

# Herzlich willkommen

in der

## Stadtkirchner Hofstub'n

***Schön, dass Sie sich Zeit nehmen. Zeit für unsere Gerichte, ein gepflegtes Glas, für ein nettes Gespräch.***

Wir kochen für Sie mit Liebe, Engagement und regionalen Produkten:

Kräuter aus unserem Garten, glückliche Saiblinge von der Familie Glück aus Wolfers, g'schmackige Erdäpfel von der Familie Pfaffenwimmer aus Dietach und frisches Gemüse aus Oberösterreich.

Wir wünschen einen entspannenden und genussreichen Aufenthalt und guten Appetit!

Hermine Hanke  
und das Hofstub'n Team



Mittagstisch von Dienstag bis Freitag:

2-gängig (Suppe oder Dessert): € 8,90 | 3-gängig: € 10,50

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag von 11:00 bis 24:00 Uhr

Samstag, Sonn- und Feiertage von 10:00 bis 24:00 Uhr

Durchgehend warme Küche von 11:00 bis 22:00 Uhr

# *Weihnachten und Neujahr in der Stadtkirchner Hofstub'n*

***Treffen Sie sich in der Hofstub'n und feiern Sie mit Freunden oder Kollegen  
die Erfahrungen und Erlebnisse eines Jahres!***

## Ihre Weihnachtsfeier

Fragen Sie uns nach Menüvorschlägen für Ihre Weihnachtsfeier  
oder sprechen Sie mit uns über Ihre persönlichen Wünsche!

Gerne bereiten wir Ihnen auch einen Punschempfang im  
weihnachtlich geschmückten Garten am Teich bei offenem Feuer!

€ 4,50 / Person (auch ohne Alkohol möglich)

## Ihr Neujahrsempfang

Sie haben im neuen Jahr viel vor und möchten Ihre  
Mitarbeiter und Kollegen auf das Kommende einstimmen?

Treffen Sie sich im neuen Jahr in genussvollem Rahmen  
und starten Sie gestärkt in die Zukunft!

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Hermine Hanke  
und das Hofstub'n Team!

Wir haben geschlossen am: 24. und 25. Dezember 2018

Wir haben geöffnet am: 26. Dezember 2018

Von 27. Dezember bis 4. Jänner 2018 haben wir Betriebsurlaub.

Ab Samstag, den 5. Jänner 2018 sind wir wieder für Sie da!

## Aperitif

Prosecco Canella (o)	4,50
Prosecco Canella mit Holunderblütensaft oder Orange (o)	4,70
Prosecco Canella mit Aperol (o)	4,90
Birnenschaumwein Weingut Kirchmayr (o)	4,50
Campari Soda	3,30
Campari Orange	3,50
Martini Bianco / Rosso / Dry / d'Oro (o)	3,50
Sherry Fino Dry Seco (o)	3,50
Cynar mit Orange	3,50
Madeira Dry portugiesisch (o)	3,60
Nonino Amaro mit Eis, Orangenscheibe und Minzblatt (o)	4,00
Cider Apfel & Birne (o)	3,80

## Grappa

Brunello di Montalcino Frescobaldi, Toskana	4,00
Monprá Berta, Piemont	4,00
Nonino Amaro Duft von Alpenkräutern, Barrique, Friaul	3,80
Riserva Carlo Bocchino 12-jährig, Barrique, Piemont	7,50



Wir möchten darauf hinweisen, dass entlang unseres Hauses sowie der Kirche nach der StVO nur Halten bis zu einer Dauer von 10 Minuten erlaubt ist. Wir laden Sie ein die gekennzeichneten Parkplätze zu benutzen.

## Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Grana und Pfeffer (G,M,N,O)	11,90
Carpaccio vom Hirsch mit Früchten und Lingonberry Sauce (O)	13,90
Beef Tatar klassisch zubereitet (A,M)	12,90
Prosciutto San Daniele mit Melone und jungem Grana (G)	9,80
Fenchel-Orangen-Salat mit geräuchertem Lachs (D,G)	10,50
Ziegenkäse auf Honig mit Prosciutto und Vogerlsalat lauwarm serviert (G,O)	10,80
Hofstub'n Salat	7,90 / 8,90
Gemischter Salat mit geröstetem Speck und knusprigen Kartoffeln (M,O)	
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Kräuterpesto (G,M,N,O)	5,20

## Warme Vorspeisen

	VSP / HSP
Gamberi Lupara mit Olivenöl, Knoblauch und Chili - scharf! (A,B)	9,80
Zitronen-Avocado Capellini mit Knoblauch-Shrimps, Zitronen-Parmesan-Crème und Forellen-Kaviar (A,D,G)	15,90 / 16,90
Spaghetti Aglio Olio mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, Pesto und Chili - scharf! (A,C,G,N)	8,90 / 9,90
Spaghetti mit Büffelmozzarella mit sonnengetrockneten Tomaten, frischen Kräutern und Olivenöl auf Wunsch mit Chili! (A,C,G,N)	13,90 / 14,90
Gnocchi in leichter Sahnesauce mit Wintergemüse überbacken mit Räucherlachs und Mozzarella (A,C,G,O)	13,90 / 14,90
Ravioli in Olivenöl mit frischem Babyspinat und Tomaten- stücken, gemischt gefüllt mit Frischkäse und Rucola (A,C,G,O)	11,90 / 12,90

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

# 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

## Für unsere jüngsten Gäste

Wiener Schnitzel klein, von der Pute, mit 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

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

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



“Und es leuchten Wald und Heide, daß man sicher glauben mag,  
hinter allem Winterleide lieg’ ein neuer Frühlingstag.”

Stadtkirchner Wildpfanne	Hirschfilet, Rehrücken, Fasan-Brüstchen in Steinpilz-Sauce, dazu Spätzle und Kürbis-Babyspinat (A,C,G,O)	28,90
Medaillons vom Rehrücken	rosa gebraten mit Steinpilzsauce dazu Kroketten und Preiselbeer-Birne (A,G,O)	28,90
Hirschfilet	rosa gebraten mit Burgundersauce dazu Tagliatelle, Kohlsprossen und Preiselbeer-Birne (A,C,G,L,O)	26,50
Reh-Edelragout	mit Rotwein-Weichseln und Sauerrahm dazu Semmelknödeln und Preiselbeer-Birne (A,C,G,L,O)	17,90
Rack vom Wildschwein	mit Schalotten-Rotwein-Sauce dazu Kartoffelnudeln (A,C,O)	24,90
Fasan-Brüstchen	gebraten mit Salbei im Natursaft dazu Kürbis-Kräuter-Risotto und Preiselbeer-Birne (A,G,L,O)	18,50
Blattsalate	mit Hirschfiletstreifen medium gegrillt garniert mit Äpfeln (M,O)	21,90

+++ Zu unseren Wildspezialitäten servieren wir hausgemachtes Blaukraut +++

\* aus Theodor Storm: „Herbst“

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

Rinderfilet ca. 300 g medium gegrillt 29,90

Rinderfilet ca. 200 g medium gegrillt 21,90

## Beilagen zur Wahl:

Pfeffer-Cognacsauce (A,L,O), Kroketten (A), Pommes,  
Rosmarinkartoffeln, Basmatireis je 2,50

Grillgemüse, Gemüsebouquet (G), Kürbis-Risotto je 3,00

Medaillons vom Schwein durchgebraten (A,C,G) 16,90  
mit Pilz- (A,G) oder Pfeffersauce (A,L,O)  
dazu hausgemachte Nockerln und Gemüse

Putenmedaillons auf Pilzsauce (A,C,G) 15,90  
dazu hausgemachte Nockerln und Gemüse (A,C,G,L)

Hühnerbrust gegrillt, mit Tomaten und Mozzarella überbacken 14,90  
dazu Reis und Grillgemüse (A,G)

