

Pizzeria - Ristorante

hofstiger

Speisekarte

APERITIV - APERITIFS

151	Campari Orange oder Soda	4cl	7,50 (0)
153	Cynar Orange oder Soda	4cl	7,50 (0)
154	Martini bianco	4cl	6,50 (0)
155	Martini rosso	4cl	6,50 (0)
157	Piccolo Prosecco	0,2	6,00 (0)
158	Aparol gespritzt (Veneziano oder Classico)	0,25	7,50 (0)
159	Hugo	0,25	7,50 (0)

ANTIPASTI - VORSPEISE

30	BRUSCHETTA Knoblauchbrot mit frischen Tomaten, Knoblauch und Oregano A, G	7,50
31	PROSCIUTTO E MELONE Parmaschinken und Melone	16,50
34	CAPRESE DIBUFALA Büffelmozzarella aus Campanien, G	13,50
39	CARPACCIO Hauchdünne rohe Rindfiletscheiben	18,50
40	SCAMPI CON RUCCOLA Riesengarnelen an Ruccolabeet A, B, D, G, H, O	21,50

„BRUSCHETTA“

*DIE ANTIPASTI GALTEN VOR LANGER ZEIT ALS „ARME-LEUTE-ESSEN“ IN ITALIEN.
 HEUTE IST ES EINE VORSPEISE, DIE NICHT MEHR WEG ZU DENKEN IST.*

A (Gluten) - B (Krebstiere) - C (Ei) - D (Fisch) - E (Erdnuss) - F (Soja) - G (Milch oder Laktose) - H (Schalenfrüchte Nuss)
 L (Sellerie) - M (Senf) - N (Sesam) - O (Sulfite) - P (Lupinen) - R (Weichtiere)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt., Druck- und Satzfehler vorbehalten

ZUPPE - SUPPEN

- 45 STRACCIATELLA ALLA ROMANA**
 Geflügelsuppe mit Ei und Parmesan
 A, G, C, L 6,50
- 46 ZUPPA ALL AGLIO**
 Knoblauchcremesuppe A, G, C, L 7,50
- 47 CREMA DI POMODORO**
 Tomatencremesuppe A, G, C, L 7,50
- 48 KRÄFTIGE RINDERBOUILLON**
 mit Grießnockerl, Flädle oder
 Leberspätzle A, C, L 7,50

INSALATA - SALATE

- 60 INSALATA VERDE**
 Grüner Salat C, M, O 6,50
- 61 INSALATA MISTA**
 Gemischter Salat C, M, O 7,50
- 62 INSALATA DI POMODORO**
 Tomatensalat mit roten
 Zwiebeln C, M, O 7,50
- 64 INSALTONE „HOFSTEIGER“**
 Salatteller mit Schinken, Ei
 und Schafkäse C, M, O 14,50
- 65 INSALATONE „PRIMAVERA“**
 Salatteller mit Thunfisch, Ei,
 Oliven, Artischocken M, C, O, D 14,50
- 69 FITNESSSALAT**
 Saison Salat mit gegrillten
 Hühnerbruststreifen G, L, M 17,50

„STRACCIATELLA ALLA ROMANA“

*ITALIENISCHE EINLAUFSUPPE, STATT
 PANIERMEHL WIRD FEINER GRIEB VERWENDET
 UND MIT MUSKAT GEWÜRZT.*

A (Gluten) - B (Krebstiere) - C (Ei) - D (Fisch) - E (Erdnuss) - F (Soja) - G (Milch oder Laktose) - H (Schalenfrüchte Nuss)
 L (Sellerie) - M (Senf) - N (Sesam) - O (Sulfite) - P (Lupinen) - R (Weichtiere)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt., Druck- und Satzfehler vorbehalten

