



Weinstube

Seit 1870 gibt es diese Traditions-Weinstube in der berühmten Steingasse. Bei einem ausgewählten Glas österreichischen oder internationalen Wein und bei Musik aus einem uralten Wurlitzer trifft sich hier Jung und Alt.

Mit gut bürgerlicher Küche und einer erlesenen Weinkarte verwöhnten die bisherigen geschichtsträchtigen Pächter der Andreas Hofer Weinstube stets die Gaumen der Gäste.

Tradition erleben! Genießen Sie gemütliche Stunden in der Andreas Hofer Weinstube. Versuchen Sie doch unsere speziellen Weinempfehlungen - wir ergänzen unsere Weinkarte regelmäßig mit hervorragenden österreichischen und internationalen Weinen - und fragen Sie nach unseren Spezialitäten aus der Andreas Hofer Küche - je nach Jahreszeit bereiten wir spezielle Köstlichkeiten für Sie zu.

Zu Wein servieren wir gerne kostenfreies Wasser. Für Leitungswasser als Hauptgetränk verrechnen wir pro Glas eine Servicepauschale von 80 Cent.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und guten Appetit!

Rudolf Gruber



Österreichische Weißweine

Welschriesling °

Weingut Stefan Potzinger, Gabersdorf/Steiermark

Im Duft sehr klare, offene und kühle Frucht nach grünen und roten Äpfeln. Mineralisch, frisch, glatt und saftig am Gaumen mit pikant-elegantem Säurespiel.

1/8l € 3,80

Flasche 0,75 l € 22,40

Grüner Veltliner „Steinfeder“ °

Weingut Hutter, Mautern / Wachau

Frische fruchtige Steinobstnase, sortentypisch mit wunderbarer Fruchtwürze elegant mit Finesse.

1/8l € 3,80

Flasche 0,75 l € 22,40

Gelber Muskateller „Klassik“ °

Weingut Peter Skoff, Kranachberg / Südsteiermark

Knackig, frische Traubenaromen, etwas Zitrusduft; ein südsteirischer Paradieswein mit hohem Spaßfaktor!

1/8l € 3,80

Flasche 0,75 l € 22,40

Sauvignon blanc °

Weingut Wurzinger, Tadten / Neusiedlersee

Geruch nach Stachelbeeren, Brennessel und Kiwi. Stachelbeeren, Paprika und florale Noten treffen im Abgang auf rosa Grapefruit, fruchtiger Abgang.

1/8l € 4,10

Flasche 0,75 l € 23,80

Gemischter Satz „A 2“ °

Weingut Josef Aichinger, Schönberg am Kamp/ Kamptal

Trocken, fruchtig: Zitrus, Orangenblüten, Aranzini, Quitte, gelbe Birne; Schale von rotem Apfel; etwas Fenchel & Anis. Am Gaumen animierend, leicht, appetitanregend und fruchtig.

1/8l € 3,80

Flasche 0,75 l € 22,40

Riesling Stift Göttweig °

Weingut Stift Göttweig, Furth bei Göttweig/ Niederösterreich

In der Nase saftig, gelber Apfel, zart tabakige Nuancen; am Gaumen finessreich strukturiert, grüner Apfel mineralisch unterlegt, kompakt und gutes Reifepotential.

Flasche 0,75 l € 28,80

Grüner Veltliner „Federspiel“ °

Weingut Hutter Silberbichlerhof, Mautern / Wachau

Helles Gelbgrün, Silberreflexe, zart tabakig unterlegte feine gelbe Fruchtnuancen, ein Hauch von Wiesenkräutern. Saftig, feine Anklänge an weiße Birne, frischer Säurebogen, zart nach Honig im Abgang.

Flasche 0,75 l € 26,80

Riesling Smaragd „Hollerin“ °

Weingut Hutter Silberbichlerhof, Mautern / Wachau

Mittleres Gelb, Silberreflexe. Mit Blütenhonig, unterlegte Steinobstnuancen, kandierte Orangenesten, floraler Touch, attraktives Bukett.