Grillteller Schweinefilet, Pute, Rind 15,90  
dazu Pommes, Gemüse, Kräuterbutter und zweierlei Dip (C,G,M)

Wiener Schnitzel vom Schwein 10,90  
dazu Kartoffeln, Basmatireis und Preiselbeeren (A,C,G)

Wiener Schnitzel von der Pute oder vom Huhn 11,90  
dazu Kartoffeln, Basmatireis und Preiselbeeren (A,C,G)

Wiener Schnitzel vom Kalb 18,90  
dazu Kartoffeln, Basmatireis und Preiselbeeren (A,C,G)

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

# Vegetarisches und Nudelgerichte

Zitronen-Avocado Capellini mit Knoblauch-Shrimps, Zitronen-Parmesan-Crème und Forellen-Kaviar (A,D,G)	16,90
Spaghetti della Casa mit Garnelen, Knoblauch, Paprika und Chili - scharf! (A,B,C,G,N)	15,90
Spaghetti Aglio Olio mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, Pesto und Chili - scharf! (A,C,G,N)	9,90
Spaghetti mit Büffelmozzarella mit sonnengetrockneten Tomaten, frischen Kräutern und Olivenöl auf Wunsch mit Chili! (A,C,G,N)	14,90
Tagliatelle con Salmone mit geräucherten Lachsstreifen in leichter Sahnesauce (A,C,D,G,O)	13,80
Ravioli in Olivenöl mit frischem Babyspinat und Tomatenstücken gemischt gefüllt mit Frischkäse und Rucola (A,C,G)	12,90
Risotto mit Kürbis (G,O)	10,90
Risotto mit Kürbis und 5 Stück Garnelen ohne Schale (B,G,O)	16,80
Risotto mit Huhn in Curry-Ananas-Sauce (A,G,O)	13,90
Gnocchi in leichter Sahnesauce mit Wintergemüse überbacken mit Räucherlachs und Mozzarella (A,C,G,O)	14,90

Haben Sie einen besonderen Wunsch nach  
vegetarischen oder veganen Gerichten?  
Unser Service hält gerne Empfehlungen für Sie bereit!

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



# Fisch und Meeresfrüchte

Fischvariation Lachs, Zander, Garnele, Calamari dazu Basmatireis und Rahmspinat (A,B,D,G,R)	21,80
Lachsfilet auf Risotto mit Kürbis (D,G,O)	21,90
Zanderfilet gebraten dazu Kartoffeln, Basmatireis und Brokkoli (D,G)	16,90
Calamari vom Grill mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, dazu Rosmarinkartoffeln (G,N,R)	19,80
Garnelen ohne Schale vom Grill mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, dazu Basmatireis (B,G,N)	19,50

Gedeck: (A,G,N)

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

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

# Unsere pikanten Salate

Blattsalate mit Hirschfiletstreifen medium gegrillt garniert mit Äpfeln (M,O)	21,90
Blattsalate mit Filetspitzen vom Rind medium gegrillt mit frischem Grana (G,M,O)	19,90
Blattsalate mit Wasabi-Honig-Garnelen (5 Stück ohne Schale) und Forellen-Kaviar (B,M,O)	15,90
Blattsalate mit gebratenen Zanderstreifen und Kräuterpesto (A,D,M,O)	14,50
Gemischter Salat mit gebackenen Hühnerbruststreifen (A,C,M,O)	11,90
Gemischter Salat mit gegrillten Putenbruststreifen (M,O)	11,80
Gemischter Salat mit gebackenem griechischen Schafkäse und Schinkenspeck (A,C,G,M,O)	13,20
Hofstub'n Salat Gemischter Salat mit geröstetem Speck und knusprigen Kartoffeln (M,O)	8,90
Salate als Beilage:	
Gemischter oder Blattsalat (M,O)	4,20
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Kräuterpesto (G,M,O)	5,20

Haben Sie einen besonderen Wunsch nach  
vegetarischen oder veganen Gerichten?  
Unser Service hält gerne Empfehlungen für Sie bereit!

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