

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 Wolfert, 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

Aperitif

Prosecco Canella (o)	4,50
Prosecco Canella mit Holunderblütensaft oder Orange (o)	4,70
Prosecco Canella mit Aperol (o)	4,90
Birnenschaumwein Wein- und Sektkellerei 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



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 benützen.

Antipasti Freddi

Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit Pecorino Romano und Balsamico (G,M,N,O)	11,90
Prosciutto San Daniele mit Melone und jungem Grana (G,M,N,O)	9,80
Caprese della Casa Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Kapern und Feigen in Basilikum-Emulsion mit geröstetem Knoblauch (G,H,M,O)	11,90
Insalata Italia Rucola mit Kirschtomaten, Kräuterpesto und Olivenöl (G,N,O)	5,20
Hofstub'n Salat Gemischter Salat mit geröstetem Speck und knusprigen Kartoffeln (M,O)	7,90 / 8,90

Antipasti Caldi

Warme Vorspeisen

VSP / HSP

Miesmuscheln in Tomaten-Knoblauch-Weißweinsud (O,R)	12,90 / 15,80
Frittierte Calamaretti mit Sauce Remoulade (G,N,R)	10,90
Zitronen-Avocado Capellini mit Knoblauch-Shrimps, Zitronen-Parmesan-Creme 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
Ravioli in Olivenöl mit frischem Babyspinat und Tomatenstücken gemischt gefüllt mit Frischkäse und Rucola (A,C,G,O)	11,90 / 12,90
Gnocchi mit Babyspinat in Salbei-Parmesansauce (A,C,G,O)	13,90 / 14,90

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

Zuppe e Minestre

Suppen

Italienische Suppe nach Tagesangebot	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

Per i bambini

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

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

Primi Piatti

Linguini Marinara mit Vongole, Garnelen und Calamari in Weißweinsud, mit Tomaten (A,O,R)	17,90
Zitronen-Avocado Capellini mit Knoblauch Shrimps, Zitronen-Parmesan-Creme und Forellen Kaviar (A,D,G)	16,90
Tagliolini al Nero di Sepia Schwarze Pasta mit Garnelen, Calamari, Tomaten, Parmesan und Trüffelöl (A,B,G,R)	16,90
Tagliatelle con Salmone mit geräucherten Lachsstreifen in leichter Sahnesauce (A,C,D,G,O)	13,80
Spaghetti Aglio Olio mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, Pesto und Chili - scharf! (A,C,G,N)	9,90
Spaghetti della Casa mit Garnelen, Knoblauch, Paprika und Chili scharf! (A,B,C,G,N)	15,90
Ravioli in Olivenöl mit frischem Babyspinat und Tomatenstücken gemischt gefüllt mit Frischkäse und Rucola (A,C,G)	12,90
Safran-Rucola Risotto und 5 Stück Garnelen ohne Schale (B,G,O)	17,80
Gnocchi mit Babyspinat in Salbei-Parmesansauce (A,C,G,O)	14,90

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

Secondi Piatti a base di Pesce

Fisch und Meeresfrüchte

Goldbrasse im Ganzen gegrillt mit Tomaten-Ragout und Thymiankartoffeln (D)	18,90
Fischvariation Lachs, Garnele, Calamari, Zander dazu Basmatireis und Rahmspinat (A,B,D,G,R)	21,80
Zanderfilet gebraten dazu Kartoffeln, Basmatireis und Brokkoli (D,G)	16,90
Calamari vom Grill mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl und Rosmarinkartoffeln (G,N,R)	16,80
Steingarnelen (3 Stk.) mit Schale vom Grill dazu Sesamreis, Wasabicinge und Wakame Salat (B,N)	26,50
Miesmuscheln im Weißwein-Knoblauch-Tomatensud (O,R)	15,80

Specialità Italiane

Kalbsschnitzel alla Saltimbocca im Natursaft serviert mit Kräuterreis und Grillgemüse (O)	20,90
Ossobuco con Polenta Geschmorte Kalbshaxe in Tomaten-Sauce, dazu Kräuter-Polenta und Gremolata (A,G)	20,90
Filetto di Manzo Gegrillte Beiriedschnitte dazu Gnocchi mit Kräuterseitlingen und frischen Kräutern (A,C)	24,90
Schweinsfilet im Speckmantel dazu Pappardelle Pasta und Gorgonzolasauce (A,G,L)	17,90

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

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, Safran-Rucola-Risotto	3,00
Grillteller Schweinefilet, Pute, Rind - durchgebraten dazu Pommes, Gemüse, Kräuterbutter und zweierlei Dip (C,G,M)	14,90
Hühnerbrust gegrillt mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Reis und Grillgemüse (A,G)	14,90
Wiener Schnitzel vom Schwein dazu Kartoffeln, Basmatireis und Preiselbeeren (A,C,G)	10,90
Wiener Schnitzel von der Pute oder vom Huhn dazu Kartoffeln, Basmatireis und Preiselbeeren (A,C,G)	11,90
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

Le nostre Insalate

Unsere pikanten Salate

Blattsalate mit Filetspitzen vom Rind, medium gegrillt mit frischem Grana (G,M,O)	19,90
Gemischter Salat mit gegrillten Putenbruststreifen (M,O)	11,80
Blattsalate mit gebratenen Zanderstreifen und Kräuterpesto (A,D,M,O)	14,50
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 Vorspeise:

Alle Variationen abzüglich € 1,00

Salate als Beilage:

Gemischter oder Blattsalat (M,O)	4,20
Insalata Italia - Rucolasalat mit Kirschtomaten und Kräuterpesto (G,M,N,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
Stiegl Zwickl (A)	0,33l	3,90
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
Cider Apfel, Birne (O)	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

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

Prosecco, Sekt und Schaumweine

Prosecco Canella (o)	4,50 /	31,00
Prosecco mit Orangen- oder Holunderblütensaft (o)	4,70	
Prosecco mit Aperol (o)	4,90	
Grüner Veltliner Brut Flaschengärung, Weingut Hess (o)	4,90 /	34,00
Birnenschaumwein Wein- & Sektkellerei Kirchmayr (o)	0,75l /	31,00
Rosé Frizzante Weingut Preisinger (o)	4,00 /	31,00
Veuve Clicquot Cuvée 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
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