



Speisekarte in der Hölle

Gültig ab 17. September 2022!
Ersetzt alle vorhergehenden Preislisten

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

„Wilde“ Alpentapas (A, C, L, D, G, M, O)

Rehterrine mit Kürbischutney / Beef Tartar mit
Wachtelei / Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl,
Hirschtortellini mit brauner Butter / Wurzelbaguette

€ 18,50

€ 35,00 für 2 Personen

Wiener Schnecken vom Gugumuck (A, G)

gratiniert mit Kürbiskräuterbutter, knuspriges Ciabatta

€ 12,90

Kräftige Rindsuppe vom Bio-Tafelspitz

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

Grießnockerl oder Frittaten

€ 5,70

Leberknödel oder Fleischstrudel

€ 5,90

Kaspreßknödel | Röstzwiebeln

€ 5,90

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido Kürbis | Schwarzbrotchip

€ 7,50

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´l

Schinken-Käse Toast <small>(A, C, G, O)</small>	€ 8,30
doppelte Fülle, kleine Salatgarnitur Cocktailsauce mit Spiegelei vom Salzburger Landei <small>(AMA)</small>	€ 9,90
hausgemachte Sulzerl vom Wildschwein	
Rote Zwiebel Hausbrot	€ 10,80
Essigwurst von der Speckknacker <small>(A, C, O)</small> vom Ablinger	
Zwiebeln Salzburger Landei <small>(AMA)</small> Semmerl	€ 9,40
Frankfurter <small>(A, M)</small> vom Wildschwein von der Metzgerei Mayr-Melnhof	
Semmerl Senf Kren	€ 5,90
Gemischter Blattsalat	
mit buntem Rohkostgemüse der Saison <small>(L, M, O)</small>	€ 5,90
wahlweise mit Joghurt- oder Balsamico Dressing <small>(M, O)</small>	€ 5,50
Verschiedene Gebäcksorten <small>(A, F, H, P, N)</small>	€ 1,90
Semmel, 2 Stück Hausbrot <small>(A)</small>	€ 1,10

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

gebratenes Zanderfilet mit Wildkräuterkruste, (A, D, L, O)
Pilz - Trüffelrisotto | Speckchip

€ 22,90

unser vegetarisches Angebot

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

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

€ 17,50

Flaumige Spinatknödel (A, C, G)

Parmesan | Tomaten- Thymianbutter

€ 14,50 3 Stück

€ 12,30 2 Stück

hausgemachte Steinpilzravioli (A, C, G)

braune Butter | Parmesan | Kresse

€ 18,70

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

Rabatt auf alle Speisen
bei Selbstabholung

– 5%

Wirtshausklassiker

- Blunz'nradl vom Spanferkel** (G, O) Metzgerei Burgstaller
Rösterdäpfel | Bauernsauerkraut € 15,50
- Frische geröstete Bio-Kalbsleber** (A, C, G)
Sellerie-Erdäpfelpüree | Schalottensauce | Röstzwiebel € 20,90
- Cordon Bleu** (A, C, G) im Butterschmalz
mit saftiger Fülle | heurigen Erdäpfeln | Wildpreiselbeeren
AMA Schwein € 17,90
Pute vom Wech, Kärnten € 18,90
- XXL Höllen-Cordon Bleu** (A, C, G) im Butterschmalz
(300 g feinstes Putenfleisch, doppelte saftige
Fülle mit Chili) | Pommes frites € 23,90
- Backhenderl - Haxerl und Brust ausgelöst** (A, C, L, M)
Erdäpfel-Biokressesalat | gebackene Petersilie | Wildpreiselbeeren
€ 17,70 groß
€ 15,20 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
- 5%

Wirtshausklassiker

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

AMA Schwein € 15,90 groß
€ 13,80 klein

Pute vom Wech, Kärnten € 16,90 groß
€ 14,80 klein

AMA Kalb € 22,90

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

€ 16,50 6 Stück
€ 14,30 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



Spezialitäten in den höllischen Wildwochen

Reh und Hirsch aus eigener Jagd (Koppen/Hütttau, u. Zukauf aus Leopoldskron-Moos)

Wildererpfand 'l (Filetspitzen vom Reh, Hirsch und Wildschwein)

Pilz-Trauben-Maronsauce | Apfelblaukraut |

Preiselbeer Birne | Semmelknödel

€ 29,90

Hirschrückensteak

Mandelbällchen | Pastinakencreme | Karamellisierte Cranberrys

| Wildessenz

€ 35,90

Wildererpfand 'l (Filetspitzen vom Reh, Hirsch und Wildschwein)

Pilz-Trauben-Maronsauce | Apfelblaukraut |

Preiselbeer Birne | Semmelknödel

€ 29,90

zarter Rehbraten

Apfel-Blaukraut | Haselnuss- Schupfnudeln | Steinpilzsauce

€ 21,50 Normal

€ 18,50 Kleiner

Wildschweinschopfbraten

Spitzstöckelkraut | Gemüseserviettenknödel

€ 18,90

hausgemachte Hirschravioli

Wildessenz | Sautierte Kräuterseitlinge |

Glacierte Karotte und Gelbe Rübe

€ 17,90

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



Spezialitäten in den höllischen Wildwochen

Reh und Hirsch aus eigener Jagd (Koppen/Hütttau, u. Zukauf aus Leopoldskron-Moos)

feines Ragout vom Hirsch

Seitlinge | Kräuterspätzle | Preiselbeeren

€ 20,40 Normal

€ 16,90 Kleiner

Wildschweinschopfbraten

Spitzstöckelkraut | Gemüseserviettenknödel

€ 18,90

Vegetarisch

Vegetarische Wildvariation

Wildbrokkoli | Pastinakencreme | Glacierte Karotten | Mandelbällchen
gebratene Kräutersaitlinge | Apfel-Blaukraut | Semmelknödel

€ 15,90

Portion Blaukraut oder glacierte Maroni

€ 4,80

was Süßes zu den Wildwochen

Dessertvariation

Mohr im Hemd | BIO Weißes Schokoladen-Tonkabohneneis
| Lebkuchenmousse

€ 10,80

hausgemachte Apfelradel

BIO-Zimteis

€ 8,80

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

Rabatt auf alle Speisen
bei Selbstabholung
- 5%

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

