



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 wert-volle Zeit in unserem Haus!

Einen genussreichen Besuch wünschen Ihnen

Hermine Hanke

und das Hofstub'n-Team

Ihre *Feier*
in der *Hofstube*



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 Rosenblütensirup, Holunderblütensirup 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 |
| BIO-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 Gegrillte Shrimps mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und Toast - scharf! (A,B) | 16,50 |
| 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 in Weißweinsud, mit Tomaten (A,B,L,O,R) | 26,50 |
| Limetten-Avocado-Capellini mit Garnelen, Limetten-Parmesan-Crème und Forellen-Kaviar (A,B,D,G,O) | 23,50 |
| Spaghetti della Casa mit Garnelen, Knoblauch, Paprika und Chili scharf! (A,B,C,G,N,O) | 23,50 |
| Spaghetti mit Büffelmozzarella mit Cherry-Tomaten, frischen Kräutern und Olivenöl auf Wunsch mit Chili (A,C,G,N) | 22,50 |
| 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) | 23,80 |
| Ravioli in Olivenöl mit frischem Babyspinat, Tomatenstücken und Jungzwiebel, gemischt gefüllt mit Frischkäse und Rucola (A,C,G,O) | 19,80 |
| Gnocchi mit Babyspinat, Cherry-Tomaten und Kürbis, überbacken mit Räucherlachs und Mozzarella (A,D,G,O) Auf Wunsch rein pflanzlich zubereitet ✓ | 27,50 |
| Gnocchi mit Rucola und Walnuss, Paradeisern, Kürbis und Büffelmozzarella (A,G,H,N) | 24,50 |
| 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) Auf Wunsch rein pflanzlich zubereitet ✓ | 19,50 |

Secondi Piatti a base di Pesce | Fisch

| | |
|---|-------|
| Griliata mista di Pesce Meeresfrüchte vom Grill: Calamari, Muscheln, Shrimps, Octopus, Black Tiger Garnele mit Kopf, serviert mit getoastetem Ciabatta (A,B,R) | 35,90 |
| Octopus gegrillt, mit Limetten-Risotto (G,O,R) | 33,50 |
| 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 |
| Fischvariation Lachs, Zander, Garnele, Calamari dazu Basmatireis, Rahmspinat, Limetten-Dip (A,B,D,G,R) | 33,50 |
| Lachsfilet gegrillt, mit Limetten-Risotto (D,G,O) | 29,50 |
| Zanderfilet gegrillt, mit Gemüsebouquet und Kartoffeln (D) | 23,50 |

Specialità italiane | Italienische Fleischgerichte

| | |
|--|-------|
| Kalbsschnitzel alla Saltimbocca im Natursaft mit Basmatireis und Grillgemüse (A,O) | 32,50 |
| Fegato di Vitello Kalbsleber geröstet im Natursaft serviert mit Kartoffelpüree (A,G,O) | 28,50 |
| Ossobuco con Polenta Kalbshaxe auf Wurzelgemüse geschmort dazu Kräuter-Polenta und Gremolata (A,G,L,O) | 29,50 |
| Arrosto di Manzo Gegrillte Beiriedschnitte mit Kartoffelpüree und Pilzen (A,G,O) | 32,50 |
| Pollo Tricolore 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 |
| Gebackenen 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 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!

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