KLASSIKER

VORARLBERGER KÄSESPÄTZLE

mit Röstzwiebeln und Blattsalat oder Apfelmus A, C, G

17,50

SCHWEINEFILET-MEDAILLONS IM SPECKMANTEL

mit Marktgemüse und Kroketten A, C

28,50

SPÄTZLEPFANNE

Schweinefilet Medaillons an Champignonrahmsauce A, C, G

28,50

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

dazu Pommes Frites oder gemischter Salat A, C, G

18,50

CORDON BLEU VOM SCHWEIN

gefüllt mit Formvorderschinken und Käse, dazu Pommes Frites A, C, G, M

19,50

ZWIEBELROSTBRATEN

mit knusprigen Röstzwiebeln, dazu Rösti und Speckbohnen A, G, L, M

27,50

RINDER SAFTGULASCH

mit hausgemachtem Butterspätzle A, C, G

20,50

HOFSTEIGER SPIEß

Herzhafte Stücke vom Rind, Hähnchenfilet und Schwein, mit Würstchen und Speck, an knusprigen Pommes Frites, dazu pikante Grillsauce A, C, G, L

23,50

CARNE DI VITELLO E MANZO - GERICHTE VOM KALB UND RIND

502 SCALOPPINA AL GORGONZOLA

Schnitzel mit Gorgonzolarahmsauce mit Pasta oder Bratkartoffeln A, C, G, F

32,50

505 SCALOPPINA LIMONE

Schnitzel mit Zitronensauce mit Pasta oder Bratkartoffeln A, C, G, F

31,50

CARNE DIE MANZO - GERICHTE VOM RIND

550 ENTRECOTE DI MANZO

vom Rost, mit Bratkartoffeln A, C, G, F

32,00

555 ENTRECOTE AL PEPE VERDE

an grüner Pfeffersauce (scharf), mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter

34,00

PASTA NUDELGERICHTE

SPAGHETTI

210 SPAGHETTI NAPOLI
 mit Tomatensauce A 12,00

211 SPAGHETTI BOLOGNESE
 mit Fleischsauce A 15,00

212 SPAGHETTI CARBONARA
 mit Speck, Ei, Grana Padano A, C, G 15,00

214 SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPPERONCINI
 mit Knoblauch, Olivenöl, Pfefferoni (scharf) A 14,50

216 SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA
 mit Tomatensauce, Zwiebeln, Speck A 15,50

218 SPAGHETTI AL PESTO
 mit Basilikum, Olivenöl, Knoblauch A 15,00

221 SPAGHETTI PUTTANESCA
 mit Sardellen, Oliven, Kapern, Tomatensauce A, D 16,00

225 SPAGHETTI MARINARA
 mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Weißweinsauce A, D 18,50

TAGLIATELLE BANDNUDELN

352 TAGLIATELLE „MARE E MONTE“
 mit Steinpilzen und Crevetten, in Tomaten- und Rahmsauce A, B, C 19,00

353 TAGLIATELLE MIT TRÜFFEL 21,50
 Rucola und Grana A, C, G

PENNE MACCHERONI

300 PENNE ALLA ARRABIATA
 mit Tomatensauce scharf A 15,00

305 PENNE DEL BOSCAIOLO
 mit Champignons, Schinken, Erbsen, Rahm, Tomaten A, G 15,50

308 PENNE PASTICCIATE
 mit Fleischsauce, Broccoli, Schinken, Zwiebeln und Tomaten A 16,00

AL FORNO / ÜBERBACKEN

100 PENNE AL FORNO
 mit Champignons, Schinken, Erbsen, Rahm, Tomatensauce, überbacken A, G 15,50

101 LASAGNE AL FORNO
 im Ofen überbacken A, G 15,50

102 CANNELLONI AL FORNO
 Cannelloni gefüllt mit Rigota und Spinaci in Bechamel und Fleischsauce A, G 15,50

385 TORTELLINI GRATINATI
 mit Käse überbacken A, C, G 15,50

463 LINGUINE PESCATORE
 Hausgemachte flache Spaghetti mit Crevetten, Tomatenrahmsauce A, B, C 19,00

„PENNE ALLA ARRABIATA“

BEDEUTET ÜBERSETZT „NUDELN AUF ZORNIGE ODER LEIDENSCHAFTLICHE ART“. DIE CHILISCHOTE MIT SEINER EINZIGARTIGEN SCHÄRFE VERSCHAFFT DEM GERICHT DIESEN TITEL. EIN TRADITIONELLES GERICHT AUS DEM LATIUM...

