Aspáragos

griechisch: „Der junge Trieb"

Bevor die jungen Triebe mit der Kraft des Frühlings zum Strauch auswachsen begeistern sie uns schon seit Jahrhunderten mit ihrem feinen Geschmack und ihren gesunden Eigenschaften.

Ob mit Erde bedeckt und vor Licht geschützt als weißer oder frei an der Sonne gezogen als grüner Spargel, die edlen Stangen verfeinern jedes Frühjahrsgericht!

Treffen Sie Ihre Wahl aus unserer Karte, gönnen Sie sich einen erfrischenden Aperitif, gerne auch alkoholfrei, nehmen Sie unsere Weinkarte zur Hand und erleben Sie eine wohltuende und wertvolle Zeit in unserem Haus!

Einen genussreichen Besuch wünschen Ihnen

Hermine Hanke

und das Hofstub'n-Team

Ihre *Feier* in der *Hofstub'n*

Für Sie und Ihre Gäste:

Ob in unserem prämierten Gastgarten, im stimmungsvollen „G'wölb",
in der separierbaren „Alten Kuch'l" oder an dem Tisch Ihrer Wahl:
Wir bereiten Ihnen und Ihren Gästen eine gelungene Feier!
Sprechen Sie mit uns über Ihre Wünsche!

FAMILIENFEIERN | HOCHZEIT | BERUFSABSCHIED | FIRMENJUBILÄUM

Unsere Öffnungszeiten:

MI-DO 11:00 - 23:00 | FR-SA 11:00 - 24:00 | SO 11:00 - 17:00 Uhr

Küchenzeiten:

MI-SA durchgehend bis 20:30 Uhr | SO bis 15:30 Uhr (letzte Bestellung)

Aperitif

Prosecco Canella DOCG Extra Dry (O)	6,90
mit Rosenblütensirup, Holunderblütensirup oder Orangensaft	7,50
mit Aperol	8,30
Sabine Secco Rosé Perlwein, Weingut Amon, Poysdorf (O)	6,90
Natureo Sparkling Perlwein, Miguel Torres, Spanien (O) *alkoholfrei*	6,90
Birnenschaumwein Familie Schedlberger, Aschach (O)	6,90
"Alfred" Wermut Alois Gölles / Manfred Tement (O)	7,50
"Alfredo" Spritz mit Rhabarber-Tonic (O)	9,80
Hugo mit Limette, Holundersirup und frischer Minze (O)	6,50
mit Prosecco (O)	9,50
auch mit alkoholfreiem Wein oder Schaumwein möglich!	
Trausners Enzo Alpin oder Enzo Rosi *alkoholfrei*	5,20
BIO-Limonade mit Enzianextrakten - Bergkräuter oder Rosenwasser	
Sanbitter Aperitivo *alkoholfrei*	
mit Soda	6,70
mit Orange	7,10
Aperol Spritz Aperol/Soda/Weißwein (O)	6,70
Aperol Veneziano Aperol/Soda/Prosecco (O)	9,80
Campari Soda oder Orange	6,70
Martini Bianco oder Dry 8cl (O)	6,90
Sherry Fino Dry Seco 8cl (O)	6,90
Portwein Romariz (O)	9,50

Wählen Sie aus vielen offenen Weinen in unserer Tischkarte!

Für eine reiche Auswahl an Flaschenweinen reicht Ihnen
unser Service gerne die Weinkarte!

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: O: Sulfite
Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben

Suppen

Tagescremesuppe nach Angebot	6,90
Klare Suppe mit hausgemachtem Leberknödel (A,C,L)	5,90
Klare Suppe mit hausgemachtem Kaspressknödel (A,C,G,L) oder Fleischstrudel (A,C,L)	5,90
Klare Suppe mit Nudeln (A,C,L) oder hausgemachten Frittaten (A,C,G,L)	5,50

Für unsere jüngsten Gäste

Wiener Schnitzel von der Pute, dazu Pommes (A,C,G)	8,50
Hausgemachte Hühnernuggets mit Pommes (A,C,G)	8,50
Fischstäbchen mit Pommes (A,C,D,G)	8,50
Spaghetti al Pomodoro (A,C,L)	8,50

Auf Wunsch servieren wir Kindergerichte auch außerhalb der Speisenfolge.
Bitte geben Sie uns einfach Bescheid.

Mittagstisch | MI - FR bis 14:00 Uhr

2 Gänge Hauptgang mit wahlweise Suppe oder Dessert	13,80
3 Gänge Suppe / Hauptgang / Dessert	15,50

Gedeck:

Bei Konsumation von Toskanabrot, Grissini, hausgemachtem Kräuter-Pesto und frischem Grana berechnen wir € 3,80 / Person. (A,G,N)

Glutenfreies Gebäck: € 2,00 / Stk.

