

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!

1. Weihnachtsmenü zur Wahl

Vorspeisen

Hofstub'n Salat mit geröstetem Speck und knusprigen Kartoffeln (M,O)

Carpaccio vom Rind mit Rucola, jungem Grana und Pfeffer (G,M,N,O)

Suppen

Kürbiscremesuppe (A,G) oder Frittatensuppe (A,C,G,L)

Hauptgang

Maishendlbrust gefüllt mit Spinat und Mozzarella
dazu Steinpilz-Risotto (A,G,O)

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

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

Zander-Filet gebraten
dazu Kartoffeln, Basmatireis und Brokkoli (D,G)

Ravioli in Olivenöl mit frischem Babyspinat und Tomatenstücken
gemischt gefüllt mit Frischkäse und Rucola (A,C,G)

Dessert

Süße Hofstub'n Variation (A,C,E,F,G,O)

Menüpreis 4-gängig pro Person € 34,00

Menüpreis 3-gängig ohne kalte Vorspeise € 26,00

2. Weihnachtsmenü zur Wahl

Vorspeisen

Ziegenkäse auf Honig mit Prosciutto und Vogerlsalat
lauwarm serviert (G,O)

Carpaccio vom Rind mit Rucola, jungem Grana und Pfeffer (G,M,N,O)

Suppen

Knoblauchcremesuppe (A,G)

Frittatensuppe (A,C,G,L) oder Fleischstrudelsuppe (A,C,L)

Hauptgang

Reh–Edelragout mit Rotwein-Weichseln und Sauerrahm
dazu Semmelknödeln, Preiselbeerbirne und Blaukraut (A,C,G,L,O)

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

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

Lachsfilet im Pergament gegart
dazu mediterranes Gemüse und Kartoffeln (D)

Spaghetti mit Büffelmozzarella
mit sonnengetrockneten Tomaten, Rucola und Olivenöl
auf Wunsch mit Chili! (A,C,G,N)

Dessert

Süße Hofstub'n Variation (A,C,E,F,G,O)

Menüpreis 4-gängig pro Person	€ 36,00
Menüpreis 3-gängig ohne kalte Vorspeise	€ 29,00

3. Weihnachtsmenü zur Wahl

Vorspeisen

Ziegenkäse auf Honig mit Prosciutto und Vogerlsalat
lauwarm serviert (G,O)

Beef Tatar, klassisch zubereitet (A,M)

Suppen

Kartoffel-Steinpilz-Cremesuppe (A,G)
Frittatensuppe (A,C,G,L) oder Kaspressknödelsuppe (A,C,G,L)

Hauptgang

Hirschfilet rosa gebraten in Burgundersauce
dazu Tagliatelle, Kohlsprossen, Blaukraut und Preiselbeerbirne (A,C,G,L,O)

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

Filetsteak vom Rind (200g) mit Pfeffer-Cognacsauce
dazu Kroketten und Grillgemüse (A,C,L,O)

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

Spaghetti mit Büffelmozzarella
mit sonnengetrockneten Tomaten, Rucola und Olivenöl
auf Wunsch mit Chili! (A,C,G,N)

Dessert

Süße Hofstub'n Variation (A,C,E,F,G,O)

Menüpreis 4-gängig pro Person	€ 44,00
Menüpreis 3-gängig ohne kalte Vorspeise	€ 34,00

4. Weihnachtsmenü zur Wahl

Vorspeisen

Blatt-Salat mit Hirschfiletstreifen medium gegrillt, garniert mit Äpfeln (M,O)

Carpaccio vom Hirsch mit Früchten und Lingonberry-Sauce (O)

Suppen

Karotten-Ingwer-Cremesuppe (A,G)

Kürbiscremesuppe (G,A) oder Frittatensuppe (A,C,G,L)

Hauptgang

Medaillons vom Rehrücken rosa gebraten mit Steinpilzsauce
dazu Kroketten und Preiselbeer-Birne (A,G,O)

Filetsteak vom Rind (200g) mit Pfeffer-Cognacsauce
dazu Kroketten und Grillgemüse (A,C,L,O)

Wiener Schnitzel vom Kalb dazu Kartoffeln, Basmatireis,
Preiselbeeren und Salat (A,C,G,O)

Lachsfilet im Pergament gegart
dazu mediterranes Gemüse und Kartoffeln (D)

Spaghetti della Casa mit Garnelen, Knoblauch, Paprika und Chili - scharf! (A,B,C,G,N)

Risotto mit Kürbis (G,O)

Dessert

Süße Hofstub'n Variation (A,C,E,F,G,O)

Menüpreis 4-gängig pro Person € 44,00

Menüpreis 3-gängig ohne kalte Vorspeise € 34,00