



*Benvenuto!*

Herzlich willkommen zu den italienischen Wochen 2026!

Wir laden Sie herzlich ein, das neue Jahr mit Spezialitäten aus Italien zu beginnen und gemeinsam mit uns von Sonne, Meer und Lebensfreude zu träumen!

Neben typisch italienischen Gerichten und Pasta nach originalen Rezepten finden Sie nach wie vor auch die Hofstub'n „Klassiker“ in der Karte. Unser Team berät Sie gerne bei der Auswahl und geht mit Bedacht auf Ihre Vorlieben ein.

Gönnen Sie sich einen erfrischenden Aperitif, gerne auch alkoholfrei, nehmen Sie unsere Weinkarte zur Hand und erleben Sie eine wohltuende und wertvolle Zeit in unserem Haus!

Einen genussreichen Besuch wünschen Ihnen

*Hermine Hanke*

und das Hofstub'n-Team

Ihre *Feier*  
in der *Hofstüb'n*



*Für Sie und Ihre Gäste:*

Ob in unserem prämierten Gastgarten, im stimmungsvollen „G'wölb“, in der separierbaren „Alten Kuch'l“ oder an dem Tisch Ihrer Wahl:

Wir bereiten Ihnen und Ihren Gästen eine gelungene Feier!  
Sprechen Sie mit uns über Ihre Wünsche!

FAMILIENFEIERN | HOCHZEIT | BERUFSABSCHIED | FIRMENJUBILÄUM

**Unsere Öffnungszeiten:**

MI-DO 11:00 - 23:00 | FR-SA 11:00 - 24:00 | SO 11:00 - 17:00 Uhr

**Küchenzeiten:**

MI-SA durchgehend bis 20:30 Uhr | SO bis 15:30 Uhr (letzte Bestellung)

# Aperitivi

Prosecco Canella DOCG Extra Dry (o)	7,50
mit Rosenblütsirup, Holunderblütsirup oder Orangensaft	7,90
mit Aperol	8,90
Sabine Secco Rosé Perlwein, Weingut Amon, Poysdorf (o)	7,50
Natureo Sparkling Perlwein, Miguel Torres, Spanien (o) alkoholfrei	6,90
Birnenschaumwein Familie Schedlberger, Aschach (o)	7,50
“Alfred” Wermut Alois Gölles / Manfred Tement (o)	7,50
“Alfredo” Spritz mit Rhabarber-Tonic (o)	9,80
Hugo mit Limette, Holundersirup und frischer Minze (o)	6,50
mit Prosecco (o)	9,50
auch mit alkoholfreiem Wein oder Schaumwein möglich!	
Trausners Enzo Alpin oder Enzo Rosi	6,20
BlO-Limonade mit Enzianextrakten - Bergkräuter oder Rosenwasser	
Sanbitter Aperitivo alkoholfrei	
mit Soda	6,70
mit Orange	7,10
Aperol Spritz Aperol/Soda/Weißwein (o)	6,70
Aperol Veneziano Aperol/Soda/Prosecco (o)	9,80
Campari Soda oder Orange	6,70
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!

## *Zuppe e Minestre* | Suppen

Tagescremesuppe nach Angebot	7,50
Klare Suppe mit hausgemachtem Leberknödel (A,C,L)	6,50
Klare Suppe mit hausgemachtem Kaspressknödel (A,C,G,L) oder Fleischstrudel (A,C,L)	6,50
Klare Suppe mit Nudeln (A,C,L) oder hausgemachten Frittaten (A,C,G,L)	6,20

## *Per i bambini* | 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.

## *Il Pranzo* | Mittagstisch von MI - FR bis 14:00 Uhr

2 Gänge Hauptgang mit wahlweise Suppe oder Dessert	14,50
3 Gänge Suppe / Hauptgang / Dessert	16,90

### Gedeck:

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

Glutenfreies Gebäck: € 2,00 / Stk.

