



Speisekarte To-Go in der Hölle

Gültig ab 3. Jänner 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



Aus der kalten Küche

herzhaftes Beef Tartar vom Biorind (A, C, G, L, M, O) Wachtelei - Toast - Butter	15,90
Essigwurst von der Speckknacker (A, C, D, G) Zwiebel, Salzburg Landei, Gebäck	8,90
lauwarmes Krustenbrat'l (A, C, D, G) Senf, Kren, Grammelschmalz, Schwarzbrot	12,50



Hölle ****
Hotel · Gasthof



Rabatt auf alle Speisen
bei Selbstabholung
- 10%

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Rehtortellini, (A, C, G, L, M)	
Wurzelgemüse	7,50
Kürbiscremesuppe (B, D, G, L, O)	
Blätterteigstangerl	6,90
Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl (A, C, G, L, M)	
Wurzelgemüse	5,50
Kräftige Rindsuppe mit Frittaten (A, C, G, L, M)	
Wurzelgemüse	5,50
Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel (A, C, G, L, M)	
Wurzelgemüse	5,90
Kräftige Rindsuppe mit Fleischstrudel (A, C, G, L, M)	
Wurzelgemüse	5,90
Kräftige Rindsuppe mit Kaspreßknödel, (A, C, G, L, M)	
Wurzelgemüse, Röstzwiebel	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
- 10%

Salzburger Schmankerl

Hausgemachte Grammel und Fleischtascherl (6 Stück) (A, C, G, L, O), Sauerkraut, Kümmelsafterl	15,70
Zarter Rehbraten aus eigener Jagd (A, C, G, L, O), Semmelknödel, Apfelblaukraut, Wildpreiselbeeren	20,90
feines Hirschragout aus eigener Jagd (A, C, G, L, M, O) sautierte Seitlinge, Kräuterspätzle, Wildpreiselbeeren	20,40
hausgemachte Rehravioli (A, C, G, L, M, O) Braune Butter, Parmesan, Kresse	17,90
Rieslingbeuscherl vom Biokalb (A, C, G, L, M, O) Semmelknödel	16,90
Schollenfilet gebacken (A, C, D, L, M, O) Erdäpfel-Vogelersalat	17,90
Wiener Schnitzel (A, C, G) im Butterschmalz, Erbsenreis, Wildpreiselbeeren Burgstaller Biometzger	15,90
Backhenderl - Haxerl und Brust ausgelöst (A, C, L, M), Erdäpfel-Biokressesalat, gebackene Petersilie, Wildpreiselbeeren	16,90

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	17,50
XXL Höllen-Cordon Bleu <small>(A, C, G)</small> im Butterschmalz, (300 g feinstes Putenfleisch, doppelte saftige Fülle mit Chili,) Pommes frites	21,90
Krustenbraten vom Schweinsbrüst'l <small>(A, C, G, O, M)</small> Krautsalat, Semmelknödel, Biersafterl	15,80
„Luzifers Dream Burger“ vom Bio-Rind <small>(A, G, F, M)</small> Rucola, Zwiebel, knuspriger Speck, Steakhousepommes, Sour Cream-Dip, Paradeiser	15,90
gekochter Tafelspitz vom BIO-Rind <small>(A, C, G, L, M)</small> Rösterdäpfel'n, Cremespinat, Wurzelgemüse, Apfelkren, Schnittlauchsauc	22,50

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

Rabatt auf alle Speisen
bei Selbstabholung
- 10%

G'schmackiges und ohne Fleisch

hausgemachte Kürbisravioli (A, C, G)

Parmesan, braune Butter, Kresse

14,90

3 Stück flaumige Spinatknödel (A, C, G)

zerlassener Butter, Parmesan

14,90



Hölle ****
Hotel · Gasthof



Rabatt auf alle Speisen
bei Selbstabholung
- 10%

Knackige Salatvariationen

Backendlsalat mit knackigen Blattsalaten, Kirschtomaten, Bio-Salatkerne (A, C, M, O) - wahlweise Joghurt- oder Balsamico Dressing (L, M, O)	15,90
frische Blattsalate mit buntem Rohkostgemüse der Saison, - wahlweise mit Joghurt oder Balsamico Dressing (L, M, O)	5,90
frischer Blattsalat wahlweise mit Joghurt oder Balsamico Dressing (M, O)	5,60



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

Apfelstrudel (A,C,G,H,O)	4,80
mit Vanillesauce	6,80
Topfenstrudel (A,C,G,O)	4,80
mit Vanillesauce	6,80
Palatschinken (A, C, G,)	
Marillen- oder Preiselbeermarmelade per Stück	3,80



Hölle ****
Hotel • Gasthof





Getränke

0,5 l Flasche	Augustiner Bier	3,70
0,5 l Flasche	Stiegl Bier	3,70
0,5 l Flasche	Gösser Märzen	3,70
0,5 l Flasche	Franziskaner, alkoholfreies Weizenbier	3,80
0,5 l Flasche	Franziskaner Weizenbier hell oder dunkel	3,80
0,5 l Flasche	Pinzga Bräu naturtrüb	3,70
0,5 l Flasche	Hacker Pschorr, Kellerbier	3,80
0,5 l Flasche	Apfelsaft gespritzt	2,70
0,33 l Flasche	Eistee	2,70
0,5 l Flasche	Coca Cola	2,70
0,25 l Flasche	Red Bull, Red Bull Organics oder Red Bull Cola	3,30



Hölle ****
Hotel • Gasthof





Unsere Topsellerweine (o)

<p>Infernum Cuveé weiss - CH/MU/SB Weingut Glatzer Walter, Göttlesbrunn unsere hauseigene Cuveé</p>	2019	14,90
<p>Grüner Veltliner "Gärtling" Martin Nigl, Senftenberg / Niederösterreich fruchtbetont und pfeffrig, saftig mit spritziger Säure, frisch und trocken am Gaumen, perfekt zu leichten Gerichten</p>	2018	16,40
<p>Infernum Cuveé rot - ZW/ME/BF Weingut Glatzer Walter, Göttlesbrunn unsere hauseigene Cuveé</p>	2018	16,90
<p>Cabernet Sauvignon Günther & Regina Triebaumer, Rust / Burgenland intensive Aromatik nach Kirschen & Beeren, fein strukturiert mit viel Fruchtansatz am Gaumen und delikaten Tanninen</p>	2014	17,80
<p>Shiraz "100 days" 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</p>	2013	21,40
<p>Rosé Cuveé - ZW/PN/CS/SY Ludwig Ehn, Langenlois / NÖ, helles Rosa, saftige feine Cassis- und Beerennoten, fruchtig und frisch am Gaumen, sehr facettenreich</p>	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		15,90



Hölle *****
Hotel • Gasthof

