



GASTHOF
Herzogstand
bei Stefan

SPEISEN & GETRÄNKE

Ob traditionelle bayerische Schmankerl,
Fisch oder vegetarische Köstlichkeiten:
Lassen Sie sich von unseren leckeren Gerichten
sowie unserer Tageskarte überraschen.

...immer etwas Neues!

Gerne kommen wir „fast“ jedem Wunsch entgegen.

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.



Dorfstraße 7 · 83671 Benediktbeuern
Tel. 0 88 57-899 29 48

E-Mail: herzogstandbeistefan@gmail.com

www.herzogstand-bei-stefan.de



Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und frischem Schnittlauch ^{A, L}	5,90
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch ^{A, C, L}	5,90
Traditionelle Ungarische-Gulaschsuppe mit Brot	7,90
Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing ^J	6,90
Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse und Rucola ^{A, G}	9,90

Salate

Thunfischsalat mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln – serviert mit Baguette ^{D, J}	14,90
Bergsteigersalat mit gebratenen Streifen von der Rinderlende und gehobelten Bergkäse – serviert mit Baguette ^{G, J}	19,90
Steirischer Salat mit Putenstreifen in Kürbiskernpanade – serviert mit Baguette ^{A, C; E, J}	16,90

Vegetarisch und vegan

Hausgemachte Kartoffelrösti mit Rucola, Cocktailtomaten und gebratenen Austernpilzen	16,90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und grünem Salat ^{A, C, G, J}	14,50
Hausgemachte Spinatknödel auf Spinatbett mit gehobeltem Parmesan und zerlassener Butter ^{A, C, G}	13,90
Waldpilzragout mit Semmelknödel	14,90



Brotzeiten

Obazda mit Zwiebelringen und einer Breze ^G	8,50
Kalter Braten mit frischem Meerrettich, Butter und zwei Scheiben Brot ^{A, G}	12,50
Brotzeitbrett mit zwei Scheiben Brot und Butter ^{A, G}	13,50
Bayerischer Wurstsalat mit einer Scheibe Brot	8,00
Schweizer Wurstsalat mit einer Scheibe Brot	9,00

Aus der Wurstküche

1 Paar Weißwürste mit einer Breze und süßem Senf	7,50
2 Paar Wiener mit Brot und Senf	8,50
1 Scheibe Brot extra ^A	0,90
1 Breze extra ^A	1,50
1 Portion Baguette ^A	1,00

für Kinder

Schweineschnitzel mit Pommes ^{A, C}	9,50
Putenschnitzel natur mit Pommes	10,50
Schweinebraten mit Spätzle und Bratensauce ^{A, C}	10,50
Hausgemachte Spätzle mit Bratensauce ^{A, C, G}	5,50
Kartoffelknödel mit Bratensauce	5,50
Portion Pommes mit Ketchup	5,50

Fleischgerichte

Bierbrauerschnitzel	17,50
vom Schwein gefüllt mit Champignons, Senf und Zwiebeln mit Pommes ^{A, C, J}	
Schnitzel „Wiener-Art-vom Schwein“ mit Kartoffelsalat ^{A, C,}	16,50
Puten-Schnitzel „natur“ mit Kräuterbutter und Pommes ^{A, C, J}	16,50
Pushta-Schnitzel mit hausgemachten Spätzle ^{A, C}	15,50
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Röstkartoffeln ^{A, C}	23,90
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit Röstkartoffeln und Röstzwiebeln ^A	23,50
Krustenbraten aus der Schweineschulter mit Kartoffelknödel und Krautsalat	14,50
Gesottener Tafelspitz vom Almochs mit Gemüse und Petersilienkartoffeln	18,90
Hirschgulasch mit Semmelknödel ^{A, C}	19,00
Hirschrücken-Steak mit Röstkartoffeln und Steinpilzsoße ^{A, G}	28,50
Rehbraten mit hausgemachten Spätzle	24,90
– serviert mit Apfelblaukraut und Preiselbeerbirne ^{A, C,}	

Fischgerichte

Zanderfilet vom Grill mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat ^{A, D, G, J}	22,90
Fischteller Lachs, Zander, Garnelen auf Grillgemüse mit Petersilienkartoffeln ^{A, D}	27,90
Räucherlachs auf hausgemachten Kartoffelrösti	18,90
mit frischem Meerrettich – serviert mit Wasabi und Kräuterschmand ^{G, D}	
Loisachtaler Saibling vom Grill mit Salzkartoffeln ^D	22,90

Extras...

