

## Kalte Vorspeisen

Ziegenkäse auf Honig mit Prosciutto und Vogersalat lauwarm serviert (G,M,O)	10,80
Beef Tatar klassisch zubereitet (A,M)	14,50
Carpaccio vom Rind mit Rucola und frischem Grana (G,M,N,O)	11,90
Prosciutto di Parma mit Melone und jungem Grana (G)	9,80
Hofstub'n Salat Gemischter Salat mit geröstetem Speck und knusprigen Kartoffeln (M,O)	8,80
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Kräuterpesto und Olivenöl (G,M,N,O)	5,50

## Warme Vorspeisen

Steinpilz-Ravioli Gefüllte Teigtaschen mit Salbeibutter und gerösteten Pinienkernen (A,C,G)	13,90
Ravioli in Olivenöl mit frischem Babyspinat und Tomatenstücken, gemischt gefüllt mit Frischkäse und Rucola (A,C,G,O)	11,90
Spaghetti Aglio Olio mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, Pesto und Chili - scharf! (A,C,G,N)	8,90

## Suppen

Tagessuppe nach Angebot	4,80
Klare Suppe mit hausgemachtem Leberknödel (A,C,L)	4,80
Klare Suppe mit hausgemachtem Kaspressknödel (A,C,G,L) oder Fleischstrudel (A,C,L)	4,20
Klare Suppe mit Nudeln (A,C,L) oder hausgemachten Frittaten (A,C,G,L)	3,80

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A: Gluten, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, F: Soja, G: Laktose, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie,  
M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, R: Weichtiere



# Fischspezialitäten & Meeresfrüchte

## Suppe und Vorspeisen

Sizilianische Fischsuppe (D,L,O)	6,80
“Bermuda-Dreieck” Geräucherter Thunfisch, Octopus-Carpaccio, Shrimpscocktail (B,C,D,O,R)	14,90
Muscheln in Weißweinsud (L,O,R)	11,90 / 14,80
Octopus in Tempura gebacken auf Kartoffelpüree (G,O,R)	18,80
Shrimps-Cocktail del Mare (B,C,O)	11,20
Tatar vom Räucherlachs auf Avocadomousse (D,G,O)	10,90
Gamberi Lupara mit Olivenöl, Knoblauch und Chili - scharf! (A,B)	10,90
Forellenfilet geräuchert, mit Oberskren und Butter (A,D,G,O)	9,80

## Gedeck: (A,G,N)

Bei Konsumation von Toskanabrot, Crossini, hausgemachtem Kräuter-Pesto und frischem Grana berechnen wir € 2,90 / Person.





## Zum Hauptgang

Surf'n Turf Rinderfilet 200g und 2 Stk. Riesengarnelen 36,80  
dazu Wedges und Salsa Picante mit Kapern, Oliven und Tomaten (A,B,O)

"Segeltour" Octopus, Stör- und Goldbrassenfilet 29,80  
dazu Zucchini Gemüse in Dillrahmsauce und Kartoffeln (D,G,O,R)

Fischvariation Lachs, Zander, Garnele, Calamari 21,80  
dazu Basmatireis und Rahmspinat (A,B,D,G,R)

Calamari vom Grill 19,80  
mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, dazu Rosmarinkartoffeln (G,N,R)