Flasche 0,75 l € 29,90



Qualitätsweine aus der 1 Lt. Flasche

Grüner Veltliner °

Weingut Hutter, Mautern / Wachau

Fruchtig mit würzig-pfeffrigem

Geschmack, trocken.

1/8 l € 2,80

Zwergel Spritzer °

1/4 l € 2,90

Spritzer Kandl °

1/2 l € 5,20

Spritzer Luxus Kandl °

1 l € 9,90

Süßer Spritzer (Sprite* oder Holler) °

1/4 l € 3,80

Prosecco, Sekt und Champagner

Prosecco °

0,1 l € 3,20
Flasche 0,7 l € 19,90

Roederer Champagner °

Flasche 0,7 l € 58,00

Most

Most °

Schauer, St. Marienkirchen/P., Oberösterreich

Apfel- Birnen-Most

1/4 l € 2,60

1/2 l € 4,40

Most Kandl (gespritzt)

1/2 l € 3,80



Österreichische Rotweine

Zweigelt DAC °

Weingut Markus Iro, Gols/ Neusiedlersee

In der Nase schwarze Kirschen und Lakritze, am Gaumen saftiges dunkles „Beerenkonfit, gute Struktur, mineralischer Touch, feinwürzig unterlegt im Abgang.

1/8 l € 4,10

Flasche 0,75 l € 23,80

Blaifränkisch „Unglaublich“ °

Weingut Paul Lehrner, Horitschon/ Mittelburgenland

Sanfte Erdigkeit ausgezeichnet mit der fruchtigen Frische von Brombeeren, Kirschen und schwarzen Johannisbeeren. Würzig mit präsenten Tanninen.

1/8 l € 4,10

Flasche 0,75 l € 23,80

St.Laurent Barique °

Weingut Wurzingler, Tadt / Neusiedlersee

Rubinrot, intensive Note nach Weichseln und Kirschen im Aroma und Geschmack, gut eingebautes Tannin, sehr ausgewogen und dichter Wein.

1/8 l € 4,10

Flasche 0,75 l € 23,80

Blauer Zweigelt „Tregrande Reserve“ °

Weingut Leth, Fels a. Wagram / Donauland

Tiefes Rubin mit violetten Reflexen, Heidelbeeren, Kirschen und Brombeeren in der Nase, zart vom Eichenflair unterlegt. Stoffig und saftig am Gaumen, druckvolles Tannin, viele Facetten und gute Länge.

Flasche 0,75 l € 28,90

Kentaur Barrique °

Weingut Wallner, Deutsch-Schützen / Südburgenland

Kräftiges Rubingranat, i. d. Nase Dörrpflaumen, Gewürznelken, am Gaumen kräftiger Fruchtwürze, zarte tabakige Note im Abgang.

Flasche 0,75 l € 29,90

Rose

Hellfarbiger, rosiger Wein aus roten Trauben.

Rosè Zweigelt- fresh& easy °

Franz Leth, Fels am Wagram/ Niederösterreich

ein Rosèwein aus Zweigelt, pikant, beschwingt, erfrischend ein perfekter fröhlicher süffiger Sommer- und Terrassenwein

1/8 l € 3,60

Flasche 0,75 l € 21,30



Internationale Rotweine

Shiraz °

Weingut Salomon Estate, South Australia
Granatrot, konzentrierter Duft und Geschmack
nach dunklen Früchten, würzig, nachhaltig.

Flasche 0,75 l € 24,90

Rioja - Sierra Cantabria °

Weingut Sierra Cantabria, Spanien
Ausgewähltes Material der Tempranillo-Traube,
in großer amerikanischer Eiche ausgebaut

Flasche 0,75 l € 24,90

Südtiroler Edelvernatsch °

Weingut Muri Gries, Südtirol
Hell rubinrot schimmernd im Glas mit Eindrücken von
Beerenfrüchten und Mandeln in Bouquet. Im Trunk von saftiger
Frucht und sanften Tanninen, auch gekühlt ein Spaßgarant!

1/8 l € 3,20

Flasche 1 l € 24,20

Qualitätsweine aus der 1 Lt. Flasche

Zweigelt °

Weingut Berger, Gedersdorf / Kremstal
Beerenduft im Aroma, trocken.

