

Ahoi!

Herzlich willkommen zu den Fischwochen 2026!

Körper & Seele mit Genuss Gutes tun fällt besonders leicht bei Fisch und Meeresfrüchten! Unser Küchenteam hat dazu feine Gerichte aus See, Fluss und Meer vorbereitet und hält den frischesten Fang für Sie im Tagesangebot bereit!

Neben kundig zubereiteten Spezialitäten aus dem Reich des Wassers 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 wohlige 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)

Aperitif

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
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!

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

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 | 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

Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit Rucola und jungem Grana (G,M,N,O)	14,80
Beef Tatar klassisch zubereitet (A,G,M)	18,50
Prosciutto di Parma mit Melone und jungem Grana (G,O)	15,80
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
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Kräuterpesto, Olivenöl (G,M,N,O)	6,90

Warme Vorspeisen

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, Tomatenstückchen 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



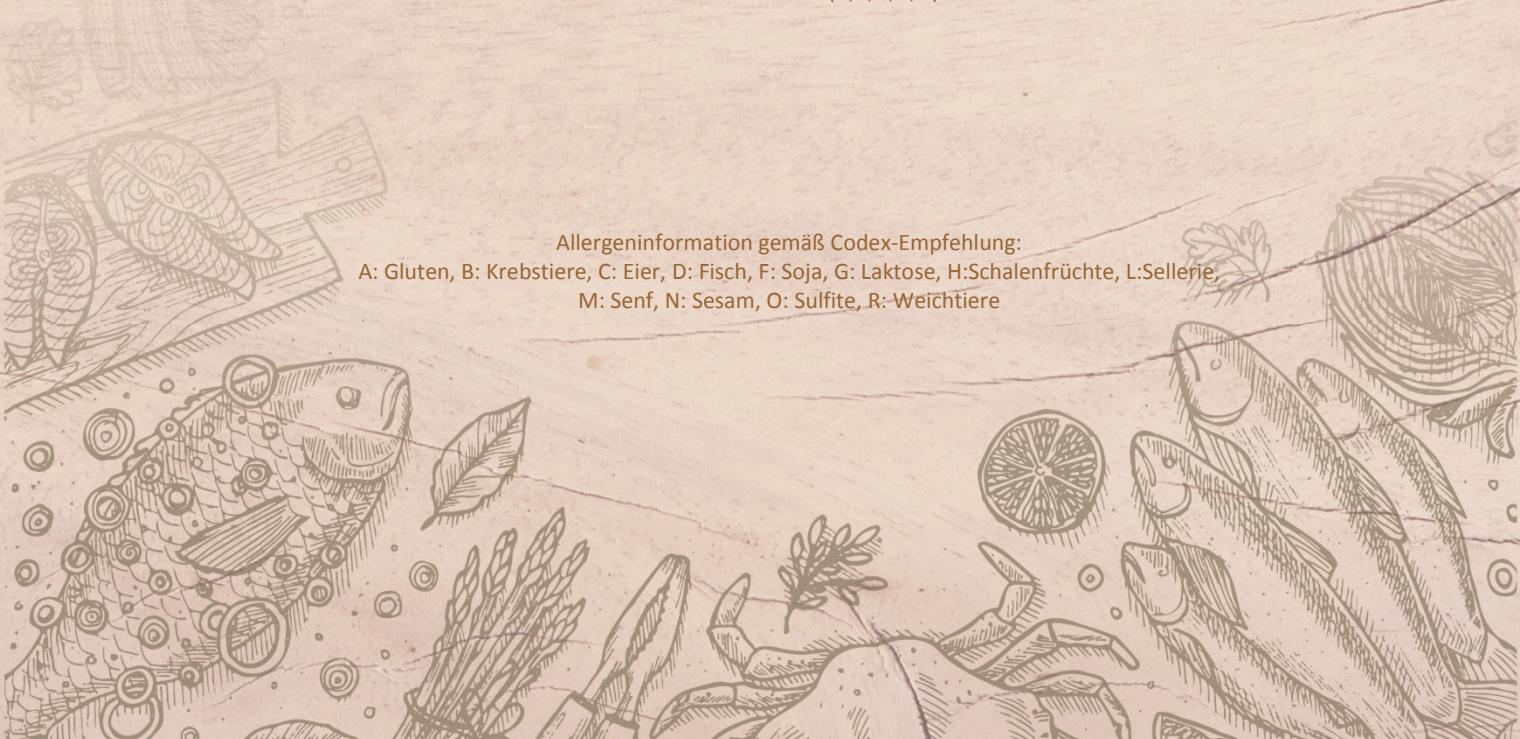
Fischspezialitäten & Meeresfrüchte

Vorspeisen

Jakobsmuscheln	24,50
3 Stk. Jakobsmuscheln gegrillt mit Limetten-Weißwein-Schaum serviert mit getoastetem Ciabatta (O,R)	
Tatar vom Räucherlachs auf Avocadomousse (A,D,G,O)	17,50
Gamberi alla Lupara	16,50
Gegrillte Shrimps mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und Toast - scharf! (A,B)	
Limetten-Risotto mit Garnelen und Parmesan (B,G,O)	23,90
Limetten-Avocado-Capellini mit Garnelen, Limetten-Parmesan-Crème und Forellen-Kaviar (A,B,D,G,O)	19,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A: Gluten, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, F: Soja, G: Laktose, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie,
M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, R: Weichtiere



Zum Hauptgang

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
Seeteufel mit Garnelen in Safran-Sahne-Sauce serviert mit Basmati-Reis	(B,D,G,O)	34,50
Thunfisch-Steak medium gegrillt auf Fettuccine mit Limetten-Sauce	(A,D,G,O,N)	36,50
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 im Pergament gegart mit mediterranem Gemüse und Kartoffeln	(D)	23,50
Octopus gegrillt, mit Limetten-Risotto	(G,O,R)	33,50
Linguine Marinara mit Muscheln, Shrimps und Calamari in Weißweinsud, mit Tomaten	(A,B,L,O,R)	26,50
Calamari vom Grill mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, Rosmarinkartoffeln und Limetten-Dip	(G,N,R)	26,50
Garnelen ohne Schale am Spieß mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, dazu Basmati-Reis	(B,G,N)	23,50

Die Hofstübn 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
dazu Pommes, Gemüse, Kräuterbutter und zweierlei Dip (C,G,M) 26,90

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

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
dazu Kartoffeln, Basmatireis und Preiselbeeren (A,C,G) 28,80

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.

Pasta und Vegetarisches

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)	27,50
Auf Wunsch rein pflanzlich zubereitet	✓	
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
mit Huhn und Parmesan	(G,O)	24,90
mit Parmesan	(G,O)	19,00
Auf Wunsch rein pflanzlich zubereitet	✓	

Feine 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