Aufschlag für geteilte Speisen: € 2,00

Kalte Vorspeisen

Ziegenkäse auf Honig mit **Prosciutto** und **Vogerlsalat** lauwarm serviert (G,M,O)	14,30
Tatar vom **Räucherlachs** auf **Avocadomousse** (A,D,O)	15,50
Beef Tatar klassisch zubereitet (A,G,M)	16,90
Carpaccio vom **Rind** mit Rucola und jungem Grana (G,M,N,O)	13,80
Prosciutto di **Parma** mit Melone und jungem Grana (G,O)	14,50
Hofstub'n Salat Gemischter Salat mit geröstetem Speck und knusprigen Kartoffeln (M,O)	12,50
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Kräuterpesto, Olivenöl (G,M,N,O)	6,50

Warme Vorspeisen

Gamberi alla Lupara Gegrillte Shrimps mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und Toast - scharf! (A,B)	14,50
Limetten-Avocado-Capellini mit **Garnelen**, Limetten-Parmesan-Crème und Forellen-Kaviar (A,B,D,G,O)	19,50
Gnocchi mit Babyspinat, Cherry-Tomaten und **Spargel**, überbacken mit **Räucherlachs** und Mozzarella (A,D,G,O) Auf Wunsch rein pflanzlich zubereitet	20,90
Mezzelune gefüllt mit **Trüffel** und **Parmigiano Reggiano** Gefüllte Teigtaschen mit Olivenöl, Cherry-Tomaten und frischen Kräutern (A,C,G)	21,50
Ravioli in Olivenöl mit frischem **Babyspinat**, Tomatenstücken und Jungzwiebel, gemischt gefüllt mit Frischkäse und Rucola (A,C,G,O)	16,80
Spaghetti Aglio Olio mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, Pesto und Chili - scharf! (A,C,G,N)	12,50

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

Die Hofstub'n Klassiker

Filetsteak vom **Rind** 200 g oder 300 g, nach Wunsch gegrillt 26,50 / 35,50

Beilagen zur Wahl:

Pfeffer-Cognac-Sauce (A,L,O), Whiskey-Honig-Sauce (L,O), Kroketten (A), Pommes, Wedges, Rosmarinkartoffeln, Gemüsebouquet (G), Basmatireis	je	3,50
Pilz-Sauce (A,G,L), Grillgemüse	je	6,50
Spargel-Risotto (G,O), Spargel	je	7,50

Surf 'n' Turf Rinderfilet 200g und 2 Stk. Riesengarnelen 39,50
dazu Wedges und Salsa Picante mit Kapern, Oliven und Tomaten (A,B,O)

Grillteller Beiried, Schweinefilet, Pute 22,50
dazu Pommes, Gemüse, Kräuterbutter und zweierlei Dip (C,G,M)

Medaillons vom **Schwein** *well done* 23,50
mit Pilz- (A,G,L) oder Pfeffer-Cognac-Sauce (A,L,O)
dazu hausgemachte Nockerl und Gemüse (A,C)

Putenmedaillons auf **Pilzsauce** 23,50
dazu hausgemachte Nockerl und Gemüse (A,C,G,L)

Gegrilltes Hühnerfilet überbacken mit Tomaten und Mozzarella 21,50
serviert mit **Fettuccine** und Basilikum-Pesto (A,C,G,L,N,O)

Wiener Schnitzel Schwein 15,50
dazu Kartoffeln, Basmatireis und Preiselbeeren (A,C,G)

Wiener Schnitzel Pute oder Huhn 16,50
dazu Kartoffeln, Basmatireis und Preiselbeeren (A,C,G)

Wiener Schnitzel vom oststeirischen Premiumkalb 27,00
dazu Kartoffeln, Basmatireis und Preiselbeeren (A,C,G)

Gedeck:

Bei Konsumation von Toskanabrot, Grissini, hausgemachtem Kräuter-Pesto und frischem Grana berechnen wir € 3,80 / Person. (A,G,N)

Qualitätsfleisch aus Österreich

Regionaler Spargel

Alle Gerichte jeweils mit grünem und weißem Spargel
oder nach Wunsch!

Spargel mit 5 Stück **Garnelen** 28,50
dazu Sauce Hollandaise oder Kräuterbutter und Basmatireis (B,C,G)

Spargel mit **Medaillons** vom **Schwein** 29,90
dazu Sauce Hollandaise oder Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln (C,G)

Gebratener Spargel auf **Fettuccine** in **Bärlauch-Sahne-Sauce** 22,50
(A,C,G,H,O)

Spargel mit **Prosciutto di Parma** 25,50
dazu Sauce Hollandaise oder Kräuterbutter und Kartoffeln (C,G)

Spargel mit **Sauce Hollandaise** (C) 21,50
oder mit **Kräuterbutter** und jungem Grana, dazu Kartoffeln (C,G)

