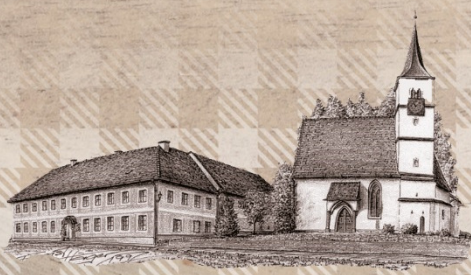


# Die Hofstub'n Weihnachtsmenüs



STADLKIRCHNER HOFSTUB'N

## *Zusammentreffen im weihnachtlich geschmückten Garten*

Gerne bereiten wir Ihnen einen Punschempfang  
im weihnachtlich geschmückten Garten  
am Teich bei offenem Feuer!

€ 6,00 / Person (auch ohne Alkohol möglich)

Wir wünschen Ihnen  
eine gelungene und stimmungsvolle Feier  
und freuen uns auf Ihren Besuch!

### *Öffnungszeiten zum Jahreswechsel:*

24. und 25. Dezember geschlossen

26. Dezember für bereits getätigte Reservierungen geöffnet

27. Dezember bis 5. Jänner 2026 Betriebsurlaub!

Tel.: 07252 38518   Email: [office@hofstubn.at](mailto:office@hofstubn.at)   [www.hofstubn.at](http://www.hofstubn.at)

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben

Allergeninformation gemäß Kodex-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



Wir bitten Sie zu beachten:

Es kann nur **1 Menü je Reservierung** gewählt werden  
Keine Vorauswahl einzelner Speisen erforderlich – Auswahl am Tisch  
Tausch von Speisen unterschiedlicher Menüs **vor dem Besuch n. Vereinb.** möglich



#1

## Das Klassische

Bitte treffen Sie Ihre Wahl:

### Vorspeisen

Ziegenkäse auf Honig mit Prosciutto und Vogerlsalat  
lauwarm serviert (G,M,O) oder

Carpaccio vom Rind mit Rucola und frischem Grana (G,M,N,O)

### Suppen

Frittatensuppe (A,C,G,L) oder

Kürbis-Orangen-Cremesuppe (G)

### Dessert

„Süßer Spaziergang“

Tiramisu | Nougatknödel | 2 Kugeln Eis

(A,C,G,H)

## Hauptgang zur Wahl:

Medaillons vom Schwein *well done*

mit Pilz- (A,G,L) oder Pfeffer-Cognac-Sauce (A,L,O)  
dazu hausgemachte Nockerln und Gemüse (A,C)

### Grillteller

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

Zanderfilet *gebraten*

dazu Kartoffeln, Basmatireis und Brokkoli (D,G)

### „Herbstliebe“

Kürbis-Babyspinat mit Kartoffelnudeln in Pilz-Sauce  
serviert mit Preiselbeer-Birne und Blaukraut (A,D,G,O)

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

4 Gänge € 58

3 Gänge ohne kalte Vorspeise € 44

Wählen Sie zu Tisch aus den einzelnen Speisen - keine Vorauswahl erforderlich.

#2

## Das Feine

Bitte treffen Sie Ihre Wahl:

### Vorspeisen

Tagliatelle in leichter Sahnesauce mit schwarzer Trüffel

(A,C,G) oder

Beef Tatar klassisch zubereitet (A,M)

### Suppen

Knoblauchcremesuppe (G,L) oder

Klare Suppe mit hausgemachtem Fleischstrudel (A,C,L)

### Dessert

„Süßer Spaziergang“

Tiramisu | Nougatknödel | 2 Kugeln Eis

(A,C,G,H)

## Hauptgang zur Wahl:

Filetsteak vom Rind (200g) mit Whiskey-Honig-Sauce

dazu Kroketten und Grillgemüse (A,L,O)

Wiener Schnitzel vom Kalb

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

Reh-Edelragout mit Rotwein-Weichseln

dazu Semmelknödeln und Preiselbeer-Birne (A,C,G,L,O)

### Fischvariation

Lachs, Zander, Garnele, Calamari

dazu Basmatireis und Rahmspinat (A,B,D,G,R)

### Spaghetti della Casa

mit Garnelen, Knoblauch und Paprika,

auf Wunsch mit Chili (A,B,C,G,N,O)

Auch vegetarisch mit Pilzen möglich!

4 Gänge

€ 75

3 Gänge ohne kalte Vorspeise

€ 54

Wählen Sie zu Tisch aus den einzelnen Speisen - keine Vorauswahl erforderlich.

#3

## Das Wilde

Bitte treffen Sie Ihre Wahl:

### Vorspeisen

Carpaccio vom Hirsch

mit Früchten und Lingonberry Sauce (o) oder

Tatar vom Räucherlachs auf Avocadomousse

(A,D,O)

### Suppen

Wildcremesuppe (A,G,L,O) oder

Klare Suppe mit hausgemachtem Leberknödel (A,C,L)

### Dessert

„Süßer Spaziergang“

Tiramisu | Nougatknödel | 2 Kugeln Eis

(A,C,G,H)

## Hauptgang zur Wahl:

Stadtkirchner Wildpfanne

Hirschrückenfilet, Rehrücken und Fasan-Brüstchen  
in Steinpilz-Sauce, dazu Kräuternockerln  
und Kürbis-Babyspinat (A,C,G,L)

Medaillons vom Rehrücken

rosa gebraten mit Pilz-Sauce dazu Kroketten  
und Preiselbeer-Birne (A,G)

Medaillons vom Schwein *well done*

mit Pilz- (A,G,L) oder Pfeffer-Cognac-Sauce (A,L,O)  
dazu hausgemachte Nockerl und Gemüse (A,C)

Gegrilltes Thunfisch-Steak

dazu Fettuccine in Limetten-Parmesan-Crème (A,C,D,G)

Tagliatelle in leichter Sahnesauce mit schwarzer Trüffel

(A,C,G)

4 Gänge

€ 72

3 Gänge ohne kalte Vorspeise

€ 56

Wählen Sie zu Tisch aus den einzelnen Speisen - keine Vorauswahl erforderlich