



## 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 € 4,60

Flasche 0,75 l € 26,80

## Grüner Veltliner „Steinfeder“ °

*Weingut Hutter, Mautern / Wachau*

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

1/8l € 4,80

Flasche 0,75 l € 28,20

## Gelber Muskateller „Klassik“ °

*Weingut Peter Skoff, Kranachberg / Südsteiermark*

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

1/8l € 4,80

Flasche 0,75 l € 28,20

## 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 € 4,90

Flasche 0,75 l € 28,80

## 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 € 4,90

Flasche 0,75 l € 28,80

## Weißburgunder Nussberg °

*Weingut Studeny, Weinviertel*

Duftig nach reifen Birnen und Walnuss; Mandeln am Gaumen, gut integrierte Säure, nussig, zarter Schmelz, saftig, vielschichtig, toller Speisebegleiter.

1/8l € 4,90

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 € 32,60



## Qualitätsweine aus der 1 Lt. Flasche

---

### Grüner Veltliner Göttweiger Berg °

*Weingut Müller, Kremstal*

Fruchtig nach gelbem Apfel und raffiniertes Würze, trocken.

1/8 l € 3,80

### Zwergel Spritzer °

1/4 l € 3,90

### Spritzer Kandl °

1/2 l € 7,40

### Spritzer Luxus Kandl °

1 l € 13,60

### Süßer Spritzer (Sprite\* oder Holler) °

1/4 l € 4,80

## Prosecco, Sekt und Champagner

---

### Prosecco °

0,1 l € 4,50

Flasche 0,7 l € 26,60

### Roederer Champagner °

Flasche 0,7 l € 75,00

## Most

---

### Most °

*Schauer, St. Marienkirchen/P., Oberösterreich*

Apfel-Birnen Most

1/4 l € 3,90

1/2 l € 6,50

### Most Kandl (gespritzt)

1/2 l € 5,80



## Österreichische Rotweine

---

### Zweigelt DAC °

*Weingut Markus Iro, Gols/ Neusiedlersee*

1/8 l € 4,90

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

Flasche 0,75 l € 28,80

### Blaufränkisch „Unglaublich“ °

*Weingut Paul Lehrner, Horitschon/Mittelburgenland*

1/8 l € 4,90

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

Flasche 0,75 l € 28,80

### St.Laurent Barrique °

*Weingut Wurzinger, Tadten / Neusiedlersee*

1/8 l € 5,20

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

Flasche 0,75 l € 29,90

### Blauer Zweigelt „Tregrande Reserve“ °

*Weingut Leth, Fels a. Wagram / Donauland*

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

Flasche 0,75 l € 35,60

### Kentaur Barrique °

*Weingut Wallner, Deutsch-Schützen / Südburgenland*

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

Flasche 0,75 l € 36,60

## Rosé

---

**Hellfarbiger, rosiger Wein aus roten Trauben.**

### Rosé Zweigelt „fresh&easy“ °

*Franz Leth, Fels am Wagram/ Niederösterreich*

1/8 l € 4,80

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

Flasche 0,75 l € 28,20



## Rotweine

---

### **Cabernet Sauvignon Reserve** °

*Franz Leth, Fels am Wagram / Wagram*

Rubinrot, Schwarzbeerfrucht mit Schokoaromen, vollmundig, dicht, untermalt mit edlem Tannin, viel Potential und Finesse, langes Finale

**Flasche 0,75 l € 35,60**

### **Merlot Gabarinza** °

*Markus IRO, Gols / Neusiedlersee*

Dunkles Rubin, wundervolle Duftnote nach Schwarzkirsche Und Schokolade, ebenfalls am Gaumen, dann Feine Kräuterwürze mit zarter Vanillernote, jugendlicher Charme im Abgang

**1/8 l € 5,40**

**Flasche 0,75 l € 31,80**

### **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 € 4,60**

**Flasche 1 l € 32,60**

## Qualitätsweine aus der 1 Lt. Flasche

---

### **Zweigelt** °

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

**1/8 l € 4,30**

**Flasche 1 l € 32,40**

### **Spritzer Rot** °

**1/4 l € 4,20**

### **Spritzer Kandl Rot** °

**1/2 l € 8,20**

### **Spritzer Luxus Kandl Rot** °

**1 l € 14,40**



## Kaffee

---

Espresso	€ 3,30
Doppelter Espresso	€ 4,90
Verlängerter	€ 4,40

## Tee

---

Schwarzer Tee, Früchte Tee, Pfefferminz Tee, Kamillen Tee, Hagebutten Tee, Kräuter Tee, Grüner Tee	€ 4,20
--	--------