Aufschlag für geteilte Speisen: € 2,00

## *Antipasti Freddi* | Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit Rucola und jungem Grana (G,M,N,O)	14,80
Prosciutto di Parma mit Melone und jungem Grana (G,O)	15,80
Beef Tatar klassisch zubereitet (A,G,M)	18,50
Tatar vom Räucherlachs auf Avocadomousse (A,D,O)	17,50
Ziegenkäse auf Honig mit Prosciutto und Vogerlsalat lauwarm serviert (G,M,O)	14,90
Hofstub'n Salat Gemischter Salat mit geröstetem Speck und knusprigen Kartoffeln (M,O)	12,50
Insalata Italiana Rucola mit Kirschtomaten, Kräuterpesto, Olivenöl (G,M,N,O)	6,90

## *Antipasti Caldi* | Warme Vorspeisen

Gamberi alla Lupara	16,50
Gebrillte Shrimps mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und Toast - scharf! (A,B)	
Limetten-Risotto mit Garnelen und Parmesan (B,G,O)	23,90
Gnocchi mit Babyspinat, Cherry-Tomaten und Kürbis, überbacken mit Räucherlachs und Mozzarella (A,D,G,O) Auf Wunsch rein pflanzlich zubereitet 🥑	23,90
Ravioli in Olivenöl mit frischem Babyspinat, Tomatenstücken und Jungzwiebel, gemischt gefüllt mit Frischkäse und Rucola (A,C,G,O)	16,80
Limetten-Avocado-Capellini mit Garnelen, Limetten-Parmesan-Crème und Forellen-Kaviar (A,B,D,G,O)	19,50
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

# Primi Piatti | Pasta, Gnocchi und Risotto

Linguine Marinara mit Muscheln, Shrimps und Calamari 26,50  
in Weißweinsud, mit Tomaten (A,B,L,O,R)

Limetten-Avocado-Capellini mit Garnelen, 23,50  
Limetten-Parmesan-Crème und Forellen-Kaviar (A,B,D,G,O)

Spaghetti della Casa mit Garnelen, Knoblauch, Paprika und Chili 23,50  
scharf! (A,B,C,G,N,O)

Spaghetti mit Büffelmozzarella 22,50  
mit Cherry-Tomaten, frischen Kräutern und Olivenöl  
auf Wunsch mit Chili (A,C,G,N)

Spaghetti Aglio Olio 14,50  
mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, Pesto und Chili - scharf! (A,C,G,N)

Tagliatelle con Salmone mit geräucherten Lachsstreifen 23,80  
in leichter Sahnesauce (A,C,D,G,O)

Ravioli in Olivenöl mit frischem Babyspinat, Tomatenstücken 19,80  
und Jungzwiebel, gemischt gefüllt mit Frischkäse und Rucola (A,C,G,O)

Gnocchi mit Babyspinat, Cherry-Tomaten und Kürbis, 27,50  
überbacken mit Räucherlachs und Mozzarella (A,D,G,O)  
Auf Wunsch rein pflanzlich zubereitet 

Gnocchi mit Rucola und Walnuss, Paradeisern, Kürbis 24,50  
und Büffelmozzarella (A,G,H,N)

Limetten-Risotto mit Garnelen und Parmesan (B,G,O) 27,50

Limetten-Risotto mit Huhn und Parmesan (G,O) 24,90

Limetten-Risotto mit Parmesan (G,O) 19,50

Auf Wunsch rein pflanzlich zubereitet 

## *Secondi Piatti a base di Pesce* | Fisch

<b>Griliata mista di Pesce</b> Meeresfrüchte vom Grill: Calamari, Muscheln, Shrimps, Octopus, Black Tiger Garnele mit Kopf, serviert mit getoastetem Ciabatta	(A,B,R)	35,90
<b>Octopus</b> gegrillt, mit Limetten-Risotto	(G,O,R)	33,50
<b>Calamari</b> vom Grill mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, Rosmarinkartoffeln und Limetten-Dip	(G,N,R)	26,50
<b>Garnelen</b> ohne Schale vom Grill mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, dazu Basmatireis	(B,G,N)	23,50
<b>Fischvariation</b> Lachs, Zander, Garnele, Calamari dazu Basmatireis, Rahmspinat, Limetten-Dip	(A,B,D,G,R)	33,50
<b>Lachsfilet</b> gegrillt, mit Limetten-Risotto	(D,G,O)	29,50
<b>Zanderfilet</b> gegrillt, mit Gemüsebouquet und Kartoffeln	(D)	23,50