Pizza

1 MARGHERITA mit Tomaten, Mozzarella, A, G	11,00	
4 DELLA NONNA mit Tomaten, Mozzarella, Paprikaschoten, Zwiebeln, Knoblauch, A, G	14,50	
5 DIAVOLO KLASSISCH mit Tomaten, Mozzarella, Oliven, Sardellen, Paprikaschoten (scharf), A, G, D	15,50	
6 FUNGHI mit Tomaten, Mozzarella, Champignon, A, G	14,50	
7 PROSCIUTTO mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, A, G	15,00	
8 PAESANA mit Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Knoblauch, A, G	15,00	
10 SALAMI mit Tomaten, Mozzarella, Salami, A, G	15,00	
11 CALABRESE mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons (scharf), A, G	16,50	
12 ROMANA mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, A, G	15,50	
13 SICILIANA mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Pfefferoni, Kapern, Zwiebeln, Knoblauch (scharf), A, G	16,50	
14 CAPRICCIOSA mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Pfefferoni, Oliven, A, G	16,00	
15 QUATTRO STAGIONI mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Sardellen, Oliven, Kapern, Artischocken, A, G, D	16,00	
16 CALZONE mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven, A, G	16,50	
17 TONNO mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln A, G, D	16,50	
18 FRUTTI DI MARE mit Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, A, G, B, R, D	17,50	
20 CONTADINO mit Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ei, Knoblauch, Zwiebeln, A, G, C		11,20
22 HAWAII mit Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken	16,50	
23 GORGONZOLA mit Tomaten, Gorgonzola, A, G	15,00	
24 QUATTRO FORMAGGI mit 4 verschiedenen Käsesorten, A, G	16,00	
25 VEGETARIANA mit Tomaten, Mozzarella, versch. Gemüse	15,50	
26 SPECIALE mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Spargel, Gorgonzola, A, G	16,00	
28 O SOLE MIO mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Champignons, Pfefferoni, Kapern, Zwiebeln und Knoblauch	16,50	
29 BUON GIORNO mit Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Zwiebeln und Knoblauch, A, G, B, D	17,00	
44 DIAVOLO mit Tomaten, Mozzarella, Oliven, Salami, Paprikaschoten (scharf), A, G	15,50	
SPEZIAL PIZZA		
801 ALASKA mit Tomaten, Mozzarella, Rohlachs, Rucola und rote Zwiebeln A, G	17,50	
804 PIZZA MARGHERITA CLASSICA mit Tomaten, Büffelmozzarella, frischem Basilikum, A, G	16,00	
43 PARMA mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Grana Padano, A, G	17,50	
Jede Pizza auf Wunsch auch mit Büffelmozzarella		Aufpreis 2,50

TORTELLINI

- 381 TORTELLINI ALLA PANNA**
mit Schinken und Rahmsauce A, C, G 15,50
- 383 TORTELLINI CASALINGA**
mit Schinken, Cahmpignons, Rahm,
Tomatensauce A, C, G 16,00
- 384 TORTELLINI GORGONZOLA**
mit Gorgonzola-Rahmsauce A, C, G 15,50
- 386 TORTELLINI DELLA NONNA**
mit Gorgonzola, Spinat, Sahne A, C, G 16,00

GNOCCI

- 405 GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI**
mit 4 verschiedenen Käsesorten A, G 16,00
- 407 GNOCCHI TOSCANA**
mit Broccoli, Spinat, Gorgonzola,
Sahnesauce A, G 16,50
- 409 GNOCCHI ZUCCHINI**
nach „Art des Hauses“ A 15,50

RISOTTO

- 451 RISOTTO AI FUNGHI PORCINI**
mit Steinpilzen 16,00
- 452 RISOTTO FRUTTI DI MARE**
mit Meeresfrüchten und Knoblauch 18,50
- 454 RISOTTO PRIMAVERA**
mit frischem Gemüse nach Saison 14,50