Kartoffelknödel	3,50	1 Breze	1,50
Kartoffelsalat	3,50	1 Scheibe Brot	0,90
Krautsalat	3,50	1 Portion Baguette	1,00
Pommes Frites	5,00	Butter	0,90
Röstkartoffeln	4,50	Zwiebeln o. Meerrettich	0,90

Dessertvariationen

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne ^{A, C, E, G}	8,50
Apfelkücherl mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne ^{A, C, G}	7,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Eis ^{A, C, G}	6,90
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus (Wartezeit ca. 20 Minuten) ^{A, C, G, E}	13,50
1 Kugel Vanille-, Schokoladen- oder Erdbeereis ^G	1,50

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁷	3,00
Haferl Kaffee ⁷	4,20
Espresso ⁷	2,30
Espresso Macchiato ⁷	3,50
Latte Macchiato ⁷	4,80
Cappuccino ⁷	4,00
Milchkaffee ⁷	4,00
Haferl heiße Schokolade	4,00
Haferl Tee (versch. Sorten) ⁷	4,00



Dallmayr

Getränke

alkoholfrei

Säfte Pur	0,2 l	3,50		
Saftschorle	0,2 l	3,50	0,5 l	4,20
Cola, Fanta, Zitronenlimo, Spezi	0,2 l	3,10	0,5 l	4,10
Almdudler	0,35 l	3,80		
Coca Cola (optional auch: light, zero)	0,33 l	3,50		
Tafelwasser	0,5 l	3,80		
Flasche Wasser medium + naturell	0,25 l	3,60	0,5 l	4,40

