



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.

Reinhold Gruber

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und guten Appetit!



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 € 4,90

Flasche 0,75 l € 28,90

Grüner Veltliner „Steinfeder“ ◦

Weingut Hutter, Mautern / Wachau

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

1/8l € 5,10

Flasche 0,75 l € 29,90

Gelber Muskateller „Klassik“ ◦

Weingut Peter Skoff, Kranachberg / Südsteiermark

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

1/8l € 5,20

Flasche 0,75 l € 30,60

Sauvignon blanc ◦

Weingut Wurzinger, Taiden/ Neusiedlersee

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

1/8l € 5,40

Flasche 0,75 l € 31,60

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 € 5,20

Flasche 0,75 l € 30,60

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 € 5,20

Flasche 0,75 l € 30,60

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 € 34,20



Qualitätsweine aus der 1 Lt. Flasche

Grüner Veltliner Göttweiger Berg °

Weingut Müller, Kremstal

Fruchtig nach gelbem Apfel und raffiniertes Würze, trocken.

1/8 l € 4,40

Zwerglerl Spritzer °

1/4 l € 4,20

Spritzer Kandl °

1/2 l € 8,20

Spritzer Luxus Kandl °

1 l € 14,60

Holler Spritzer °

1/4 l € 5,90

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 € 4,20

1/2 l € 7,20

Most Kandl (gespritzt)

1/2 l € 6,50



Österreichische Rotweine

Zweigelt DAC ◦

Weingut Markus Iro, Gols/ Neusiedlersee

1/8 l € 5,30

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

Flasche 0,75 l € 30,40

Blaufränkisch „Unglaublich“ ◦

Weingut Paul Lehrner, Horitschon/Mittelburgenland

1/8 l € 5,40

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

Flasche 0,75 l € 31,60

St.Laurent Barrique ◦

Weingut Wurzinger, Tadten / Neusiedlersee

1/8 l € 5,50

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

Flasche 0,75 l € 31,20

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 € 39,60

Rosé

Hellfarbiger, rosiger Wein aus roten Trauben.

Rosé Zweigelt „fresh&easy“ ◦

Franz Leth, Fels am Wagram/ Niederösterreich

1/8 l € 4,90

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

Flasche 0,75 l € 28,80



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 € 37,60

Merlot Gabarinza ◦

Markus IRO, Gols / Neusiedlersee

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

1/8 l € 5,80

Flasche 0,75 l € 33,40

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 € 4,80

Flasche 1 l € 34,60

Qualitätsweine aus der 1 Lt. Flasche

Zweigelt ◦

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

1/8 l € 4,60

Flasche 1 l € 33,90

Spritzer Rot ◦

1/4 l € 4,40

Spritzer Kandl Rot ◦

1/2 l € 8,40

Spritzer Luxus Kandl Rot ◦

1/1 l € 15,20



Kaffee

Espresso	€ 3,60
Double Espresso	€ 5,20
Cup of Coffee "Americano"	€ 4,60

Tee

Black Tea	
Fruit Tea	
Peppermint Tea	
Camomile Tea	
Rose Hip Tea	
Herbal Tea	
Green Tea	€ 4,60

Alkoholfreie Getränke

Cola, Cola Light, Fanta, Almdudler bottled*	0,33 l	€ 4,40
Bitter Lemon, Tonic Water bottled	0,20 l	€ 4,40
Applejuice	0,25 l	€ 3,80
Applejuice with carbonated water	0,25 l	€ 3,40
Applejuice with carbonated water	0,50 l	€ 5,20
Applejuice unfiltered	0,25 l	€ 4,10
Apple- raspberry, Apple- elderberry, apple- redcurrant	0,25 l	€ 4,10
Red Bull Cola/Limited Edition Red, Blue, Silver*	0,25 l	€ 4,50
Red Bull, Red Bull Sugarfree*	0,25 l	€ 4,50
Orangejuice	0,25 l	€ 3,80
Orangejuice with carbonated water	0,50 l	€ 5,20
Mineralwater, sparkling/still	0,33 l	€ 3,60
Mineralwater sparkling/still	0,75 l	€ 4,90
Mineralwater with lemon	0,33 l	€ 3,80
Sodawater	1/2 l	€ 3,40
Sodawater with lemoncjuice	1/4 l	€ 2,90
Sodawater with lemoncjuice	1/2 l	€ 3,90
Sodawater with elderflower syrup	1/2 l	€ 4,20
Water with elderflower syrup	1/2 l	€ 3,60



Bier

Stiegl beer by the keg	0,20 l	€ 3,40
Stiegl beer by the keg	0,30 l	€ 4,50
Stiegl Radler by the keg	0,03 l	€ 4,50
Stiegl Freibier non-alcoholic	0,30 l	€ 4,50
König Ludwig Hell (wheatbeer light)	0,30 l	€ 4,60
König Ludwig Hell (wheatbeer light)	0,50 l	€ 5,60
König Ludwig Dunkel (wheatbeer dark)	0,50 l	€ 5,60
König Ludwig non-alcoholic wheatbeer	0,50 l	€ 5,60

