



# Speisekarte To-Go in der Hölle

**Gültig ab 19. Mai 2021!**

**Ersetzt alle vorhergehenden Preislisten**

To-Go / Take away Abholzeiten:  
11:00 – 21:00 Uhr

Tel.: 0662/8207600  
E-Mail: [info@hoelle.at](mailto:info@hoelle.at)



A = Gluten B = Krebstiere/crustaceans C = Ei/egg D = Fisch/fish E = Erdnuss/peanut F = Soja/soya G = Milch/milk  
H = Nüsse/nuts L = Sellerie/celery M = Senf/mustard N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere/molluscs



## Vorspeisen

herzhaftes Beef Tartar vom Biorind, (A, C, G, L, M, O)

Wachtelei - Toast - Butter

14,90

Rindfleischsalat vom Bio Tafelspitz (A, C, D, G)

Käferbohnen, Kernöl, Bauernschwarzbrot

10,90



**Hölle** \*\*\*\*  
Hotel · Gasthof



A = Gluten B = Krebstiere/crustaceans C = Ei/egg D = Fisch/fish E = Erdnuss/peanut F = Soja/soya G = Milch/milk  
H = Nüsse/nuts L = Sellerie/celery M = Senf/mustard N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere/molluscs

Rabatt auf alle Speisen  
bei Selbstabholung  
- 10%

## Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Wildschweintortellini, (A, C, G, L, M)	
Wurzelgemüse	6,50
Cremesuppe des Tages (B, D, G, L, O)	
Croutons	5,80
Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl, (A, C, G, L, M)	
Wurzelgemüse	4,50
Kräftige Rindsuppe mit Frittaten, (A, C, G, L, M)	
Wurzelgemüse	4,50
Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel, (A, C, G, L, M)	
Wurzelgemüse	4,90
Kräftige Rindsuppe mit Kaspresßknödel, (A, C, G, L, M)	
Wurzelgemüse, Röstzwiebel	5,90



*Hölle* \*\*\*\*\*  
Hotel · Gasthof



A = Gluten B = Krebstiere/crustaceans C = Ei/egg D = Fisch/fish E = Erdnuss/peanut F = Soja/soya G = Milch/milk  
H = Nüsse/nuts L = Sellerie/celery M = Senf/mustard N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere/molluscs

Rabatt auf alle Speisen  
bei Selbstabholung  
- 10%

## Salzburger Schmankerl

angeräuchertes gegrilltes Goldforellenfilet, Fischerei Holzinger, Gunskirchen Rote Rübenrisotto, Babykarotten, Speckchips und Sellerieschaum (A, D, G, L, O)	19,70
Eierschwammerl in Rahmsauce (A, C, G, L, O) Semmelknödel	16,90
Zartes Rehragout aus eigener Jagd (A, C, G, L, M, O) Ofenstöcklkraut, Bärlauchschupfnudeln	18,90
Grammeltascherl hausgemacht 6 Stk. (A, C, G, L, M, O) Bauernsauerkraut, Kümmelsaferl	14,40
Fleischtascherl hausgemacht 6 Stk. (A, C, G, L, M, O) Bauernsauerkraut, Kümmelsaferl	14,40
Schollenfilet gebacken (A, C, D, L, M, O) Erdäpfel-Vogelersalat	16,90
Wiener Schnitzel (A, C, G) im Butterschmalz, heurigen Erdäpfeln, Wildpreiselbeeren Ablingers Deluxe Schwein	14,40
Backhenderl - Haxerl und Brust ausgelöst (A, C, L, M) Erdäpfel-Biokressesalat, gebackene Petersilie, Wildpreiselbeeren	15,90

*Hölle* \*\*\*\*\*  
Hotel • Gasthof



A = Gluten B = Krebstiere/crustaceans C = Ei/egg D = Fisch/fish E = Erdnuss/peanut F = Soja/soya G = Milch/milk  
H = Nüsse/nuts L = Sellerie/celery M = Senf/mustard N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere/molluscs