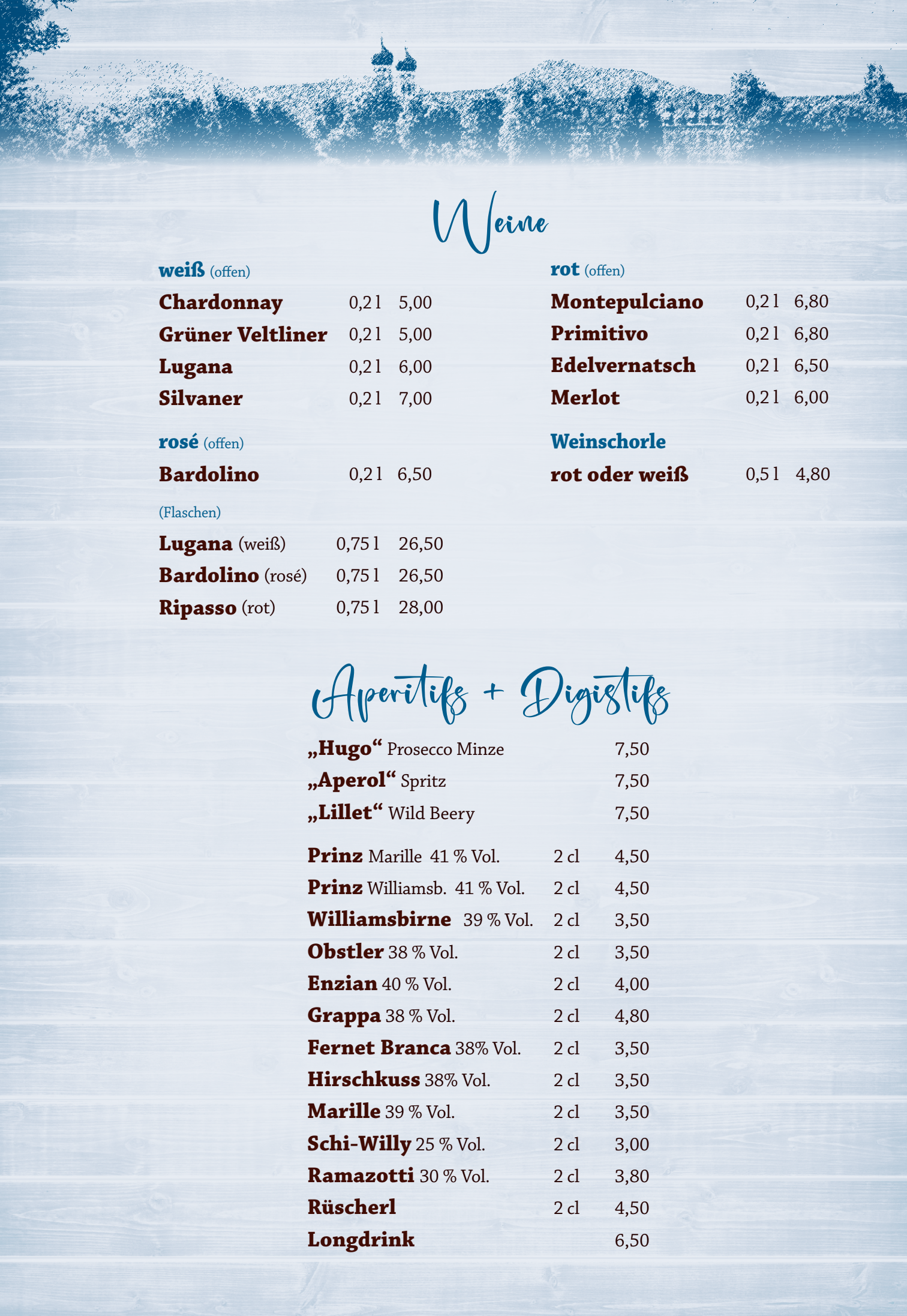
Unsere Auswahl für Ihre Saftschorle oder Saftgetränke:

Apfel, Johannisbeere und Orange

Biere

Löwenbräu Hell vom Fass	0,5 l	4,30
Löwenbräu alkoholfrei	0,5 l	4,30
Löwenbräu Maß	1 l	8,60
Franziskaner Weißbier vom Fass	0,5 l	4,50
Franziskaner dunkles Weißbier	0,5 l	4,50
Franziskaner alkoholfrei Weiße	0,5 l	4,50
Löwenbräu Dunkel vom Fass	0,5 l	4,30
Franziskaner Kellerbier unfiltriert	0,5 l	4,50
Russen-Halbe	0,5 l	4,50
Radler-Halbe	0,5 l	4,30
Kleines Bier Hell vom Fass	0,25 l	3,50
Goaß'n-Maß	1,0 l	10,20
Unertl Weißbier	0,5 l	4,50
Unertl Ursud	0,5 l	4,50
Beck's	0,33 l	4,00





Weine

weiß (offen)

Chardonnay	0,2 l	5,00
Grüner Veltliner	0,2 l	5,00
Lugana	0,2 l	6,00
Silvaner	0,2 l	7,00

rosé (offen)

Bardolino	0,2 l	6,50
------------------	-------	------

(Flaschen)

Lugana (weiß)	0,75 l	26,50
Bardolino (rosé)	0,75 l	26,50
Ripasso (rot)	0,75 l	28,00

rot (offen)

Montepulciano	0,2 l	6,80
Primitivo	0,2 l	6,80
Edelvernatsch	0,2 l	6,50
Merlot	0,2 l	6,00

