

Die Hofstub'n

Weihnachtsmenüs



STADTKIRCANER 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 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)



„Süßer Spaziergang“

Tiramisu | Nougatködler | 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