Schön,
Sie wiederzusehen!

STADLKIRCANER HOFSTUB'N

Aperitif

Prosecco Canella (o)	6,50
mit Rosenblütensirup, Holunderblütensirup oder Orangensaft	7,00
mit Aperol	7,90
Birnenschaumwein Familie Schedlberger, Aschach (o)	6,50
ProSee Rosé Österreichischer Schaumwein, Weingut Tschida (o)	6,50
"Alfred" Wermut Alois Gölles / Manfred Tement (o)	6,90
"Alfredo" Spritz mit Rhabarber-Tonic (o)	9,50
Hugo (o)	
mit Limette, Holundersirup und frischer Minze	5,90
mit Prosecco	8,90
Trausners Enzo Alpin oder Enzo Rosi *alkoholfrei!*	4,90
BIO-Limonade mit Enzianextrakten – Bergkräuter oder Rosenwasser	
Sanbitter Aperitivo *alkoholfrei!*	
mit Soda	6,50
mit Orange	6,90
Aperol Spritz Aperol/Soda/Weißwein (o)	6,50
Aperol Veneziano Aperol/Soda/Prosecco (o)	8,90
Campari Soda oder Orange	6,50
Martini Bianco oder Dry (o)	6,50
Sherry Fino Dry Seco (o)	6,50
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	6,50
Klare Suppe mit hausgemachtem Leberknödel (A,C,L)	5,50
Klare Suppe mit hausgemachtem Kaspressknödel (A,C,G,L) oder Fleischstrudel (A,C,L)	5,50
Klare Suppe mit Nudeln (A,C,L) oder hausgemachten Frittaten (A,C,G,L)	5,20

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 Mittwoch bis Freitag bis 14:00 Uhr

2 Gänge Hauptgang mit wahlweise Suppe oder Dessert	12,80
3 Gänge Suppe / Hauptgang / Dessert	14,50

Gedeck:

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

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,M)	16,90
Carpaccio vom Rind mit Rucola und frischem 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)	13,90
Zitronen-Avocado-Capellini mit Garnelen, Zitronen-Parmesan-Crème und Forellen-Kaviar (A,B,D,G,O)	19,50
Gnocchi mit Babyspinat und Spargel, überbacken mit Räucherlachs und Mozzarella (A,D,G,O) Auf Wunsch rein pflanzlich zubereitet	20,90
Steinpilz-Ravioli Gefüllte Teigtaschen mit Salbeibutter, Kräuterseitlingen und gerösteten Pinienkernen (A,C,G)	18,50
Ravioli in Olivenöl mit frischem Babyspinat und 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, Spargel-Risotto (G,O), Spargel	je	6,50

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

Grillteller Beiried, Schweinefilet, Pute 21,80
dazu Pommes, Gemüse, Kräuterbutter und zweierlei Dip (C,G,M)

Medaillons vom **Schwein** *well done* 21,50
mit Pilz- (A,G,L) oder Pfeffer-Cognac-Sauce (A,LO)
dazu hausgemachte Nockerl und Gemüse (A,C)

Putenmedaillons auf **Pilzsauce** 21,50
dazu hausgemachte Nockerl und Gemüse (A,C,G,L)

Gegrilltes Hühnerfilet mit Basilikumpesto, Tomaten und Mozzarella 21,50
serviert mit Spaghetti Pomodoro (A,C,G,L,N)

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)