## Alkoholfreie Getränke

---

Cola, Cola Light, Fanta, Almdudler in der Flasche*	0,33 l	€ 3,90
Bitter Lemon, Tonic Water in der Flasche	0,20 l	€ 3,90
Apfelsaft	0,25 l	€ 3,20
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	€ 3,00
Apfelsaft gespritzt	0,50 l	€ 4,80
Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	€ 3,60
Birnsaft gefiltert	0,25 l	€ 3,60
Apfel-Weichsel, Apfel -Holunder, Apfel-Johannisbeere	0,25 l	€ 3,70
Red Bull Cola/Limited *	0,25 l	€ 4,50
Red Bull, Red Bull Sugarfree*	0,25 l	€ 4,50
Orangensaft	0,25 l	€ 3,20
Orangensaft gespritzt	0,50 l	€ 4,80
Mineralwasser, prickelnd/still	0,33 l	€ 3,40
Mineralwasser prickelnd/still	0,75 l	€ 4,90
Mineral Zitrone	0,33 l	€ 3,60
Soda	1/2 l	€ 3,00
Soda Zitrone	1/4 l	€ 2,80
Soda Zitrone	1/2 l	€ 3,50
Holler Soda	1/2 l	€ 3,90
Holler Wasser	1/2 l	€ 3,50



## Bier

---

Stiegl Bier vom Fass	0,20 l	€ 3,40
Stiegl Bier vom Fass	0,30 l	€ 4,20
Stiegl Radler vom Fass	0,30 l	€ 4,20
Stiegl Freibier	0,30 l	€ 4,20
König Ludwig Weißbier Hell	0,30 l	€ 4,50
König Ludwig Weißbier Hell	0,50 l	€ 5,10
König Ludwig Weißbier Dunkel	0,50 l	€ 5,10
König Ludwig Weißbier Alkoholfrei	0,50 l	€ 5,10

## Grappa

---

Grappa	2 cl	€ 5,50
--------	------	--------

## Schnaps

---

Obstler	2 cl	€ 4,10
Williams Birne	2 cl	€ 4,50
Marillenbrand	2 cl	€ 4,80

### Edelbrände vom Muckenhammer

Maiwipferl	2 cl	€ 5,60
Erdbeer	2 cl	€ 5,60
Zwetschke	2 cl	€ 5,60
Nusslikör	2 cl	€ 5,60
Himbeer	2 cl	€ 5,90
Gute Luise	2 cl	€ 6,40
Voglbeer	2 cl	€ 7,40

Zirbe	2 cl	€ 4,80
Alt Salzburger Nusserner	2 cl	€ 4,90

## Spirituosen

---

Campari Soda	4 cl	€ 5,60
Campari Orange	4 cl	€ 5,80
Jägermeister	2 cl	€ 4,50
Averna / Ramazotti	2 cl	€ 4,50
Kräutermischung	2 cl	€ 4,50
Absolut Wodka	2 cl	€ 4,50
Whiskey	2 cl	€ 6,50



## Salate

---

Salatteller <sup>L</sup> mit gebratener Putenbrust <sup>L</sup>	€ 15,60
Sommersalat mit Thunfisch <sup>LD</sup>	€ 13,40
Griechischer Salatteller <sup>LG</sup>	€ 13,40
Gegrillte Scampis <sup>B</sup> mit sonnengetrockneten Tomaten und Oliven auf knackigem Frühlingsalat <sup>L</sup>	€ 17,80

## Nudeln und Nockerl

---

Knoblauch Spaghetti <sup>CA</sup> mit Blattsalat <sup>L</sup>	€ 13,40
Spaghetti <sup>CA</sup> Bolognese mit Blattsalat <sup>L</sup>	€ 13,90
Krautnockerl <sup>CA</sup> mit Blattsalat <sup>L</sup>	€ 13,60
Krautnockerl <sup>CA</sup> mit Speck und Blattsalat <sup>L</sup>	€ 15,20
Spinatnockerl <sup>CA</sup> in Schinkenrahmsauce <sup>G</sup> mit Blattsalat <sup>L</sup>	€ 14,20
Pinzgauer Kasnockn <sup>CAG</sup> mit Blattsalat <sup>L</sup>	€ 14,50



