

KUNSTHOTEL
— KIRCHENWIRT —
STUBENBERG



CATERING
— by Wolfgang Meichenitsch —

Unsere Öffnungszeiten

Donnerstag bis Samstag
16:00 - 23:00 Uhr

Warme Küche
16:00 - 21:00 Uhr

Wenn ihr euren Aufenthalt genossen habt, freuen wir uns sehr über eine positive Bewertung z.B. auf Google!



Um nichts mehr zu verpassen folgt uns gerne auf Instagram und Facebook, tretet unserem WhatsApp Kanal bei, oder schaut auf unserer Website vorbei!



Köstliche Kompositionen zum Beginn

Vorspeisen



Rindercarpaccio

Rucola | Hartkäse | Senfkavie | Trüffelmayonnaise | Toastbrot

€ 17,90

Garnelen in Tempura Teig


Salatherzen | Mango-Dressing | Brotcroutons | Hartkäse | Schnittlauch | Chili Mayonnaise

€ 15,90 | € 19,90

kleine Portion | große Portion

Karfiol in Tempura Teig

Salatherzen | Mango-Dressing | Erdnüsse | Hartkäse | Schnittlauch | Trüffelmayonnaise
vegan möglich

€ 11,90 | € 15,90 

kleine Portion | große Portion



Löffelweise Glück

Suppen



Rindssuppe mit
Frittaten und
Wurzelgemüse


€ 5,50

Rindssuppe mit
Leberreis und
Wurzelgemüse

€ 5,50

Knoblauchcreme
Suppe
mit Croutons

auch vegan möglich

€ 6,20 



Wo Geschmack zur Chefsache wird

Hauptgerichte



½ Klassisches steirisches Backhendl

Beilagen separat wählbar

€ 16,00

Portion gebackene Hendlleber

Beilagen separat wählbar

€ 12,90

Wiener Schnitzl vom Schwein

Preiselbeeren | Zitrone

Beilagen separat wählbar

€ 13,90

Bauern Cordon Bleu vom Schwein

Preiselbeeren | Zitrone | Bauernschinken | Bergkäse | Röstzwiebel

Beilagen separat wählbar

€ 16,90

Grammel Knödel

Jus | Sauerkraut | Schnittlauch

€ 16,90


Nudeln mit Bolognese

auch als Kinderportion möglich

€ 11,90 | € 15,90

Kinderwiener mit Pommes

€ 11,90





Backhendlstreifen Salat

Kartoffelsalat | Blattsalat | Croutons | Kernöl | Kürbiskerne

€ 15,90

Gebratener Zwiebelrostbraten

Kroketten | Röstzwiebel | Jus

€ 24,90

Gefüllte Nudeltascherl

Polenta | Steinpilz | Pesto | Kresse | Hartkäse

auch vegan möglich

€ 18,90



Nebendarsteller mit Starpotential

Beilagen (separat bestellbar)



Pommes Frites

€ 4,00

Erdäpfelsalat

€ 6,00

Erbsenreis

€ 4,90

Sauerkraut

€ 4,90

Grammelknödel

1 Stück

€ 5,50

Blattsalat

€ 5,90

Ketchup

€ 1,00

Süßer Schlussakt

Desserts



Hausgemachter Apfelstrudel

Vanilleeis | Schlag

€ 8,90

Affogato

Espresso | Vanilleeis

€5,00

3 Kugeln Vanilleeis

Schlag | Hippe | Hausgemachter Kernölikör

€ 7,90

Kaiserschmarrn

Zwetschgenröster | Vanilleeis

€ 12, 90

Topping: Hausgemachter Eierlikör

€ 2,00



Guten Appetit wünscht

Küchenchef Wolfgang Meichenitsch mit Team!



