



Es ist Kürbiszeit!

Eine Riesenbeere und ihre Verwandtschaft

Oft staunt man nicht schlecht wenn man erfährt, wer mit wem denn so aller verwandt ist. Das ist nicht nur bei uns Menschen so, auch in der Natur gibt es Familien, Clans und engere und weitere Verwandtschaften, von denen man nicht immer weiß.

Der Kürbis ist als "Oberhaupt" der Namenspatron der Kürbisgewächse und zur Familie zählen neben anderen die Wassermelone, die Zuckermelone, die Gurken und die Zucchini. Wobei die Zuckermelone mit der Gurke näher verwandt ist als mit der Wassermelone, weil diese wiederum näher mit dem Kürbis verwandt ist. Alle zusammen zählen sie zu den Beeren, auch wenn sie für solche relativ groß sind.

Auf jeden Fall feiern sie jetzt ein Familienfest in unserer Küche, bei dem der Namenspatron gerade die Hauptrolle spielen darf!

Treffen Sie Ihre Wahl aus unserer Karte, 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)

Aperitif

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!

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 Speisefolge.
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 € 4,20 / 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
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
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Kräuterpesto, Olivenöl (G,M,N,O)	6,90

Warme Vorspeisen

Gamberi alla Lupara Gegrillte Shrimps mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und Toast - scharf! (A,B)	16,50
Limetten-Avocado-Capellini mit Garnelen, Limetten-Parmesan-Crème und Forellen-Kaviar (A,B,D,G,O)	19,50
Gnocchi mit Babyspinat, Cherry-Tomaten und Kürbis, überbacken mit Räucherlachs und Mozzarella (A,D,G,O) Auf Wunsch rein pflanzlich zubereitet 	26,00
Ravioli in Olivenöl mit frischem Babyspinat, 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)	13,50

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 Hofstübchen 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),
Kürbis-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 26,50

dazu hausgemachte Nockerl und Gemüse (A,C,G,L)

Gegrilltes Hühnerfilet überbacken mit Tomaten und Mozzarella 23,50

serviert mit Fettuccine und Basilikum-Pesto (A,C,G,L,N,O)

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)

Kürbiszeit!

*BIO-Kürbis frisch aus der Region vom
Mostviertler Bio-Kürbishof Metz, Stadt Haag*

Kürbis-Orangen-Cremesuppe (A,G)	7,50
Spaghetti alla Zucca e Salmone Spaghetti in Olivenöl mit Kürbis, Brokkoli, Salbei und gegrillten Lachsstreifen (A,C,D)	29,50
Tagliatelle alla Zucca mit gewürfeltem Kürbis, Cherry-Tomaten, Babyspinat und Kürbiskernen in leichter Sahnesauce (A,C,G) oder mit Olivenöl (A,C) <i>Auf Wunsch rein pflanzlich zubereitet</i> ✓	21,50
Hokkaido-Käse-Medaillons mit Petersilienkartoffeln und Limetten-Dip (A,C,G)	19,50
Perlhuhn auf Süßkartoffel-Gnocchi mit Kürbis, Kräuterseitlingen und Thymianbutter (A,G)	32,50
Gnocchi mit Babyspinat, Cherry-Tomaten und Kürbis, überbacken mit Räucherlachs und Mozzarella (A,D,G) <i>Auf Wunsch rein pflanzlich zubereitet</i> ✓	29,50
Gnocchi mit Rucola und Walnuss, Paradeisern, Kürbis und Büffelmozzarella (A,G,H,N)	26,50
Kürbis-Risotto mit Garnelen und Parmesan (B,G,O)	31,50
mit Huhn und Parmesan (G,O)	26,50
mit Parmesan (G,O) <i>Auf Wunsch rein pflanzlich zubereitet</i> ✓	20,50



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

Fisch und Meeresfrüchte

Fischvariation Lachs, Zander, Garnele, Calamari dazu Basmatireis, Rahmspinat, Limetten-Dip (A,B,D,G,R)	33,50
Lachsfilet gegrillt, mit Kürbis-Risotto (D,G,O)	29,50
Zanderfilet gegrillt, mit Gemüsebouquet und Kartoffeln (D)	26,50
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 Basmati-Reis (B,G,N)	23,50

Gedeck:

Bei Konsumation von Toskanabrot, Grissini, hausgemachtem Kräuter-Pesto
und frischem Grana berechnen wir € 4,20 / 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)	15,50
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, mit veganem Käse überbacken  Rein pflanzlich zubereitet (A,F,O)	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!

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

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)	24,50
Gebratenen Zanderstreifen und Kräuterpesto (A,D,M,O)	26,50
Gebackenem griechischen Schafkäse und Schinkenspeck (A,C,G,M,O)	21,50
Gebackenen Hühnerbruststreifen (A,C,G,M,O)	20,50
Gegrillten Putenbruststreifen (M,O)	20,50
Hofstub'n Salat	18,00
Gemischter Salat mit geröstetem Speck und knusprigen Kartoffeln (M,O)	
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