



Aspäragos

griechisch: „Der junge Trieb“

Bevor die jungen Triebe mit der Kraft des Frühlings zum Strauch auswachsen begeistern sie uns schon seit Jahrhunderten mit ihrem feinen Geschmack und ihren gesunden Eigenschaften.

Ob mit Erde bedeckt und vor Licht geschützt als weißer oder frei an der Sonne gezogen als grüner Spargel, die edlen Stangen verfeinern jedes Frühjahrsgericht!

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'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!

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 Speisenfolge.
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 € 3,80 / 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
Spargel-Risotto mit Parmesan und Garnelen o. Schale (B,G,O)	26,50
Gnocchi mit Babyspinat, Cherry-Tomaten und Spargel, 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 Hofstube 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),
Grillgemüse, Gemüsebouquet (G), je 6,50

Spargel-Risotto (G,O), Spargel je 7,50

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 24,80

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)

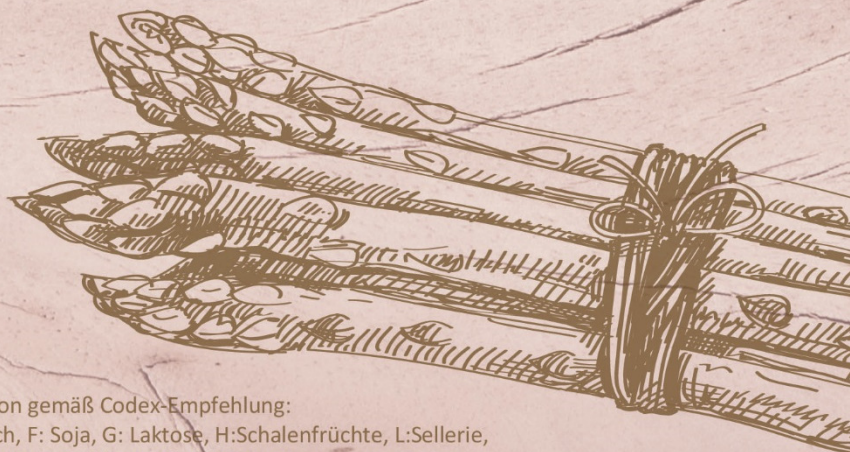
Regionaler Spargel

Alle Gerichte jeweils mit grünem und weißem Spargel
oder nach Wunsch!

Spargel mit 5 Stück Garnelen dazu Sauce Hollandaise oder Kräuterbutter und Basmatireis (B,C,G)	31,00
Spargel mit Medaillons vom Schwein dazu Sauce Hollandaise oder Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln (C,G)	32,00
Gebratener Spargel auf Fettuccine in Bärlauch-Sahne-Sauce (A,C,G,H,O)	24,50
Spargel mit Prosciutto di Parma dazu Sauce Hollandaise oder Kräuterbutter und Kartoffeln (C,G)	27,50
Spargel mit Sauce Hollandaise (C) oder mit Kräuterbutter und jungem Grana, dazu Kartoffeln (C,G)	24,50
Spargel-Risotto mit Parmesan und 5 Stk. Garnelen o. Schale (B,G,O)	29,90
mit Huhn und Parmesan (G,O)	26,50
mit Parmesan (G,O)	20,50

Auf Wunsch rein pflanzlich zubereitet! 

Unser Spargel wurde von
der Familie Mühlberghuber
in der Ansfeldner Au gezogen.



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

Griliata mista di Pesce Meeresfrüchte vom Grill: Calamari, Muscheln, Shrimps, Octopus, Black Tiger Garnele mit Kopf serviert mit getoastetem Ciabatta (A,B,R)	35,90
Fischvariation Lachs, Zander, Garnele, Calamari dazu Basmatireis, Rahmspinat, Limetten-Dip (A,B,D,G,R)	33,50
Lachsfilet gegrillt, mit Spargel-Risotto (D,G,O)	29,50
Zanderfilet gegrillt, mit Gemüsebouquet und Kartoffeln (D)	24,50
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 € 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)	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 Spargel, überbacken mit Räucherlachs und Mozzarella (A,D,G,O) Auf Wunsch rein pflanzlich zubereitet 	29,50
Gnocchi mit Rucola und Walnuss, Paradeisern, Spargel und Büffelmozzarella (A,G,H,N)	26,50

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

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)	24,50
Gebackenen 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 Gemischter Salat mit geröstetem Speck und knusprigen Kartoffeln (M,O)	18,00

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

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