

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'smackige Erdäpfel von der Familie Sacher aus Kronstorf 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): € 8,70 | 3-gängig: € 9,80

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 2017

in der Stadtkirchner Hofstub'n

Hektik und Stress, die unseren Alltag prägen, rücken in den Hintergrund, unsere weihnachtlich gestalteten Stub'n sollen Sie ein bisschen verzaubern!

Ihre Weihnachtsfeier in der Hofstub'n:

Gerne sind wir bereit, auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen und sichern Ihnen zu, eine schöne, harmonische Feier zu gestalten!

Auf Wunsch bereiten wir auch einen Punschempfang in unserem idyllischen, weihnachtlich geschmückten Garten am Teich bei offenem Feuer vor!

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

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter
07252 385186 oder 0664 3408635

Hermine Hanke
und das Hofstub'n Team!

Wir haben geschlossen am: 24. und 25. Dezember 2017

Wir haben geöffnet am: 26. Dezember 2017

Von 27. Dezember bis 5. Jänner 2018 haben wir Betriebsurlaub.

Ab Samstag, den 6. 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
Grüner Veltliner- Brut Flaschengärung, Weinbauernhof Hess (O)	4,90
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	3,80

Grappa

Brunello di Montalcino Frescobaldi, Toskana	4,00
Monprá Berta, Piemont	4,00
Nonino Amaro Geruch nach Alpenkräutern, Friaul	3,80
Riserva Carlo Bocchino 12-jährig, Eichenfass-Lagerung, Piemont	7,50

Besuchen Sie uns auf www.facebook.com/hofstubb!

Kalte Vorspeisen

Variation von Hirsch & Ente Hirschschinken und geräucherte Entenbrust fein garniert mit Sauce Cumberland (G,O)	14,90
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Grana und Pfeffer (G,M,N,O)	11,90
Carpaccio vom Hirsch mit Lingenberry-Sauce	13,90
Prosciutto San Daniele mit Melone und jungem Grana (G,M,N,O)	9,80
Hofstub'n Salat Gemischter Salat mit geröstetem Speck und knusprigen Kartoffeln (M,O)	7,90 / 8,90
Thunfischmedaillons auf Blattsalat mit Wasabi Creme (G,M,N,O)	12,80
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 sonnengetrockneten Tomaten, frischen Kräutern und Olivenöl auf Wunsch mit Chili! (A,B,C,G,N)	11,80 / 12,80
Gnocchi in leichter Sahnesauce mit Gemüse der Saison 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)	11,50 / 12,50

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

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 kleinen 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.”

Medaillons vom Rehrücken rosa gebraten mit Steinpilzsauce dazu Kroketten und Preiselbeer-Birne (A,C,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)	16,90
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	27,90
Rinderfilet ca. 200 g medium gegrillt	21,90
Beilagen zur Wahl:	
Pfeffer-Cognacsauce (A,L,O), Kroketten (A,C), Pommes, Rosmarinkartoffeln, Basmatireis	je 2,50
Grillgemüse, Gemüsebouquet (G), Kürbis-Risotto	je 3,00
Medaillons vom Schwein durchgebraten (A,C,G) mit Pilz- (A,G) oder Pfeffersauce (L,O) dazu hausgemachte Nockerl und Gemüse	16,90
Putenmedaillons auf Pilzsauce (A,C,G) dazu hausgemachte Nockerl und Gemüse (A,C,G,L)	14,90
Hühnerbrust gegrillt mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Reis und Grillgemüse (A,G)	13,70
Grillteller Schweinefilet, Pute, Rind dazu Pommes, Gemüse, Kräuterbutter und zweierlei Dip (C,G,M)	14,70
Wiener Schnitzel vom Schwein dazu Kartoffeln, Basmatireis und Preiselbeeren (A,C,G)	10,50
Wiener Schnitzel von der Pute oder vom Huhn dazu Kartoffeln, Basmatireis und Preiselbeeren (A,C,G)	11,80
Wiener Schnitzel vom Kalb dazu Kartoffeln, Basmatireis und Preiselbeeren (A,C,G)	18,90

