



Wenn die Blätter in warmen Farben leuchten und der Wind kühler wird, beginnt die Zeit für herzhaften Genuss!

Unsere Wildgerichte bringen die Aromen des Herbsts auf den Teller: Zarte Stücke von Reh, Hirsch, Fasan oder Wildschwein, mit Liebe zubereitet und begleitet von saisonalen Köstlichkeiten wie Kürbis, Pilzen, hausgemachtem Blaukraut oder fruchtigen Preiselbeeren.

Für Liebhaber fleischloser Gerichte ist die „Herbstliebe“ eine stimmige und geschmackvolle Alternative. Entdecken Sie mit uns die Vielfalt dieser besonderen Jahreszeit!

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 wertvolle Zeit in unserem Haus!

Einen genussreichen Besuch wünschen Ihnen

Hermine Hanke

und das Hofstub'n-Team

Ihre *Feier* in der *Hofstub'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!

WEIHNACHTSFEIER | FAMILIENFEIERN | HOCHZEIT | BERUFSABSCHIED | FIRMENJUBILÄUM



Die
Geschenksidee
für Familie, Freunde,
Mitarbeiter und Menschen,
die Sie gerne beschenken!

24. und 25. Dezember 2025 geschlossen

26. Dezember 2025 geöffnet für bereits getätigte Reservierungen.

Von 27. Dezember bis 5. Jänner 2026 haben wir Betriebsurlaub.

Ab Dienstag, 6. Jänner 2026, sind wir wieder gerne für Sie da!

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)	6,90
mit Rosenblütensirup, Holunderblütensirup oder Orangensaft	7,50
mit Aperol	8,30
Sabine Secco Rosé Perlwein, Weingut Amon, Poysdorf (o)	6,90
Natureo Sparkling Perlwein, Miguel Torres, Spanien (o) alkoholfrei	6,90
Birnenschaumwein Familie Schedlberger, Aschach (o)	6,90
„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 alkoholfrei	5,20
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 	6,90
Klare Suppe mit hausgemachtem Leberknödel (A,C,L)	5,90
Klare Suppe mit hausgemachtem Kaspressknödel (A,C,G,L) oder Fleischstrudel (A,C,L)	5,90
Klare Suppe mit Nudeln (A,C,L) oder hausgemachten Frittaten (A,C,G,L)	5,50

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	13,80
3 Gänge Suppe / Hauptgang / Dessert	15,50

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 Hirsch mit Früchten und Lingonberry-Sauce (O)	16,50
Carpaccio vom Rind mit Rucola und jungem Grana (G,M,N,O)	13,80
Ziegenkäse auf Honig mit Prosciutto und Vogelsalat lauwarm serviert (G,M,O)	14,30
Beef Tatar klassisch zubereitet (A,G,M)	16,90
Tatar vom Räucherlachs auf Avocadomousse (A,D,O)	15,50
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)	14,50
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 	20,90
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)	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 Hofstübchen 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 4,00
Kürbis-Risotto (G,O), Pilz-Sauce (A,G,L), Grillgemüse je 6,50

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

Grillteller Beiried, Schweinefilet, Pute 23,50
dazu Pommes, Gemüse, Kräuterbutter und zweierlei Dip (C,G,M)

Medaillons vom Schwein *well done* 23,50
mit Pilz- (A,G,L) oder Pfeffer-Cognac-Sauce (A,L,O)
dazu hausgemachte Nockerl und Gemüse (A,C)

Putenmedaillons auf Pilzsauce 23,50
dazu hausgemachte Nockerl und Gemüse (A,C,G,L)

Gegrilltes Hühnerfilet überbacken mit Tomaten und Mozzarella 21,50
serviert mit Fettuccine und Basilikum-Pesto (A,C,G,L,N,O)

Wiener Schnitzel Schwein 16,00
dazu Kartoffeln, Basmatireis und Preiselbeeren (A,C,G)

Wiener Schnitzel Pute oder Huhn 17,00
dazu Kartoffeln, Basmatireis und Preiselbeeren (A,C,G)

Wiener Schnitzel vom oststeirischen Premiumkalb 27,00
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)



Stadtkirchner Wildpfanne Hirschrückenfilet, Rehrücken und Fasanbrüstchen in Pilz-Sauce, dazu Kräuternockerln und Kürbis-Babyspinat (A,C,G,L) 39,90

Medaillons vom Rehrücken rosa gebraten mit Pilz-Sauce dazu Kroketten und Preiselbeer-Birne (A,G) 38,50

Hirschrückenfilet rosa gebraten mit Burgundersauce dazu Tagliatelle, Kohlsprossen und Preiselbeer-Birne (A,C,G,L,O) 38,50

Reh-Edelragout mit Rotwein-Weichseln und Sauerrahm dazu Semmelknödeln und Preiselbeer-Birne (A,C,G,L,O) 28,50

Steak vom Wildschweinrücken mit Whiskey-Honig-Sauce dazu Kartoffelnudeln (A,L,O) 33,50

Fasan-Brüstchen gebraten mit Salbei im Natursaft, dazu Süßkartoffel-Gnocchi mit Kürbis, Kräuterseitlingen und Thymian-Butter (A,G,L,O) 29,50

Blattsalate mit Hirschfiletstreifen medium gegrillt garniert mit Äpfeln (M,O) 32,00

Herbstliebe Kürbis-Babyspinat mit Kartoffelnudeln in Pilz-Sauce serviert mit Preiselbeer-Birne und Blaukraut (A,L,O)  rein pflanzlich zubereitet 24,50

Zu unseren Wildspezialitäten servieren wir
hausgemachtes Blaukraut!

Gleich vormerken! **Gans'!** vom 7. - 23. November
Weidegans von der Fam. Deichsel in Waldneukirchen
38,50

Fisch und Meeresfrüchte

Fischvariation Lachs, Zander, Garnele, Calamari dazu Basmatireis, Rahmspinat, Limetten-Dip (A,B,D,G,R)	31,50
Lachsfilet gegrillt, mit Kürbis-Risotto (D,G,O)	29,50
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 Basmati-Reis (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)

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)	22,50
Spaghetti mit Büffelmozzarella mit Cherry-Tomaten, frischen Kräutern und Olivenöl auf Wunsch mit Chili (A,C,G,N)	21,50
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,O)	22,50
Ravioli in Olivenöl mit frischem Babyspinat, Tomatenstücken und Jungzwiebel, gemischt gefüllt mit Frischkäse und Rucola (A,C,G,O)	18,80
Gnocchi mit Babyspinat, getrockneten Tomaten und Kürbis, überbacken mit Räucherlachs und Mozzarella (A,D,G,O) Auf Wunsch auch rein pflanzlich zubereitet ✓	23,50
Gnocchi mit Rucola und Walnuss, Paradeisern, Kürbis und Büffelmozzarella (A,G,H,N)	22,50
Kürbis-Risotto mit Garnelen und Parmesan (B,G,O)	27,50
Kürbis-Risotto mit Huhn und Parmesan (G,O)	22,00
Kürbis-Risotto mit Parmesan (G,O) Auf Wunsch rein pflanzlich zubereitet ✓	19,50

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

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)	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	17,00
Gemischter Salat mit geröstetem Speck und knusprigen Kartoffeln (M,O)	

Salatvariationen als Vorspeise: abzüglich € 1,00

Beilagensalate:

Gemischter Salat oder Blattsalate (M,O)	5,80
Rucola-Salat mit Kirschtomaten, Kräuterpesto, Olivenöl (G,M,N,O)	6,70

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