Octopus in Tempura gebacken auf Erdäpfelpüree (G,O,R) 24,80

Lachsfilet auf Zitronen-Risotto (D,G,O) 21,90

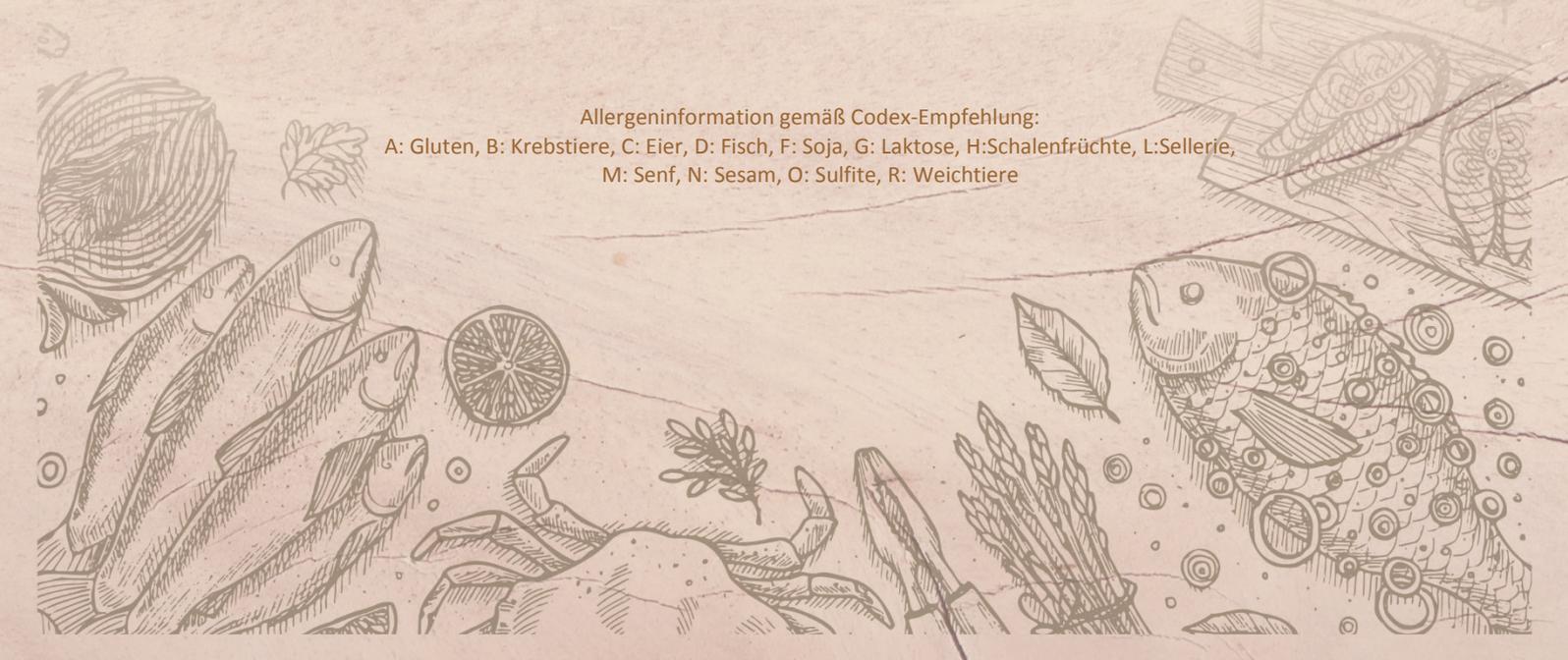
Saibling im Ganzen gebraten 19,80  
mit Petersilienkartoffeln (D)

Zanderfilet gebraten 16,90  
dazu Kartoffeln, Basmatireis und Brokkoli (D,G)

Garnelen 8 Stk. ohne Schale vom Grill 19,50  
mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, dazu Basmatireis (B,G,N)

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A: Gluten, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, F: Soja, G: Laktose, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie,  
M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, R: Weichtiere



# Hofstub'n Tipps und Traditionelles

Filetsteak vom Rind 200 g oder 300 g, nach Wunsch gegrillt 22,90 / 29,90

## Beilagen zur Wahl:

Pfeffer-Cognac-Sauce (A,L,O), Pilz-Sauce (A,G,L), Whiskey-Honig-Sauce (L,O),  
Kroketten (A), Pommes, Rosmarinkartoffeln je 2,50

Grillgemüse, Gemüsebouquet (G), Zitronen-Risotto (G,O), Basmatireis,  
Kartoffelpüree (G), Wedges (A), Salsa Picante (O) je 3,00

Medaillons vom Schwein *well done* 16,90

mit Pilz- (A,G,L) oder Pfeffer-Cognac-Sauce (A,L,O)  
dazu hausgemachte Nockerln und Gemüse (A,C)