CROSTACEI- MEERESFRÜCHTE AUF ANFRAGE

- 601 CALAMARI FRITTI**
Tintenfische frittiert mit
gemischtem Salat (R) 26,00
- 605 SCAMPI ALLA GRIGLIA**
vom Rost, mit gemischtem Salat (B) 36,00

„TORTELLINI“

**DER LEGENDE NACH SIND
DIE TORTELLINI
EINE NACHBILDUNG DES
BAUCHNABELS DER GÖTTIN VENUS.**

DOLCI - DESSERTS & SÜSSSPEISEN

704 TIRAMISU

hausgemachte Tiramisu A, C, G

8,50

705 PANA COTA

mit frischen Früchten A, C, G

8,50

MOHR IM HEMD

mit Schokoladensauce und frischen Früchten garniert A, C, G, H

8,50

GELATO - EIS

COUPE DÄNEMARK

cremiges Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagsahne C, G

7,50

703 BANANENSPLIT

cremiges Vanilleeis mit Banane, Schokosauce und Schlagsahne,
dazu Mandelsplitter C, G, H

8,50

GEMISCHTES EIS

mit 3 Kugeln nach Wahl mit/ohne Sahne C, G

7,00 / 6,00

BEVANDE - GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE

Espresso

3,50

Doppelter Espresso

5,80

Tasse Kaffee

4,20

Cappuccino

4,50

Latte Macchiato

5,50

**Früchtetee / Pfefferminztee / Kamillentee / Schwarztee
Grüntee / Kräutertee / Rotbuschtee**

5,50

BEVANDE - GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Tafelwasser VO ÜS mit oder ohne Kohlensäure	0,3l	3,80
	0,7l	7,50
Cola, Orange, Citro, Spezi	0,3l	3,80
	0,5l	4,80
Coca Cola Zero, Almdudler	0,33l	4,50
Apfelsaft, Johannisbeersaft, Mango, Orange (pur)	0,3l	3,80
	0,5l	5,50
Eistee Zitrone/Pfirsich	0,3l	3,80
	0,5l	4,50
Bitter Lemon / Tonic Water	0,2l	4,20
Säfte gespritzt	0,3l	3,80
	0,5l	4,80
Soda mit Zitronen- oder Holundersaft	0,3l	3,50
	0,5l	4,50

ALKOHOLISCH

Bier vom Fass (Mohren)	0,3l	3,80
	0,5l	4,80
Radler süß oder sauer	0,3l	3,80
	0,5l	4,80
alkoholfreies Bier (Clausthaler)	0,33l	4,50
alkoholfreies Hefeweizen (Erdinger)	0,5l	5,20
Hefeweizen (Weihenstephan)	0,5l	5,20

VINO BIANCO - WEIßWEIN

Weißwein gespritzt süß oder sauer	1/4l	4,50
Grüner Veltliner Federspiel „Ried Dürnstein“ Weingut Tegernseerhof - Dürnstein Wachau Niederösterreich	1/8l	5,50
Chardonnay Weingut Gerhard Markowitsch - Göttlesbrunn Carnuntum Niederösterreich	1/8l	5,50
Pinot Grigio IGT Casale del Veneto	1/8l	5,50
Zweigelt Rosé Weingut Hans u. Philipp Grassl - Göttlesbrunn Carnuntum Niederösterreich	1/8l	5,50

VINO ROSSO - ROTWEIN

Rotwein gespritzt süß oder sauer	1/4l	4,50
Chianti DOCG Cantina Sorelli Poggio Felice	1/8l	5,50
Montepulciano d´Abruzzo DOP Monte Martino	1/8l	5,50
Primitivo IGT Weingut Feudo Badala - Apulien	1/8l	5,50
Heideboden (BF, ME) Weingut Günther Horvath - Gols / Burgenland	1/8l	5,50
Ricciolino Cuvèe (BF, ME, ZW) Weingut Hans Iglar - Deutschkreutz / Burgenland	1/8l	5,50