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

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,B,C,G,N)	12,80
Tagliatelle con Salmone mit geräucherten Lachsstreifen in leichter Sahnesauce (A,C,D,G,O)	13,00
Ravioli in Olivenöl mit frischem Babyspinat und Tomatenstücken gemischt gefüllt mit Frischkäse und Rucola (A,C,G)	12,50
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 Gemüse der Saison 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)	20,90
Zanderfilet gebraten dazu Kartoffeln, Basmatireis und Brokkoli (D,G)	15,90
Calamari vom Grill mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, dazu Rosmarinkartoffeln (G,N,R)	16,80
Garnelen ohne Schale vom Grill mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, dazu Basmatireis (B,G,N)	16,80

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, in 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)	13,50
Gemischter Salat mit gebackenen Hühnerbruststreifen (A,C,M,O)	10,80
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

Biere

Frisch vom Fass

Zipfer Urtyp (A)	0,2l	2,60
Zipfer Urtyp (A)	0,33l	3,20
Zipfer Urtyp (A)	0,50l	3,90
Weihenstephan Hefeweissbier (A)	0,33l	3,80
Weihenstephan Hefeweissbier (A)	0,50l	4,60

Aus der Flasche

Gösser Zwickl (A)	0,50l	4,80
Zipfer Drei alkoholreduziert (A)	0,50l	3,80
Gösser alkoholfrei (A)	0,50l	3,80
Edelweiß Weizenbier alkoholfrei (A)	0,50l	3,90
Andechser Weißbier hefetrüb hell oder dunkel (A)	0,50l	4,20
Affligem Double Fermentation (Belgisch) (A)	0,33l	6,90
Cider Apfel & Birne (A)	0,33l	3,80

Weine

G'spritzter weiß oder rot (O)	1/4l	2,90
G'spritzter süß (O)	1/4l	3,20
G'spritzter mit Aperol (O)	1/4l	4,50
Hofstub'n G'spritzter mit frischen Früchten, Limetten, Holundersirup und Minze -Blätter (O)	1/4l	4,90
Glühwein weiß oder rot (O)	1/4l	4,20

Eine feine Auswahl an österreichischen Weinen
finden Sie in unserer Tischkarte!

Machen Sie einen Rundgang durch unsere schönen Stub'n!

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: A: Gluten, O: Sulfite

Prosecco, Sekt und Schaumweine

Prosecco Canella oder Canella rose (O)	4,50 /	31,00
Prosecco mit Orangen- oder Holunderblütensaft (O)	4,70	
Prosecco mit Aperol (O)	4,90	
Veltliner-Sekt Brut Flaschengärung, Weinbauernhof Hess (O)	4,90 /	34,00
Rose Frizzante vom Zweigelt (O)	4,00 /	31,00
Mostbirnensekt Wein & Sektkellerei Kirchmayr (O)	0,75l	31,00
Veuve Clicquot Cuvee Brut (O)	0,75l	92,00
J. M. Gobillard Brut Tradition (O)	0,75l	82,00

Alkoholfreie Getränke

Römerquelle Mineralwasser auch ohne Kohlensäure	0,33l	2,80
Römerquelle Mineralwasser auch ohne Kohlensäure	0,75l	5,40
Römerquelle Mineralwasser mit Zitrone	0,33l	3,50
Sodawasser	0,25l	1,30
Sodawasser	0,50l	2,60
Himbeer- oder Holunder-Soda	0,50l	2,90
Fanta, Almdudler	0,33l	2,90
Coca Cola, Sprite, Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,33l	2,90
Coca Cola Light	0,33l	2,90
Coca Cola mit Zitrone	0,33l	3,50
Hops Hopfenlimonade Alkoholfrei	0,33l	3,80
Natur-Fruchtsäfte	0,25l	2,90
ACE, Marille, Johannisbeere, Erdbeere, Mango, Honigmelone, Birne naturtrüber Apfelsaft, Orangenektar		
Natur-Fruchtsäfte mit Soda	0,50l	4,10
Natur-Fruchtsäfte mit Leitungswasser	0,50l	3,50
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale	0,20l	2,90
Red Bull	0,20l	3,50

In unserer Tischkarte finden Sie eine reiche Auswahl an Weinen, Desserts, Eisträumen, Cocktails und Edelbränden!