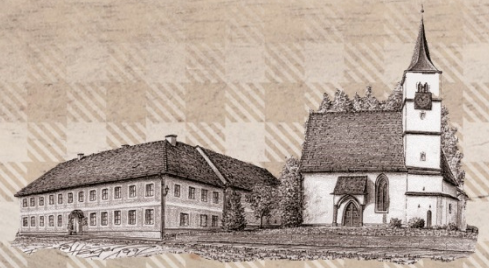
Die Hofstubn Weihnachtsmenüs



STADLKIRCANER HOFSTUB'N

Zusammentreffen im weihnachtlich geschmückten Garten

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

€ 7,00 / Person (auch ohne Alkohol möglich)

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

Öffnungszeiten zum Jahreswechsel:

21. bis 25. Dezember geschlossen
26. Dezember für **bereits getätigte** Reservierungen geöffnet
27. Dezember bis 5. Jänner 2027 Betriebsurlaub!

Tel:. 07252 38518 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 Gruppe** gewählt werden
Die Auswahl der Speisen erfolgt je Gast am Tisch vor Ort,
bitte keine Vorauswahl

Menü #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 | Eis | Früchte
(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 Nockerl und Gemüse (A,C,G)

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

Zanderfilet *gegrillt*
mit Gemüsebouquet und Kartoffeln (D)

„Herbstliebe"
Kürbis-Babyspinat mit Kartoffelnudeln in Pilz-Sauce
serviert mit Preiselbeer-Birne und Blaukraut (A,L,O)

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

4 Gänge	€ 62
3 Gänge ohne kalte Vorspeise	€ 47

Wir bitten Sie zu beachten:

Es kann nur **1 Menü je Gruppe** gewählt werden
Die Auswahl der Speisen erfolgt je Gast am Tisch vor Ort,
bitte keine Vorauswahl

Menü #2

„Das Feine"

Bitte treffen Sie Ihre Wahl:

Vorspeisen

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

Beef Tatar klassisch zubereitet (A,G,M)

Suppen

Knoblauchcremesuppe (G,L) oder

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

Dessert

„Süßer Spaziergang"
Tiramisu | Nougatknödel | Eis | Früchte
(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, Preiselbeeren
und gemischter Salat (A,C,G,M,O)

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

Fischvariation
Lachs, Zander, Garnele, Calamari
dazu Basmatireis, Rahmspinat, Limetten-Dip (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	€ 77
3 Gänge ohne kalte Vorspeise	€ 58

Wir bitten Sie zu beachten:

Es kann nur **1 Menü je Gruppe** gewählt werden
Die Auswahl der Speisen erfolgt je Gast am Tisch vor Ort,
bitte keine Vorauswahl

Menü #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 | Eis | Früchte
(A,C,G,H)

Hauptgang zur Wahl:

Stadlkirchner Wildpfanne
Hirschrückenfilet, Rehrücken und Fasan-Brüstchen
in Pilz-Sauce, dazu Kräuternockerl
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,G)

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

Kürbis-Risotto mit Garnelen und Parmesan
(B,G,O) auch vegetarisch/vegan möglich!

4 Gänge	€ 78
3 Gänge ohne kalte Vorspeise	€ 61