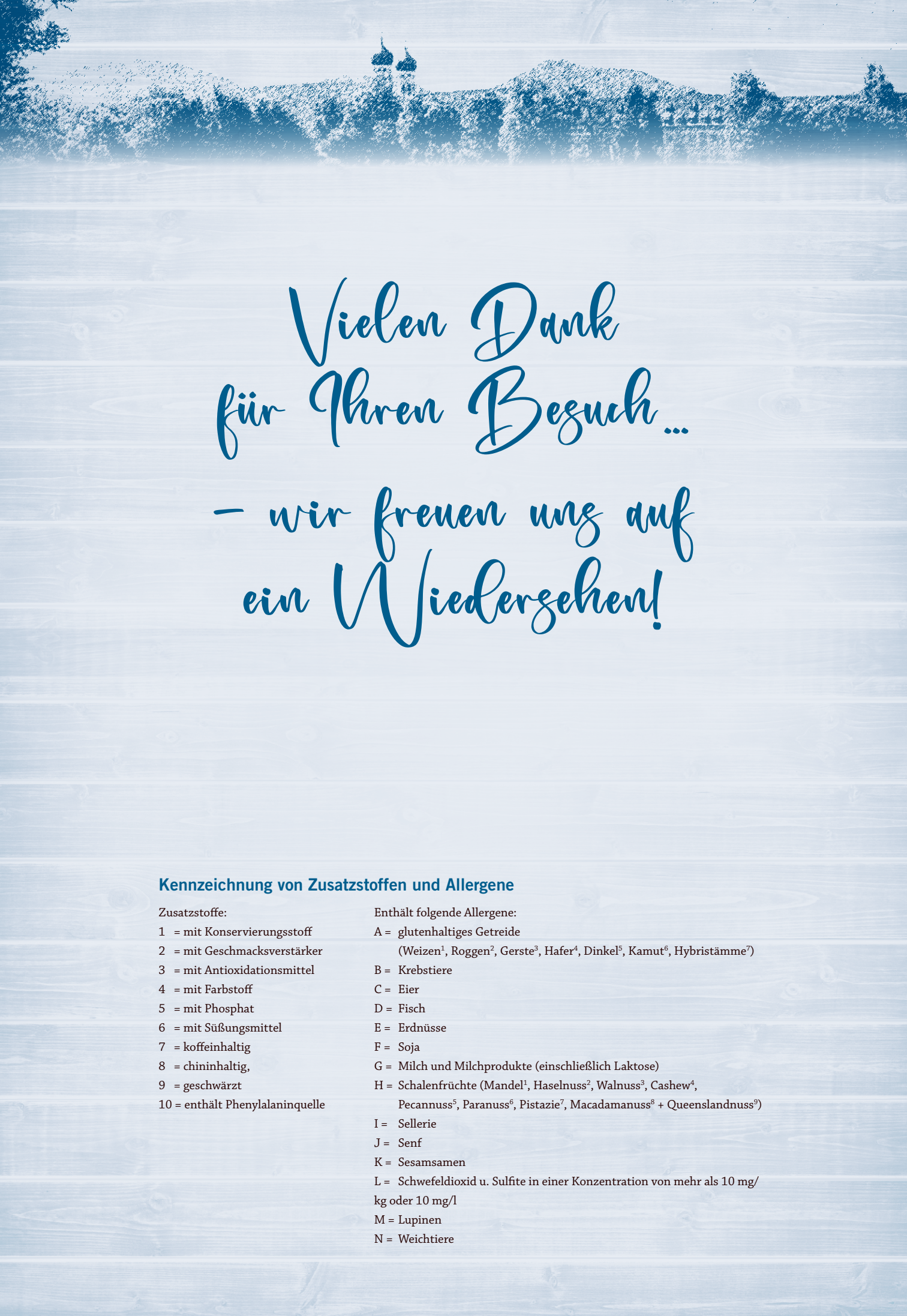
Weinschorle

rot oder weiß	0,5 l	4,80
----------------------	-------	------

Aperitifs + Digestifs

„Hugo“ Prosecco Minze	7,50
„Aperol“ Spritz	7,50
„Lillet“ Wild Beery	7,50

Prinz Marille 41 % Vol.	2 cl	4,50
Prinz Williamsb. 41 % Vol.	2 cl	4,50
Williamsbirne 39 % Vol.	2 cl	3,50
Obstler 38 % Vol.	2 cl	3,50
Enzian 40 % Vol.	2 cl	4,00
Grappa 38 % Vol.	2 cl	4,80
Fernet Branca 38% Vol.	2 cl	3,50
Hirschkuss 38% Vol.	2 cl	3,50
Marille 39 % Vol.	2 cl	3,50
Schi-Willy 25 % Vol.	2 cl	3,00
Ramazotti 30 % Vol.	2 cl	3,80
Rüscherl	2 cl	4,50
Longdrink		6,50



Vielen Dank
für Ihren Besuch...

– wir freuen uns auf
ein Wiedersehen!

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergene

Zusatzstoffe:

- 1 = mit Konservierungsstoff
- 2 = mit Geschmacksverstärker
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Farbstoff
- 5 = mit Phosphat
- 6 = mit Süßungsmittel
- 7 = koffeinhaltig
- 8 = chininhaltig,
- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

- A = glutenhaltiges Getreide
(Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybristämme⁷)
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H = Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴,
Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamanuss⁸ + Queenslandnuss⁹)
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid u. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/
kg oder 10 mg/l
- M = Lupinen
- N = Weichtiere

GASTHOF Herzogstand bei Stefan

Grüß Gott und Herzlich willkommen...

Es erfüllt mich mit großer Freude, Sie im Gasthof Herzogstand willkommen zu heißen!

Seit Februar 2023 habe ich das Vergnügen, als Gastwirt diesen Gasthof zu führen und freue mich, dass wir bereits viele Freunde und Stammgäste gewinnen konnten, die unsere Leidenschaft für gutes Essen und die bayerische Gastlichkeit teilen.