## Suppen

---

Backerbsensuppe <sup>ACG</sup>	€ 4,80
Frittatensuppe <sup>ACG</sup>	€ 5,20
Grießnockerlsuppe <sup>ACG</sup>	€ 5,60
Kaspressknödelsuppe <sup>ACGL</sup>	€ 6,70

## Hauptspeisen

---

Rindsgulasch <sup>LM</sup> mit Knödel <sup>ACG</sup>	€ 14,60
Südtiroler Herrngröstl <sup>MC</sup> mit Krautsalat	€ 14,60
Wiener Schnitzel vom Kalb <sup>ACG</sup> <i>mit Petersilienkartoffeln<sup>G</sup> und Salat<sup>L</sup></i>	€ 23,90
Wiener Schnitzel vom Schwein <sup>ACG</sup> <i>mit Petersilienkartoffeln<sup>G</sup> und Salat<sup>L</sup></i>	€ 17,90
Wiener Schnitzel von der Pute <sup>ACG</sup> <i>mit Petersilienkartoffeln und Salat<sup>L</sup></i>	€ 18,60
Cordon Bleu vom Schwein <sup>ACG</sup> von der Pute <sup>ACG</sup> <i>mit Petersilienkartoffeln und Salat<sup>L</sup></i>	€ 18,90 € 19,40
Mailänder Schnitzel vom Schwein <sup>ACG</sup> von der Pute <sup>ACG</sup> <i>mit Petersilienkartoffeln und Salat<sup>L</sup></i>	€ 18,20 € 19,40
Puten – Piccata <sup>ACG</sup> mit Salat <sup>L</sup>	€ 18,80
Knödelgeheimnis <sup>A</sup> nach innviertler Art <i>mit Sauerkraut (ca. 20 Minuten)</i>	€ 15,60
Gerösteter Knödel <sup>ACGL</sup> mit Zwiebel & Ei und Blattsalat <sup>L</sup>	€ 12,90
Kaspressknödel <sup>ACGL</sup> (2 Stk.) auf Blattsalat <sup>L</sup>	€ 13,80



## Jausn

---

Brettljause <sup>MGO</sup> mit Brot <sup>A</sup>	€ 13,90
Wurstsalat <sup>GM</sup> mit Brot <sup>A</sup>	€ 10,90
Essigwurst <sup>M</sup> mit Brot <sup>A</sup>	€ 7,90
Speckbrot <sup>OAGM</sup> mit Kren	€ 7,80
Käsebrot <sup>GA</sup>	€ 7,50
Verhackerts-Brot <sup>A</sup> mit Zwiebeln	€ 4,90
Schmalzbrot <sup>A</sup> mit Zwiebeln	€ 4,90
Sardellenbrot <sup>ADG</sup>	€ 5,10
Bierlaugenbreze <sup>A</sup>	€ 3,00
Knoblauchstangerl <sup>AGF</sup>	€ 3,00
Schwarzbrot <sup>A</sup>	€ 1,80



## Desserts

---

Palatschinken <sup>AGC</sup> (2 Stück) mit Marillenmarmelade	€ 8,90
Eispalatschinke <sup>AGCH</sup>	€ 9,50
Kaiserschmarrn <sup>AGC</sup> mit Zwetschkenröster	€10,90
lauwarmer Schokokuchen <sup>CAGFH</sup> mit Vanilleeis <sup>G</sup>	€ 8,20
Gebackene Apfelradln <sup>AGC</sup> mit Vanilleeis <sup>G</sup>	€ 9,60

## 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 € 22,90

(Schweinsbraten<sup>M</sup> mit Knödel<sup>ACG</sup> und Krautsalat,  
Putenschnitzel<sup>AGC</sup> mit Petersilienkartoffeln<sup>G</sup>,  
Kasnocken<sup>CAG</sup> mit Blattalat<sup>L</sup>)

Inklusive Kaiserschmarrn € 26,50 pro Person

## Informationspflicht über “Allergene”

### EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011

<b>Namen</b>	<b>Buchstabencode</b>	<b>Steht für</b>
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 <sub>2</sub> , 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