1/8 l € 3,10
Flasche 1 l € 23,80

Spritzer Rot °

1/4 l € 3,40

Spritzer Kandl Rot °

1/2 l € 5,90

Spritzer Luxus Kandl Rot °

1/1 l € 10,40



Kaffee

Espresso	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 4,10
Verlängerter	€ 2,90

Tee

Schwarzer Tee, Früchte Tee, Pfefferminz Tee, Kamillen Tee, Hagebutten Tee Kräuter Tee, Grüner Tee.	€ 3,30
---	--------

Alkoholfreie Getränke

Cola, Cola Light, Fanta, Almdudler in der Flasche*	0,33 l	€ 3,10
Bitter Lemon, Tonic Water in der Flasche	0,20 l	€ 3,10
Apfelsaft	0,25 l	€ 2,40
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	€ 2,00
Apfelsaft gespritzt	0,50 l	€ 3,80
Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	€ 2,80
Birnensaft gefiltert	0,25 l	€ 2,80
Apfel-Himbeere, Apfel -Holunder, Apfel-Johannisbeere	0,25 l	€ 2,90
Red Bull Cola/Limited *	0,25 l	€ 3,30
Red Bull, Red Bull Sugarfree*	0,25 l	€ 3,30
Orangensaft	0,25 l	€ 2,40
Orangensaft gespritzt	0,50 l	€ 3,80
Mineralwasser, prickelnd/still	0,33 l	€ 2,30
Mineralwasser prickelnd	0,75 l	€ 4,40
Mineral Zitrone	0,33 l	€ 2,80
Soda	1/2 l	€ 2,40
Soda Zitrone	1/4 l	€ 1,80
Soda Zitrone	1/2 l	€ 2,80
Holler Soda	1/2 l	€ 2,80
Holler Wasser	1/2 l	€ 1,90



Bier

Stiegl Bier vom Fass	0,20 l	€ 2,60
Stiegl Bier vom Fass	0,30 l	€ 3,20
Stiegl Radler vom Faß	0,30 l	€ 3,20
König Ludwig Weizen Hell	0,50 l	€ 3,90
König Ludwig Weizen Dunkel	0,50 l	€ 3,90
König Ludwig Weizen Hell	0,30 l	€ 3,20
König Ludwig Weizen Alkoholfrei	0,50 l	€ 3,90
Stiegl Freibier	0,30 l	€ 3,20

Grappa

Grappa	2 cl	€ 3,50
--------	------	--------

Schnaps

Obstler vom Erber	2 cl	€ 2,40
Williams Birne vom Erber	2 cl	€ 3,10
Marillenbrand vom Erber	2 cl	€ 3,10

Edelbrände vom Muckenhammer		
Maiwipferl	2 cl	€ 4,60
Erdbeer	2 cl	€ 4,40
Zwetschke	2 cl	€ 4,60
Nusslikör	2 cl	€ 4,20
Himbeer	2 cl	€ 4,80
Gute Luise	2 cl	€ 4,60
Voglbeer	2 cl	€ 5,90

Zirbe	2 cl	€ 3,60
Alt Salzburger Nusserner	2 cl	€ 4,20

Spirituosen

Campari Soda	4 cl	€ 3,20
Campari Orange	4 cl	€ 3,90
Jägermeister	2 cl	€ 3,10
Averna / Ramazotti	2 cl	€ 2,80
Sporer Kräutermischung	2 cl	€ 3,10
Asbach	2 cl	€ 2,80
Absolut Wodka	2 cl	€ 2,80
Whiskey	2 cl	€ 3,80



Salate

Salatteller ^L mit gebratener Putenbrust ^L	€ 11,80
Sommersalat mit Thunfisch ^{LD}	€ 9,90
Griechischer Salatteller ^{LG}	€ 9,90
Gegrillte Scampis ^B mit sonnengetrockneten Tomaten und Oliven auf knackigem Frühlingssalat ^L	€ 14,40