Ursprünglich aus Ungarn stammend, habe ich seit 2015 im Oberland eine neue Heimat gefunden und konnte in verschiedenen renommierten Gaststätten wie dem Klosterbräustüberl Benediktbeuern, dem Seehotel Post in Tegernsee und dem Bräustüberl Tegernsee vielfältige Erfahrungen sammeln.

Bei unserem Einkauf legen wir besonderen Wert auf die Zusammenarbeit mit regionalen Anbietern, da Qualität für uns von höchster Bedeutung ist. Alle Fleisch- und Wurstwaren, die Sie bei uns genießen können, stammen von der Metzgerei Peter Reßl aus Benediktbeuern.

Wir laden Sie herzlich ein, Teil unserer Gasthof-Familie zu werden und gemeinsam mit uns unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu teilen.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch!

Stefan mit Team

Istvan „Stefan“ Bango



Feste feiern & Veranstaltungen...

Für sämtliche Anlässe, sei es Geburtstage, Hochzeiten, Vereinsfeiern, Firmenfeste oder andere Veranstaltungen, sind Sie bei uns genau richtig!

Unsere vielfältigen und gemütlichen Räumlichkeiten unterschiedlicher Größe bieten Platz für bis zu 210 Personen und unser einladender Biergarten verfügt über zusätzliche 200 Sitzplätze.

Wir stehen Ihnen gerne bei der Organisation und Ausgestaltung Ihrer Veranstaltung zur Seite, und nutzen dabei unsere langjährige Erfahrung – sei es bei der Auswahl des Blumenschmucks oder der Zusammenstellung Ihres Menüs. Zögern Sie nicht, uns nach Unterstützung zu fragen – wir beraten Sie gerne!



Unsere Gästezimmer bieten...

Alle Zimmer verfügen über ein eigenes Bad, Flat-TV, kostenfreies WLAN.

Ihr Urlaub in Benediktbeuern verspricht ein abwechslungsreiches Erlebnis. Die Region ist bekannt für ihre vielfältigen Möglichkeiten in den Bereichen Sport, Kultur und Erholung. Egal, ob Sie die Natur erkunden, kulturelle Schätze entdecken oder einfach entspannen möchten, bei uns ist für jeden Gast etwas geboten.

