

Das Beste vom Wild

So schmeckt der Herbst!

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 und 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 wert-volle 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 im stimmungsvollen „G'wölb", in der separierbaren „Alten Kuch'l" oder
am 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!

21. bis 25. Dezember 2026 geschlossen

26. Dezember 2026 geöffnet für **bereits getätigte** Reservierungen.

Von 27. Dezember bis 5. Jänner 2027 haben wir Betriebsurlaub.
Ab Mittwoch, 6. Jänner 2027, 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)	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!

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: O: Sulfite
Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben

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 € 4,20 / 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)	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
Gnocchi mit Babyspinat, Cherry-Tomaten und Kürbis, 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 Hofstubn 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),
Kürbis-Risotto (G,O), Grillgemüse, Gemüsebouquet (G), je 6,50

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,G)

Putenmedaillons auf **Pilzsauce** 26,50
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)

Qualitätsfleisch aus Österreich

Das Beste vom Wild



Stadlkirchner Wildpfanne Hirschrückenfilet, Rehrücken und Fasanbrüstchen in Pilz-Sauce, dazu Kräuternockerl und Kürbis-Babyspinat (A,C,G,L)	42,00
Medaillons vom **Rehrücken** rosa gebraten mit **Pilz-Sauce** dazu Kroketten und Preiselbeer-Birne (A,G)	43,00
Hirschrückenfilet rosa gebraten mit **Burgundersauce** dazu Tagliatelle, Kohlsprossen und Preiselbeer-Birne (A,C,G,L,O)	41,00
Steak vom **Wildschweinrücken** mit Whiskey-Honig-Sauce dazu Kartoffelnudeln (A,L,O)	36,00
Reh-Edelragout mit **Rotwein-Weichseln** und Sauerrahm dazu Semmelknödeln und Preiselbeer-Birne (A,C,G,L,O)	31,00
Blattsalate mit **Hirschrückenfilet** 200g, medium gegrillt garniert mit Äpfeln (M,O)	33,00
Herbstliebe Kürbis-Babyspinat mit Kartoffelnudeln in Pilz-Sauce serviert mit Preiselbeer-Birne und Blaukraut (A,L,O) rein pflanzlich zubereitet	26,00

Zu unseren Wildspezialitäten servieren wir
hausgemachtes Blaukraut!

Fisch und Meeresfrüchte

Fischvariation Lachs, Zander, Garnele, Calamari dazu Basmatireis, Rahmspinat, Limetten-Dip (A,B,D,G,R)	33,50
Lachsfilet gegrillt, mit Kürbis-Risotto (D,G,O)	29,50
Zanderfilet gegrillt, mit Gemüsebouquet und Kartoffeln (D)	26,50
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 € 4,20 / 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)	26,50
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 **Kürbis**, überbacken mit **Räucherlachs** und Mozzarella (A,D,G) *Auf Wunsch rein pflanzlich zubereitet*	29,50
Gnocchi mit **Rucola** und **Walnuss**, Paradeisern, **Kürbis** und **Büffelmozzarella** (A,G,H,N)	26,50
Kürbis-Risotto mit **Garnelen** und **Parmesan** (B,G,O)	31,50
mit **Huhn** und **Parmesan** (G,O)	26,50
mit **Parmesan** (G,O) *Auf Wunsch rein pflanzlich zubereitet*	20,50

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, 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)	26,50
Gebackenem 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)	19,50

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

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