Rabatt auf alle Speisen  
bei Selbstabholung  
- 10%

Cordon Bleu von der Pute <small>(A, C, G)</small> im Butterschmalz mit saftiger Fülle, heurigen Erdäpfeln, Wildpreiselbeeren	16,50
XXL Höllen-Cordon Bleu <small>(A, C, G)</small> im Butterschmalz, (300 g feinstes Putenfleisch, doppelte saftige Fülle mit Chili,) Pommes frites	19,90
Krustenbraten vom Schweinsbrüst'l <small>(A, C, G, O, M)</small> Krautsalat, Semmelknödel, Biersafterl	14,90
Blunz'nradl knusprig gebraten vom Spanferkel <small>(G, O)</small> vom Metzger Burgstaller, Bauernsauerkraut, Rösterdäpfeln	11,90
„Luzifers Dream Burger“ vom Bio-Rind <small>(A, G, F, M)</small> Rucola, Zwiebel, knuspriger Speck, Steakhousepommes, Sour Cream-Dip, Paradeiser	14,90
gekochter Tafelspitz vom BIO-Rind <small>(A, C, G, L, M)</small> Rösterdäpfel'n, Cremespinat, Wurzelgemüse, Apfelkren, Schnittlauchsauce	22,50
Teifi's Fingerfoodkörbchen <small>(A, C, G, O)</small> Chicken wings, Süsskartoffelpommes, Cole slaw, Cocktailsauce, Sour cream	12,30



**Hölle** \*\*\*\*\*  
Hotel · Gasthof



A = Gluten B = Krebstiere/crustaceans C = Ei/egg D = Fisch/fish E = Erdnuss/peanut F = Soja/soya G = Milch/milk  
H = Nüsse/nuts L = Sellerie/celery M= Senf/mustard N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere/molluscs

Rabatt auf alle Speisen  
bei Selbstabholung  
- 10%

## G'schmackiges und ohne Fleisch

Eierschwammerl in Rahmsauce (A, C, M, G, O)	
Semmelknödel	16,90
hausgemachte Eierschwammerltortellini (A, C, G)	
Parmesan, getrocknete Tomaten, Rucola	15,90
3 Stück flaumige Spinatknödel (A, C, G)	
zerlassener Butter, Parmesan	12,30
hausgemachte Ravioli vom Wildschwein (A, C, G)	
braune Trüffelbutter, Rosmarin-Wildessenz, Schwarze Nüsse, Parmesan	16,90



**Hölle** \*\*\*\*  
Hotel · Gasthof



Rabatt auf alle Speisen  
bei Selbstabholung  
- 10%

## Knackige Salatvariationen

saftig gebratene Sesam-Chili Hendl- und Putenfiletstücke mit knackigen Blattsalaten,  
Kirschtomaten, Bio-Salatkerne (A, C, M, O)

- wahlweise Joghurt- oder Balsamico Dressing (L, M, O) 13,30

Backhendlsalat mit knackigen Blattsalaten, Kirschtomaten, Bio-Salatkerne (A, C, M, O)

- wahlweise Joghurt- oder Balsamico Dressing (L, M, O) 14,70

frische Blattsalate mit buntem Rohkostgemüse der Saison,

- wahlweise mit Joghurt oder Balsamico Dressing (L, M, O) 4,90

frischer Blattsalat

wahlweise mit Joghurt oder Balsamico Dressing (M, O) 4,40



*Hölle* \*\*\*\*\*  
Hotel • Gasthof



A = Gluten B = Krebstiere/crustaceans C = Ei/egg D = Fisch/fish E = Erdnuss/peanut F = Soja/soya G = Milch/milk  
H = Nüsse/nuts L = Sellerie/celery M= Senf/mustard N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere/molluscs