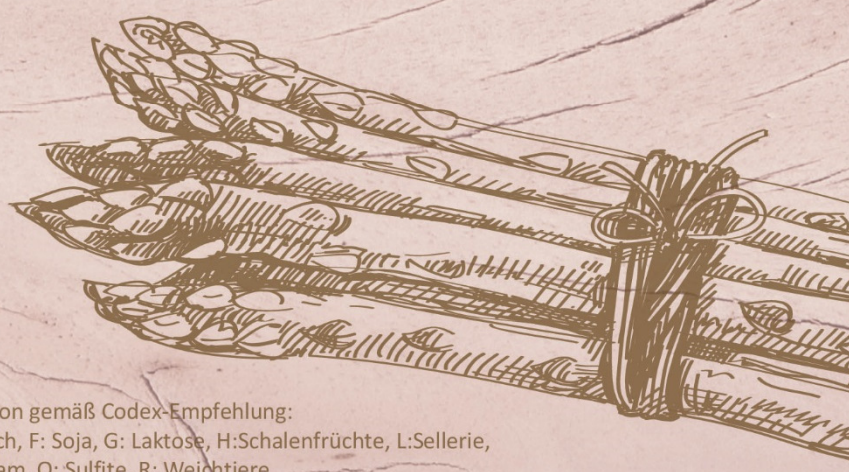
Qualitätsfleisch aus Österreich

Regionaler Spargel

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

Spargel mit 5 Stück **Garnelen** dazu Sauce Hollandaise oder Kräuterbutter und Basmatireis (B,C,G)	27,50
Spargel mit **Medaillons** vom **Schwein** dazu Sauce Hollandaise oder Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln (C,G)	28,90
Perlhuhn mit **Süßkartoffel-Gnocchi** mit **Spargel** und Kräuterbutter (A,G)	23,50
Spargel mit **Prosciutto di Parma** dazu Sauce Hollandaise oder Kräuterbutter und Kartoffeln (C,G)	23,50
Spargel mit **Sauce Hollandaise** (C) oder mit **Kräuterbutter** und jungem Grana, dazu Kartoffeln (C,G)	20,50
Spargel-Risotto mit **Parmesan** und 5 Stk. **Garnelen** ohne Schale (B,G,O)	27,50
Spargel-Risotto mit **Huhn** und **Parmesan** (G,O)	20,50
Spargel-Risotto mit **Parmesan** (G,O) *Auf Wunsch rein pflanzlich zubereitet!*	18,00

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 & Meeresfrüchte

Fischvariation Lachs, Zander, Garnele, Calamari dazu Basmatireis, Rahmspinat, Limetten-Dip (A,B,D,G,R)	29,50
Lachsfilet gegrillt, mit **Spargel-Risotto** (D,G,O)	29,50
Goldbrasse oder **Saibling** im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat (D,M,O)	27,50
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 Basmatireis (B,G,N)	23,50

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!

Gedeck:

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

Aufschlag für geteilte Speisen: € 2,00

Pasta und Vegetarisches

Zitronen-Avocado-Capellini mit Garnelen, Zitronen-Parmesan-Crème und Forellen-Kaviar (A,B,D,G,O)	22,50
Spaghetti della Casa mit Garnelen, Knoblauch, Paprika und Chili scharf! (A,B,C,G,N,O)	21,50
Spaghetti mit Büffelmozzarella mit sonnengetrockneten Tomaten, frischen Kräutern und Olivenöl auf Wunsch mit Chili (A,C,G,N)	19,90
Spaghetti Aglio Olio mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, Pesto und Chili - scharf! (A,C,G,N)	14,50
Tagliatelle con Salmone mit geräucherten Lachsstreifen in leichter Sahnesauce (A,C,D,G,O)	21,50
Steinpilz-Ravioli Gefüllte Teigtaschen mit Salbeibutter, Kräuterseitlingen und gerösteten Pinienkernen (A,C,G)	20,50
Ravioli in Olivenöl mit frischem Babyspinat und Tomatenstücken und Jungzwiebel, gemischt gefüllt mit Frischkäse und Rucola (A,C,G,O)	18,80
Gnocchi mit Babyspinat und Spargel, überbacken mit Räucherlachs und Mozzarella (A,D,G,O)	23,50
Gnocchi mit Babyspinat und Spargel, mit veganem Käse überbacken Rein pflanzlich zubereitet (A,F,O)	21,00

Feine Salate – frisch, knackig und gesund!

Feine 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,M,O)	18,90
Gegrillten Putenbruststreifen (M,O)	18,90
Hofstub'n Salat Gemischter Salat mit geröstetem Speck und knusprigen Kartoffeln (M,O)	15,50

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

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