## *Specialità italiane* | Italienische Fleischgerichte

<b>Kalbsschnitzel alla Saltimbocca</b> im Natursaft mit Basmatireis und Grillgemüse	(A,O)	32,50
<b>Fegato di Vitello</b> Kalbsleber geröstet im Natursaft serviert mit Kartoffelpüree	(A,G,O)	28,50
<b>Ossobuco con Polenta</b> Kalbshaxe auf Wurzelgemüse geschmort dazu Kräuter-Polenta und Gremolata	(A,G,L,O)	29,50
<b>Arrosto di Manzo</b> Gegrillte Beiriedschnitte mit Kartoffelpüree und Pilzen	(A,G,O)	32,50
<b>Pollo Tricolore</b> Gegrilltes Hühnerfilet überbacken mit Tomaten und Mozzarella serviert mit Fettuccine und Basilikum-Pesto	(A,C,G,L,N,O)	23,50

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

# Piatti classici della Casa | Die Hofstub'n Klassiker

**Filetsteak vom Rind** 200 g oder 300 g, nach Wunsch gegrillt      34,00 / 44,00  
Premium Rinderfilet aus Österreich

## Beilagen zur Wahl:

Kroketten (A), Pommes, Wedges, Rosmarinkartoffeln, Basmatireis      je 4,80

Pfeffer-Cognac-Sauce (A,L,O), Whiskey-Honig-Sauce (L,O), Pilz-Sauce (A,G,L),  
Limetten-Risotto (G,O), Grillgemüse, Gemüsebouquet (G),      je 6,50

**Surf 'n' Turf**      48,00

Österreichisches Premium Rinderfilet 200g und 4 Stk. Black Tiger-Garnelen  
dazu Wedges und Salsa Picante mit Kapern, Oliven und Tomaten (A,B,O)

**Grillteller** Beiried, Schweinefilet, Pute      26,90  
dazu Pommes, Gemüse, Kräuterbutter und zweierlei Dip (C,G,M)

**Medaillons vom Schwein** well done      27,50  
mit Pilz- (A,G,L) oder Pfeffer-Cognac-Sauce (A,L,O)  
dazu hausgemachte Nockerl und Gemüse (A,C)

**Putenmedaillons** auf Pilzsauce      24,80  
dazu hausgemachte Nockerl und Gemüse (A,C,G,L)

**Wiener Schnitzel** Schwein      18,90  
dazu Kartoffeln, Basmatireis und Preiselbeeren (A,C,G)

**Wiener Schnitzel** Pute oder Huhn      19,90  
dazu Kartoffeln, Basmatireis und Preiselbeeren (A,C,G)

**Wiener Schnitzel** vom oststeirischen Premiumkalb      28,80  
dazu Kartoffeln, Basmatireis und Preiselbeeren (A,C,G)

## Gedeck:

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

Glutenfreies Gebäck: € 2,00 / Stk.

# Le nostre Insalate | Salate

## Feine Blattsalate mit:

Filetspitzen vom Rind, 200g, medium gegrillt mit frischem Grana (G,M,O)	37,50
Wasabi-Honig-Garnelen und Forellen-Kaviar (B,D,M,O)	23,50
Gebratenen Zanderstreifen und Kräuterpesto (A,D,M,O)	23,50
Gebackenem griechischen Schafkäse und Schinkenspeck (A,C,G,M,O)	20,50
Gebackenen Hühnerbruststreifen (A,C,G,M,O)	19,50
Gegrillten Putenbruststreifen (M,O)	19,50
Hofstub'n Salat Gemischter Salat mit geröstetem Speck und knusprigen Kartoffeln (M,O)	17,00

Salatvariationen als Vorspeise: abzüglich € 1,00

## Beilagensalate:

Gemischter Salat oder Blattsalate (M,O)	6,20
Rucola-Salat mit Kirschtomaten, Kräuterpesto, Olivenöl (G,M,N,O)	6,90

Lieber Guest,

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!

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