



KUNSTHOTEL
— KIRCHENWIRT —
STUBENBERG



CATERING
— by Wolfgang Meichenitsch —

Unsere Öffnungszeiten

Donnerstag bis Samstag

16:00 - 23:00 Uhr

Warme Küche

16:00 - 21:00 Uhr

Sonntag

10:00 - 15:00 Uhr

Warme Küche

11:00 - 13:30 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



Rindercarpaccio

Rucola | Hartkäse | Senfkavier | 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



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



½ Klassisches steirisches Backhendl

€ 16,00

Portion gebackene Hendlleber

€ 12,90

Wiener Schnitzl vom Schwein

Preiselbeeren | Zitrone
Beilagenseparat 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

€ 11,90 | € 15,90

Kinderwiener mit Pommes

€ 11,90



Backhendlstreifen Salat

Kartoffelsalat | Blattsalat | Croutons | Kernöl | Kürbiskerne

€ 15,90

Gebratener Zwiebelrostbraten

€ 24,90

Gefüllte Nudeltascherl

Polenta | Steinpilz | Pesto | Kresse | Hartkäse

auch vegan möglich

€ 18,90



Nebendarsteller mit Starpotential

Pommes Frites

€ 4,00

Erdäpfelsalat

€ 6,00

Erbsenreis

€ 4,90

Sauerkraut

€ 4,90

Grammelknödel

€ 5,50

Blattsalat

€ 5,90

Ketchup

€ 1,00

Süßer Schlusssakt



Hausgemachter Apfelstrudel

€ 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.



Weine

Sauvignon Blanc (Wein- & Obsthof Durlacher Floing)

Welschriesling (Wein- & Obsthof Durlacher Floing)

Muskateller (Wein- & Obsthof Durlacher Floing)

Flasche 0,75l

Glas 1/8l 25,00 €
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 1/8l 4,50 €

Zweigeltcuvée 2021 (Weingut Hutter Vulkanland)

Flasche 0,75l 30,00 €

Glas 1/8l 4,80 €

Blaufränkisch 2021 (Ried Ragalberg Burgenland)

Flasche 0,75l 25,00 €

Glas 1/8l 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

Krögerl 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

Peterquelle Prickelnd 1 Liter

7,00 €

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-MaracujaSirup | 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-MaracujaSirup | 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 €