

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 geschlossen26. Dezember für bereits getätigte Reservierungen geöffnet27. 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 vorab nach Vereinbarung möglich

#1

Das Klassische

Bitte treffen Sie Ihre Wahl:

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

/orspeisen

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 | Nougatknödel | 2 Kugeln Eis

(A,C,G,H)



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.

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



Das Wilde

Bitte treffen Sie Ihre Wahl:

Carpaccio vom Hirsch

/orspeisen

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)

"Süßer Spaziergang"

Tiramisu | Nougatknödel | 2 Kugeln Eis

(A,C,G,H)

Hauptgang zur Wahl:

Stadlkirchner 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