Vegetarisch

Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide; B Krebstiere; C Eier; D Fische; E Erdnüsse; F Soja; G Milch oder Laktose; H Schalentiere; L Sellerie; M Senf; N Sesam; O Schwefeldioxid und Sulfate; P Lupinien; R Weichtiere

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EULEbensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Es können dennoch Spuren anderer Stoffe enthalten sein. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



Getränke



Weine

Sauvignon Blanc (Wein- & Obsthof Durlacher Floing)

Welschriesling (Wein- & Obsthof Durlacher Floing)

Muskateller (Wein- & Obsthof Durlacher Floing)

Flasche 0,75l

25,00 €

Glas ⅓l

4,50 €

Weißer Spritzer 0,25l (Wein- & Obsthof Durlacher Floing)

3,50 €

Weißer Mischung 0,25l (Wein- & Obsthof Durlacher Floing)

3,50 €

Rote Mischung 0,25l (Wein- & Obsthof Durlacher Floing)

3,50 €

Weißburgunder Klassik 2023 (Weingut Hutter Vulkanland)

Flasche 0,75l

25,00 €

Glas ⅓l

4,50 €

Zweigeltcuvée 2021 (Weingut Hutter Vulkanland)

Flasche 0,75l

30,00 €

Glas ⅓l

4,80 €

Blaufränkisch 2021 (Ried Ragalberg Burgenland)

Flasche 0,75l

25,00 €

Glas ⅓l

4,50 €

Flasche Prosecco (Casa Gheller

25,00 €

Bianco Frizzante 75l

Cuvée Brut Spumante 75cl

Cuvée Brut Spumante Rose 75cl

Glas 0,1l

4,80 €

Unser Bier

Puntigamer vom Fass, Radler, Soda Bier	
Krügerl 0,5l	4,50 €
Seidl 0,33l	3,90 €
Pfiff 0,2l	3,10 €
Puntigamer Märzen 0,5l Flasche	4,00 €
Gösser Natur Gold Alkoholfrei 0,33l Flasche	3,80 €
Gösser Natur Gold Alkoholfrei 0,5l Flasche	4,80 €
Edelweiss Hefetrüb 0,5l Flasche	4,80 €
Edelweiss Hefetrüb Alkoholfrei 0,5l Flasche	4,80 €

Alkoholfrei

Römerquelle Prickelnd 1 Liter	7,00 €
Peterquelle Prickelnd 1 Liter	7,00 €
Römerquelle Prickelnd 0,33l Flasche	3,00 €
Soda 0,25l	2,00 €
Soda 0,5l	2,80 €
Soda mit Zitrone 0,25l	3,00 €
Soda mit Zitrone 0,5l	3,80 €
Apfelsaft Johannisbeersaft Cappy	
pur oder gespritzt 0,25l	3,00 €
pur oder gespritzt 0,5l	5,00 €
mit Leitungswasser 0,25l	2,50 €
mit Leitungswasser 0,5l	3,50 €
Coca-Cola Coca-Cola Zero Almdudler TRIXXI Himbeere	
0,33l Flasche	3,80 €
mit Leitungswasser 0,5l	4,30 €
gespritzt 0,5l	4,80 €
Schweppes Indian Tonic 0,2l Flasche	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon 0,2l Flasche	3,50 €

Durstlöscher

Holler on Ice 0,5l Holundersirup Soda Eiswürfel Minze	6,00 €
Tropical on Ice 0,5l Mango-Maracuja Sirup Soda Eiswürfel Orange	6,00 €

Bar-Mix-Getränke

Wodka Lemon	6,80 €
Bacardi Cola	6,80 €
Gin Tonic	6,80 €
Aperol Spritzer	6,50 €
Hugo	6,50 €
Kaiserspritzer 0,25l Weißwein Holundersirup Soda Eiswürfel	4,00 €
Tropical Spritzer 0,25l Weißwein Mango-Maracuja Sirup Soda Eiswürfel	4,00€
Schnaps	
Williamsbrand (Höfler Stubenberg) 2cl	3,80 €
Zwetschgenbrand (Höfler Stubenberg) 2cl	3,80 €

Kaffee

Verlängerter schwarz mit Milch	3,50 €
Kleiner schwarzer brauner	3,00 €
Großer schwarzer brauner	4,50 €
Cappuccino	3,50 €