Nudeln und Nockerl

Knoblauch Spaghetti ^{CA} mit Blattsalat ^L	€ 9,90
Spaghetti ^{CA} Bolognese mit Blattsalat ^L	€ 9,90
Spaghetti ^{CA} Carbonara ^{CG} mit Blattsalat ^L	€ 9,90
Krautnockerl ^{CA} mit Blattsalat ^L	€ 9,90
Krautnockerl ^{CA} mit Blattsalat ^L und Speck	€ 10,50
Spinatnockerl ^{CA} in Schinkenrahmsauce ^G und Blattsalat ^L	€ 9,90
Pinzgauer Kasnockn ^{CAG} mit Blattsalat ^L	€ 10,50



Suppen

Backerbsensuppe ^{ACG}	€ 3,80
Frittatensuppe ^{ACG}	€ 4,40
Knoblauchcremesuppe ^{GL}	€ 5,20
Grießnockerlsuppe ^{ACG}	€ 4,40
Kaspressknödelsuppe ^{ACGL}	€ 5,20

Hauptspeisen

Rindsgulasch ^{LM} mit Knödel ^{ACG}	€ 10,90
Südtiroler Herrngröstl ^{MC} mit Krautsalat	€ 10,80
Wiener Schnitzel vom Schwein ^{ACG} <i>mit Petersilienkartoffeln ^G und Salat ^L</i>	€ 13,30
Wiener Schnitzel von der Pute ^{ACG} <i>mit Petersilienkartoffeln und Salat ^L</i>	€ 13,90
Cordon Bleu vom Schwein ^{ACG} oder der Pute ^{ACG} <i>mit Petersilienkartoffeln und Salat ^L</i>	€ 13,90 € 14,40
Mailänder Schnitzel ^{ACG} vom Schwein oder der Pute	€ 14,20 € 14,50
<i>mit Petersilienkartoffeln und Salat ^L</i>	
Puten – Piccata ^{ACG} mit Salat ^L	€ 14,50
Knödelgeheimnis ^A nach innviertler Art <i>mit Sauerkraut (ca. 20 Minuten)</i>	€ 10,90
Gerösteter Knödel ^{ACGL} mit Zwiebel & Ei und Blattsalat ^L	€ 9,90
Kaspressknödel ^{ACGL} (2 St.) mit Blattsalat ^L	€ 9,90



Jausn

Brettljause ^{MGO} mit Brot ^A	€ 9,90
Wurstsalat ^{GM} mit Brot ^A	€ 8,20
Essigwurst ^M mit Brot ^A	€ 5,40
Speckbrot ^{OAGM} mit Kren	€ 4,90
Käsebrot ^{GA}	€ 4,60
Verhackerts-Brot ^A mit Zwiebeln	€ 3,50
Schmalzbrot ^A mit Zwiebeln	€ 3,50
Sardellenbrot ^{ADG}	€ 3,50
Bierlaugenbreze ^A	€ 1,40
Knoblauchstangerl ^{AGF}	€ 1,80
Schwarzbrot ^A	€ 1,00



Desserts

Palatschinken ^{AGC} (2 Stück) mit Marillenmarmelade	€ 6,40
Eispalatschinke ^{AGCH}	€ 6,60
Kaiserschmarrn ^{AGC} mit Zwetschkenröster	€ 8,20
Mohr im Hemd ^{CAGFH} mit Vanilleeis ^G	€ 6,40
Gebackene Apfelradln ^{AGC} mit Vanilleeis ^G	€ 7,60

Andreas Hofer Pfandl

Für Gruppen ab 10 – 25 Personen
empfehlen wir das Andreas Hofer Pfandl.
Eine Variation unserer Klassiker und
Nocken. Diese außergewöhnliche
Spezialität der Andreas Hofer Weinstube
bedarf einer Vorbestellung.

Preis pro Person ab € 16,90

(Schweinsbraten^M mit Knödel^{ACG} und Krautsalat,
Putenschnitzel^{AGC} mit Petersilienkartoffeln^G,
Kasnocken^{CAG} mit Blattalat^L)

Informationspflicht über “Allergene”

EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011

Namen	Buchstabencode	Steht für
Gluten	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Nüsse	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

*) Enthält eine Phenylalaninquelle