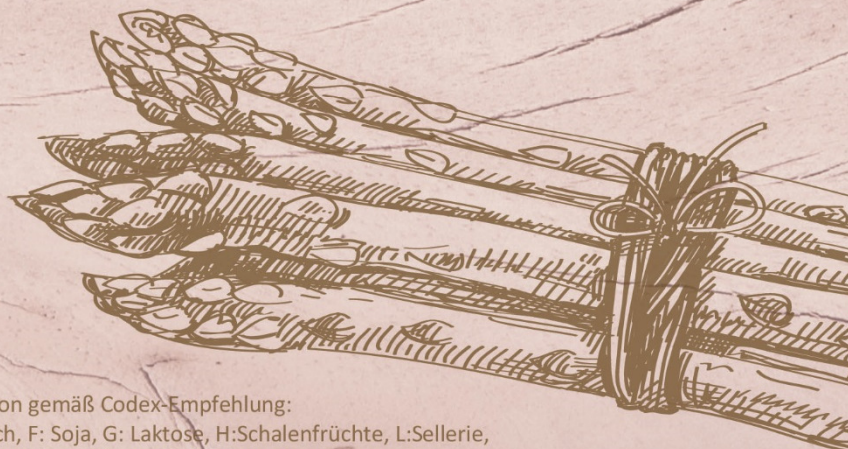
Spargel-Risotto mit **Parmesan** und 5 Stk. **Garnelen** o. Schale (B,G,O) 28,50

mit **Huhn** und **Parmesan** (G,O) 23,50

mit **Parmesan** (G,O) 19,00

Auf Wunsch rein pflanzlich zubereitet!

Unser Spargel wurde von
der Familie Mühlberghuber
in Kronstorf gezogen.



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

Fisch und Meeresfrüchte

Griliata mista di Pesce Meeresfrüchte vom Grill: Calamari, Muscheln, Shrimps, Octopus, Black Tiger Garnele mit Kopf serviert mit getoastetem Ciabatta (A,B,R)	34,50
Fischvariation Lachs, Zander, Garnele, Calamari dazu Basmatireis, Rahmspinat, Limetten-Dip (A,B,D,G,R)	31,50
Lachsfilet gegrillt, mit **Spargel-Risotto** (D,G,O)	29,50
Zanderfilet gegrillt, mit Gemüsebouquet und Kartoffeln (D)	23,50
Calamari vom Grill mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, Rosmarinkartoffeln und Limetten-Dip (G,N,R)	26,50
Garnelen ohne Schale vom **Grill** mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, dazu Basmati-Reis (B,G,N)	23,50

Gedeck:

Bei Konsumation von Toskanabrot, Grissini, hausgemachtem Kräuter-Pesto
und frischem Grana berechnen wir € 3,80 / Person. (A,G,N)

Glutenfreies Gebäck: € 2,00 / Stk.

Pasta und Vegetarisches

Limetten-Avocado-Capellini mit **Garnelen**, 23,50
Limetten-Parmesan-Crème und Forellen-Kaviar (A,B,D,G,O)

Spaghetti della **Casa** mit **Garnelen**, Knoblauch, Paprika und Chili 22,50
scharf! (A,B,C,G,N,O)

Spaghetti mit **Büffelmozzarella** 21,50
mit Cherry-Tomaten, frischen Kräutern und Olivenöl
auf Wunsch mit Chili (A,C,G,N)

Spaghetti Aglio Olio 14,50
mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, Pesto und Chili - scharf! (A,C,G,N)

Mezzelune gefüllt mit **Trüffel** und **Parmigiano Reggiano** 23,50
Gefüllte Teigtaschen mit Olivenöl, Cherry-Tomaten und
frischen Kräutern (A,C,G)

Ravioli in Olivenöl mit frischem **Babyspinat**, Tomatenstücken 18,80
und Jungzwiebel, gemischt gefüllt mit Frischkäse und Rucola (A,C,G,O)

Gnocchi mit Babyspinat, Cherry-Tomaten und **Spargel**, 23,50
überbacken mit **Räucherlachs** und Mozzarella (A,D,G,O)

Auf Wunsch rein pflanzlich zubereitet

Gnocchi mit **Rucola-Walnuss-Pesto,** Paradeisern, **Spargel** 22,50
und **Büffelmozzarella** (A,G,H,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

Feine Salate

Blattsalate mit:

Filetspitzen vom Rind, medium gegrillt, mit frischem Grana (G,M,O)	26,90
Wasabi-Honig-Garnelen und Forellen-Kaviar (B,D,M,O)	21,50
Gebratenen Zanderstreifen und Kräuterpesto (A,D,M,O)	21,50
Gebackenem griechischen Schafkäse und Schinkenspeck (A,C,G,M,O)	19,50
Gebackenen Hühnerbruststreifen (A,C,G,M,O)	18,90
Gegrillten Putenbruststreifen (M,O)	18,90
Hofstub'n Salat Gemischter Salat mit geröstetem Speck und knusprigen Kartoffeln (M,O)	16,50

Salatvariationen als Vorspeise: abzüglich € 1,00

Beilagensalate:

Gemischter Salat oder Blattsalate (M,O)	5,60
Rucola-Salat mit Kirschtomaten, Kräuterpesto, Olivenöl (G,M,N,O)	6,50

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.

Herzlichen 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