Rabatt auf alle Speisen  
bei Selbstabholung  
- 10%

## Leckerer aus unserer Konditorei

### hausgemachte Kuchen und Torten (A, C, G)

je nach Tagesangebot

4,10

### Apfelstrudel (A,C,G,H,O)

4,50

mit Vanillesauce

6,50

### Topfenstrudel (A,C,G,O)

4,80

mit Vanillesauce

6,80

### Palatschinken (A, C, G)

Marillen- oder Preiselbeermarmelade per Stück

3,50



*Hölle* \*\*\*\*  
Hotel • Gasthof







## Getränke

0,5 l Flasche	Augustiner Bier	3,50
0,5 l Flasche	Stiegl Bier	3,50
0,5 l Flasche	Franziskaner, alkoholfreies Weizenbier	3,60
0,5 l Flasche	Franziskaner Weizenbier hell oder dunkel	3,60
0,5 l Flasche	Pinzga Bräu naturtrüb	3,60
0,5 l Flasche	Hacker Pschorr, Kellerbier	3,60
0,5 l Flasche	Apfelsaft gespritzt	2,50
0,33 l Flasche	Eistee	2,50
0,5 l Flasche	Coca Cola	2,50
0,25 l Flasche	Red Bull, Red Bull Organics oder Red Bull Cola	3,10



*Hölle* \*\*\*\*  
Hotel • Gasthof





## Unsere Topsellerweine (o)

<b>Infernum Cuveé weiss - CH/MU/SB</b> Erich Scheiblhofer, Andau/Burgenland unsere hauseigene Cuveé	2019	14,90
<b>Grüner Veltliner "Gärtling"</b> Martin Nigl, Senftenberg / Niederösterreich fruchtbetont und pfeffrig, saftig mit spritziger Säure, frisch und trocken am Gaumen, perfekt zu leichten Gerichten	2018	16,40
<b>Infernum Cuveé rot - ZW/ME/BF</b> Erich Scheiblhofer, Andau/Burgenland unsere hauseigene Cuveé	2018	16,90
<b>Cabernet Sauvignon</b> Günther & Regina Triebaumer, Rust / Burgenland intensive Aromatik nach Kirschen & Beeren, fein strukturiert mit viel Fruchtansatz am Gaumen und delikaten Tanninen	2014	17,80
<b>Shiraz "100 days"</b> Weingut Keringer, Mönchshof / Burgenland dunklen rote Beeren, zarte Schoko-Noten, stoffig und vollmundig, feine Röstaromen - Ausbau: 100 Tage mit Schalen und Kernen auf der Maische, danach im Holzfass (Barrique) gereift	2013	21,40
<b>Rosé Cuveé - ZW/PN/CS/SY</b> Ludwig Ehn, Langenlois / NÖ, helles Rosa, saftige feine Cassis- und Beerennoten, fruchtig und frisch am Gaumen, sehr facettenreich	2019	14,70

**Hölle** \*\*\*\*\*  
Hotel • Gasthof



A = Gluten B = Krebstiere/crustaceans C = Ei/egg D = Fisch/fish E = Erdnuss/peanut F = Soja/soya G = Milch/milk  
H = Nüsse/nuts L = Sellerie/celery M= Senf/mustard N = Sesam O = Sulfite P = Lupinen R = Weichtiere/molluscs



Rosé „Wilde Orchidee“ Bio - ZW/BF Weingut Wurzinger, Tadten / Burgenland Intensiv fruchtig, speziell nach Himbeeren, Erdbeeren	2017	14,30
“Riva di Rocca“ Prosecco DOC Treviso Extra Dry Case Bianche, klassischer Prosecco, goldgelb glänzend, angenehm rund, typisch fruchtig, zart weich & harmonisch		14,50
“Perlae Naonis“ Prosecco DOC – Brut Millesimato San Simone, elegantes, frisches Fruchtaroma von Birnen, Steinobst bis hin zu Zitrusfrüchten, zarte Mandelnoten		14,90



*Hölle* \*\*\*\*\*  
Hotel • Gasthof