Grillteller Beiried, Schweinefilet, Pute 15,90

dazu Pommes, Gemüse, Kräuterbutter und zweierlei Dip (C,G,M)

Putenmedaillons auf Pilzsauce 15,90

dazu hausgemachte Nockerln und Gemüse (A,C,G,L)

Gegrilltes Hühnerfilet überbacken mit Tomaten und Mozzarella 14,90

dazu Fettuccine in Kräuter-Pesto (A,C,G)

Wiener Schnitzel Schwein, Pute oder Huhn 11,90

dazu Kartoffeln, Basmatireis und Preiselbeeren (A,C,G)

Wiener Schnitzel vom Kalb 21,50

dazu Kartoffeln, Basmatireis und Preiselbeeren (A,C,G)

Lieber Gast,

wir sind bestrebt, mit Küche und Service Ihren Besuch  
zu Ihrer vollen Zufriedenheit zu gestalten.

Wir bitten um Ihr Verständnis, falls es an Spitzenzeiten  
zu außergewöhnlichen Wartezeiten kommen kann.

Vielen Dank!

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A: Gluten, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, F: Soja, G: Laktose, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie,  
M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, R: Weichtiere

# Vegetarisches und Nudelgerichte

Zitronen-Avocado Capellini mit Knoblauch-Garnelen, Zitronen-Parmesan-Crème und Forellen-Kaviar (A,B,D,G,O)	17,90
Spaghetti della Casa mit Garnelen, Knoblauch, Paprika und Chili - scharf! (A,B,C,G,N,O)	17,90
Spaghetti mit Büffelmozzarella mit sonnengetrockneten Tomaten, frischen Kräutern und Olivenöl auf Wunsch mit Chili! (A,C,G,N,O)	14,90
Spaghetti Aglio Olio mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, Pesto und Chili - scharf! (A,C,G,N)	9,90
Tagliatelle con Salmone mit geräucherten Lachsstreifen in leichter Sahnesauce (A,C,D,G,O)	14,80
Steinpilz-Ravioli Gefüllte Teigtaschen mit Salbeibutter und gerösteten Pinienkernen (A,C,G)	16,90
Ravioli in Olivenöl mit frischem Babyspinat und Tomatenstücken, gemischt gefüllt mit Frischkäse und Rucola (A,C,G,O)	12,90
Gnocchi mit Babyspinat und Gemüse überbacken mit Räucherlachs und Mozzarella (A,D,G,O)	15,90

Gedeck: (A,G,N)

Bei Konsumation von Toskanabrot, Crossini, hausgemachtem Kräuter-Pesto  
und frischem Grana berechnen wir € 2,90 / Person.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A: Gluten, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, F: Soja, G: Laktose, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie,  
M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, R: Weichtiere

# Unsere pikanten Salate

## Feine Blattsalate mit:

Filetspitzen vom Rind, medium gegrillt, mit frischem Grana (G,M,O)	19,90
Wasabi-Honig-Garnelen (5 Stück ohne Schale) und Forellen-Kaviar (B,D,M,O)	15,90
Gebratenen Zanderstreifen und Kräuterpesto (A,D,M,O)	14,80
Gebackenen griechischen Schafkäse und Schinkenspeck (A,C,G,M,O)	13,80
Gebackenen Hühnerbruststreifen (A,C,M,O)	12,90
Gegrillten Putenbruststreifen (M,O)	12,50
Hofstub'n Salat Gemischter Salat mit geröstetem Speck und knusprigen Kartoffeln (M,O)	9,80

Salatvariationen als Vorspeise: abzüglich € 1,00

## Beilagensalate:

Gemischter oder Blattsalat (M,O)	4,20
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Kräuterpesto (G,M,N,O)	5,50

## Für unsere jüngsten Gäste

Wiener Schnitzel klein, von der Pute dazu Pommes und Ketchup (A,C,G)	6,90
Hühnernuggets mit Pommes und Ketchup (A,C,G)	6,90
Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup (A,C,D,G)	6,90
Spaghetti mit Tomatensauce (A,C,L)	6,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A: Gluten, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, F: Soja, G: Laktose, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie,  
M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, R: Weichtiere