



Speisekarte To-Go in der Hölle

Gültig ab April 2022!
Ersetzt alle vorhergehenden Preislisten

To-Go / Take away Abholzeiten:
11.00 – 21:00 Uhr

Tel.: 0662/8207600
E-Mail: 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

Höllische Alpentapas (A, C, L, D, G, M, O)

Strohschweinschopfbraten / Speckkrautsalat, Beef Tartar / Wachtelei, € 17,50

Räucherlachs / Oberskren, Bärlauchravioli / brauner Butter,
Wurzelbaguette € 32,90 für 2 Personen

Wiener Schnecken vom Gugumuck (A, G) € 11,80

gratiniert mit Kürbiskräuterbutter, knuspriges Ciabatta

Kräftige Rindsuppe vom Bio-Tafelspitz

Kräftige Rindsuppe (A, G, C, L) mit Wurzelgemüse

Grießnockerl oder Frittaten € 5,10

Leberknödel oder Fleischstrudel € 5,50

Kaspreßknödel | Röstzwiebeln € 5,90

Bärlauchcremesuppe | Schwarzbrotcroutons € 6,50

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



aus unserer Jausenkuch'1

Schinken-Käse Toast <small>(A, C, G, O)</small>	€ 7,80
Kleine Salatgarnitur Cocktailsauce mit Spiegelei vom Salzburger Landei (AMA)	€ 8,90
Lauwarmes Krustenbrat'l vom AMA-Schweinsbrüst'l <small>(A, C, L, M, O)</small>	€ 11,90
Senf Kren Grammelschmalz Schwarzbrot auf'm Holzbrett'l	
Essigwurst von der Speckknacker <small>(A, C, O)</small> vom Ablinger	€ 8,90
Zwiebeln Salzburger Landei (AMA) Semmerl	
Frankfurter <small>(A, M)</small> vom Wildschwein	€ 5,90
Semmerl Senf Kren	
Gemischter Blattsalat	€ 5,50
mit buntem Rohkostgemüse der Saison <small>(L, M, O)</small>	
wahlweise mit Joghurt- oder Balsamico Dressing <small>(M, O)</small>	€ 4,90
Verschiedene Gebäcksorten <small>(A, F, H, P, N)</small>	€ 1,90
Semmel, 2 Stück Hausbrot <small>(A)</small>	€ 0,90

Für unsere „Jüngsten“ gibt's unsere Kinderkarte!

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



frischer Fisch

Frischer Zander & gebratene Jakobsmuschel, (A, D, L, O)
Safranrisotto | Babyzucchini

€ 23,50

unser vegetarisches Angebot

Vegane Soja-Reis Bowl (A, C, G)

frisches Gemüse | Sprossen | Dip | Pinienkerne | Avocado | Mango

€ 16,50

Bärlauchravioli hausgemacht (A, C, G)

braune Butter | Kresse | Parmesan

€ 15,50

hausgemachte Spargel- Burataravioli (A, C, G)

braune Butter | Kresse | Parmesan

€ 16,50

Flaumige Spinatknödel (A, C, G)

Parmesan | braune Butter | Kresse

€ 13,50 3 Stück

€ 11,30 2 Stück

Hausgemachte Kasnocken (A, C, M, G, O)

mit köstlicher 3 Käsemischung, Röstzwiebel und kleiner Blattsalat

€ 14,20

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



Wirtshausklassiker

- Blunz'n und Leberwurstradl vom Spanferkel** (G, O) Metzgerei Burgstaller
Rösterdäpfel | Bauernsauerkraut € 13,90
- Frische geröstete Bio-Kalbsleber** (A, C, G)
Sellerie-Erdäpfelpüree | Schalottensauce | Röstzwiebel € 19,50
- Cordon Bleu** (A, C, G) im Butterschmalz
mit saftiger Fülle | heurigen Erdäpfeln | Wildpreiselbeeren
Deluxe Schwein € 16,50
Pute € 17,50
- XXL Höllen-Cordon Bleu** (A, C, G) im Butterschmalz
Butterschmalz (300 g feinstes Putenfleisch, doppelte saftige Fülle mit Chili) | Pommes frites € 21,90
- Sesam Chili Hendlfiletstücke gebraten** (C, D, L, M, O)
auf bunten Blattsalaten, Kürbiskernen, Österzola, Cherrytomaten, Balsamicodressing € 14,30
- Backhenderl - Haxerl und Brust ausgelöst** (A, C, L, M)
Erdäpfel-Biokressesalat | gebackene Petersilie | Wildpreiselbeeren
€ 16,50 groß
€ 13,90 klein

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%

Wirtshausklassiker

Wiener Schnitzel (A, C, G) im Butterschmalz gebacken
Erbsenreis | Wildpreiselbeeren)

Schwein	€ 14,40	groß
	€ 11,30	klein
Pute	€ 14,90	groß
	€ 11,80	klein
Kalb	€ 19,90	

Grammel- und Selchfleischtascherl, hausgemacht (A, G, L)
Bauernsauerkraut | Biersafterl

€ 15,90	6 Stück
€ 12,30	4 Stück



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



im April
empfehlen wir

Vorspeisen und Suppen

Spargelcremesuppe

Bärlauchtortellini

€ 6,90

Thunfischcarpaccio

Fenchel- Spargelsalat | marinierte Orangenfilets

€ 14,50



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



Frühlingsklassiker

Frischer weisser Spargel

hausgemachte Sauce Hollandaise heurige Erdäpfel	€ 21,50
mit Schinken	+ € 4,00
mit Prosciutto	+ € 4,00
mit Räucherlachs	+ € 5,00

gebratenes Seesaiblingsfilet im Blattspinatblättermantel (A, C, G)

Zuckererbsenschoten Babykarotten lila Karottenpüree	€ 19,50
---	---------

Geschmorte Kalbsbackerl vom Bio Kalb

Wirsing- Speckkrapfen Bärlauchtagliatelle	€ 19,90
---	---------

Duett vom Pferdefilet & Ragout

Bärlauchpüree geschmortes Wurzelgemüse Gremolata	€ 24,90
--	---------

Süßes zum Schluss

hausgemachte Erdbeercrepes

Zitronen- Hollersorbet Karamelcrumble	€ 8,50
---	--------

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



Süßes aus unserer Konditorei

Mohnschupfnudeln (A, C, G, H) Butter Zwetschkensorbet	€ 8,50
Salzburger Nockerl (C, G) Preiselbeeren (ca. 25 min. Vorfreude, -Bestellschluss 21:00 Uhr)	€ 14,80
Traditioneller Kaiserschmarrn (A, C, G) Zwetschkenröster (ca. 25 min. Vorfreude, - Bestellschluss 21:15 Uhr)	€ 11,30
Eispalatschinke (A, C, G, M, H) Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagobers, Mandeln	€ 7,80
Palatschinken (A, C, G) Marillen- oder Preiselbeermarmelade oder Nutella	€ 3,40 per Stück

Käse und Süßwein:

Käseteller (A, C, G, H) österreichische Affineur Käsesorten, Roter Feigen Senf, Hausbrot	€ 12,50 4 Stück € 16,50 6 Stück
Bio-Spätlese (O) 1/16 l 2015, Wg. Feiler-Artinger, Rust, Burgenland	€ 6,90

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



Torten - Kuchen und Bio-Eis

Aus unserer Konditorei des Konditormeisters Thomas
Bitte fragen Sie nach unseren Kuchen- und Eiskarte
ausschließlich Bio Eis vom Eiswerk!
Bio Steckerleis für unsere Jüngsten

Hölle *****
Hotel + Gasthof