Grappa

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

Schnaps

Obstler (mixed fruits) vom Erber	2 cl	€ 4,10
Williams Birne (pear) vom Erber	2 cl	€ 4,50
Marillenbrand (apricot) vom Erber	2 cl	€ 4,80
Edelbrände vom Muckenhammer		
Maiwipferl (treetop from spruce)	2 cl	€ 5,60
Erdbeer (strawberry)	2 cl	€ 5,60
Zwetschke (plum)	2 cl	€ 5,60
Nusslikör (nut)	2 cl	€ 5,60
Himbeer (raspberry)	2 cl	€ 5,90
Gute Luise (pear)	2 cl	€ 6,40
Voglbeer (rowan berry)	2 cl	€ 7,40
Zirbe (stone pine)	2 cl	€ 4,80
Alt Salzburger Nusserner (walnut)	2 cl	€ 4,90

Spirituosen

Campari Soda	4 cl	€ 6,80
Campari Orange	4 cl	€ 6,90
Jägermeister	2 cl	€ 4,50
Averna / Ramazotti	2 cl	€ 4,50
Kräutermischung	2 cl	€ 4,50
Absolut Wodka	2 cl	€ 4,50



Salate

Mixed green salad with roasted turkey ^L	€ 17,60
Mixed salad with tuna fish ^{LD}	€ 14,90
Classic greek salad ^{LG}	€ 14,80
Salad with grilled prawns, sundried tomatoes, and olives ^L	€ 18,40
Cheesebread dumplings ^{ACGL} with green salad ^L	€ 14,90

Nudeln und Nockerl

Garlic pasta ^{CA} with green salad ^L	€ 14,50
Pasta Bolognese (meatsauce) ^{CA} with green salad ^L	€ 14,80
“Kraut-Spätzle” ^{CA} with green salad ^L	€ 14,40
“Kraut-Spätzle” ^{CA} with green salad ^L and bacon	€ 16,60
Spinach “Spätzle” ^{CA} in cream-ham-sauce ^G with green salad ^L	€ 15,20
Cheese “Spätzle” ^{CAG} with green salad ^L	€ 15,20



Suppen

Clear beef soup with fried batter pearls ^{ACG}	€ 4,90
Clear beef soup with sliced pancakes ^{ACG}	€ 5,80
Clear beef soup with semolina dumplings ^{ACG}	€ 5,90
Clear beef soup with cheesebread dumpling ^{ACGL}	€ 6,90

Hauptspeisen

Beef goulash ^{LM} with bread dumpling ^{ACG}	€ 15,40
Roasted potatoes with pork, fried egg ^{MC} and cabbage salad	€ 15,40
Viennese schnitzel - veal ^{ACG} <i>with parsley potatoes ^G and small mixed salad^L</i>	€ 25,40
Viennese schnitzel - pork ^{ACG} <i>with parsley potatoes ^G and small mixed salad^L</i>	€ 18,90
Viennese schnitzel - turkey ^{ACG} <i>with parsley potatoes ^G and small mixed salad^L</i>	€ 19,60
Cordon Bleu - pork ^{ACG} or turkey ^{ACG} <i>with parsley potatoes ^G and small mixed salad^L</i>	€ 19,80 € 19,90
Schnitzel cheese-breaded - pork ^{ACG} or turkey ^{ACG} <i>with parsley potatoes ^G and small mixed salad^L</i>	€ 19,80 € 20,50
Turkey breaded in egg and cheese ^{ACG} with Spaghetti and salad ^L	€ 20,50
Dumpling “Mystery” ^A with sauerkraut ^A	€ 18,20
Roasted sliced dumplings with egg ^{ACGL} and green salad ^L	€ 14,90



Jausn

Plate with ham, bacon, cheese, butter ^{MGO} and bread ^A	€ 15,40
Sausage salad with cheese, peppers, pickles ^{GM} and bread ^A	€ 12,40
Pickled sausage with onions, vinegar ^M and bread ^A	€ 9,30
Bread with bacon and horseradish ^{OAGM}	€ 8,60
Cheese bread ^{GA}	€ 8,20
Bread with chopped bacon ^A and onions	€ 5,20
Bread spread with lard ^A and onions	€ 5,20
Bread with anchovies ^{ADG}	€ 5,60
Beer-pretzel ^A	€ 3,20
Garlic bread ^{AGF}	€ 3,20
Black bread ^A	€ 1,90



Desserts

Crepes ^{AGC} with apricot jam (2 pieces)	€ 9,90
Crepe with vanilla ice-cream, chocolate sauce ^{AGCH}	€ 10,90
Raisin omelet, scrambled ^{AGC} with plum - cinnamon mousse	€ 12,90
Hot chocolate cake with whipped cream ^{CAGFH} and vanilla ice-cream ^G	€ 9,20
Fried apple rings ^{AGC} with vanilla ice-cream ^G	€ 10,20

Andreas Hofer Pfandl

You can choose a few things of our classical meals, special for groups.

Please ask the waitress; reservations necessary.

Price per capita: € 26,90

(Roast pork ^M with bread dumpling ^{ACG} and cabbage salad,

Viennese Turkey-Schnitzel ^{AGC} with parsley potatoes ^G,

Cheese "Spätzle" ^{CAG} and green salad^L)

Plus Raison omelet € 31,90 per person



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

① 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.

① 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