mit Blutpflirsich, Mango und Zitrone 5,80 €

„Creme Brûlée“

mit heißen Likörkirschen 5,80 €

„Cappuccinoparfait“

mit Schokoladenanissoße und Mandelhippe 6,80 €

„Stockhammers Kaiserschmarrn“

mit Rosinen und Zwetschgenröster
(auf Anfrage gerne auch für mehrere Personen) 8,80 €

„Stockhammers Dessertvariation“

...lassen Sie sich überraschen! 8,80 €

Wir wünschen Ihnen an Guadn!

Eine besinnliche und stude Weihnachtszeit!

Ihre Familie Manfred Kirner mit dem Stockhammer Team



Stockhammers Aperitif

Glas Prosecco mit einer Kugel hausgemachtem Sorbet	0,20 l	3,60 €
Glas Prosecco 11 %	0,10 l	2,80 €
Prosecco Aperol 12 %	0,10 l	3,00 €
Stockhammers Aperol Spritz	0,25 l	5,90 €
Hugo oder Birndlspritz	0,25 l	5,90 €
Rhabarberspritz (Prosecco, Kernlos von Hirschkuss, Mineral)	0,25 l	5,90 €

Flötzingler Bräu Bier vom Fass

süßige und ausgezeichnete Biere

Flötzingler Bräu Helles	0,25 l	2,60 €
Flötzingler Bräu Helles	0,50 l	3,20 €
Flötzingler Bräu Radler ⁷	0,50 l	3,20 €
Flötzingler Bräu Dunkles Bier	0,50 l	3,40 €
Flötzingler Bräu 1543er Weißbier	0,50 l	3,40 €
Flötzingler Bräu Hefe Weißbier Naturtrüb Hell	0,50 l	3,40 €
Flötzingler Bräu Russ`n ⁷	0,50 l	3,40 €
Hefe Weißbier mit Coca Cola ^{8,9}	0,50 l	3,40 €

Flötzingler Bräu Bier aus der Flasche

und besondere Bierspezialitäten

Flötzingler Bräu Pils	0,33 l	3,00 €
Flötzingler Bräu Alkoholfreies Helles	0,50 l	3,40 €
Flötzingler Bräu Leichte Weiße	0,50 l	3,40 €
Flötzingler Bräu Dunkle Weiße	0,50 l	3,40 €
Flötzingler Bräu Alkoholfreies Weißbier	0,50 l	3,40 €
Flötzingler Bräu leichtes Helles	0,50 l	3,40 €

Unsere Empfehlung in der staden Zeit:



Flötzingler Bräu Weihnachtsfestbier	0,50 l	3,60 €
Flötzingler Bräu Weihnachtsbock	0,50 l	3,80 €
Bierbichler Gambrinus Weißbierbock	0,50 l	3,80 €

Alkoholfreie Getränke

Flötzingler Bräu Tafelwasser	0,25 l	2,50 €
Flötzingler Bräu Tafelwasser	0,50 l	3,00 €
Flötzingler Bräu Apfelschorle Naturtrüb	0,25 l	2,80 €
Flötzingler Bräu Apfelschorle Naturtrüb	0,50 l	3,20 €
Orangensaftschorle/ Maracujasaftschorle	0,50 l	3,80 €
ORO Rhabarbersaftschorle	0,50 l	3,90 €
Hollerschorle	0,50 l	3,90 €
Flötzingler Bräu Johannisbeerschorle	0,25 l	2,80 €
Flötzingler Bräu Johannisbeerschorle	0,50 l	3,40 €
Flötzingler Bräu Cola Mix ^{8,9}	0,25 l	2,60 €
Flötzingler Bräu Cola Mix ^{8,9}	0,50 l	3,00 €
Flötzingler Bräu Zitronenlimo ⁷	0,25 l	2,60 €
Bluna ^{8,9} Afri Cola ^{8,9} Afri Cola light ^{7,8,9,10}	0,33 l	3,00 €
Almdudler - vegane Kräuterlimo	0,33 l	3,00 €
Schweppes Ginger Ale ⁸	0,20 l	3,00 €
Bitter Lemon, Tonic Water	0,20 l	3,00 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,20 l	2,60 €
Adelholzener Mineralwasser	0,25 l	2,50 €
„Gourmet“ classic/still		
Adelholzener Mineralwasser	0,75 l	4,80 €
„Gourmet“ classic/still		

Weißwein

(Gerne reichen wir Ihnen auch unsere große Weinkarte)

Hausschoppen vom Fass, Müller- Thurgau Franken, trocken	0,25 l	3,80 €
„Württemberg Riesling“ halbtrocken	0,25 l	4,80 €
„Grüner Veltliner“ Österreichische Weinmanufaktur Krems, handverlesen, trocken	0,25 l	5,20 €
„Silvaner“ trocken QbA Franken, kräftig, fruchtig, ausgewogen	0,25 l	6,80 €

Rotwein und Roséwein

„Spätburgunder Rosé“ Württemberg lebendig frisch, halbtrocken	0,25 l	4,80 €
„Württemberg Trollinger-Lemberger“ ein fruchtiger Schoppenwein, halbtrocken	0,25 l	4,80 €
„Blauer Zweigelt“ Selection Österreichische Weinmanufaktur Krems, trocken	0,25 l	5,20 €
Weinschorle weiß oder rot	0,50 l	4,50 €
„Primitivo“ trocken IGT Apulien, samtig und kraftvoll	0,25 l	6,80 €

Sekt / Prosecco

Prosecco „Hausmarke“	0,75 l	18,00 €
Valdo Prosecco di Valdobbiadene	0,75 l	22,00 €

Schnäpse / Digestif je 2 cl

Obstler Brand	41 %	3,00 €
Orig. Feilnbacher Zwetschgenwasser	40 %	3,00 €
Williams Brand, Mirabellenschnaps	41 %	3,50 €
Kirschwasser	40 %	3,50 €
Ramazzotti mit Eis und Zitrone	30 %	3,80 €
Hirschkuss Kräuterlikör	38 %	3,00 €
Kernlos Zwetschgenlikör	38 %	3,00 €
Gin Tonic Gin mit Schweppes Tonic Water	41 %	6,50 €
Whiskey Cola Jack Daniels mit Coca Cola	40 %	6,50 €

Lantenhammer Edelbrände & Liqueure

und Whiskey je 2 cl

Schlehen-, Waldhimbeer-, Williamsbirnen-, Mirabellenliqueur	25 %	3,90 €
Lantenhammer Kaffeelikör	25 %	3,90 €
Williamsbirnenbrand unfiltriert, Marille-, Haselnuss-, Sauerkirschbrand	42 %	4,80 €

Slyrs Single Malt Whiskey

vom Schliersee, 2 cl 43% 4,50 €

Kaffee & Heiße Getränke aus dem Hause Dallmayr München

Espresso, Tasse Cremè Kaffee	2,20 €
Haferl Cremè Kaffee, Haferl Milchkaffee	3,20 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Tasse Cappuccino	2,80 €
Haferl Cappuccino	3,60 €
Latte Macchiato	3,00 €
Dallmayrs heiße Schokolade aus edlen Kakaobohnen	3,00 €
Tasse Tee	3,00 €
(Darjeeling, Assam, Grüner, Pfefferminz, Kamille, Früchte, Alpenkräuter)	
ORO Glühwein, Heißer Hugo (Holunderglühwein)	3,00 €
ORO Früchtepunsch	3,00 €