



Speisekarte in der Hölle

Gültig ab 17. September 2022!
Ersetzt alle vorhergehenden Preislisten

Unsere traditionellen Wildwochen sind vom
17. September bis 30. Oktober 2022

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

Rabatt auf alle Speisen
bei Selbstabholung
– 5%

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'1

Schinken-Käse Toast (A, C, G, O)

doppelte Fülle, kleine Salatgarnitur | Cocktailsauce
mit Spiegelei vom Salzburger Landei (AMA)

€ 8,30

€ 9,90

hausgemachte Sulzerl vom Wildschwein

Rote Zwiebel | Hausbrot

€ 10,80

Essigwurst von der Speckknacker (A, C, O) vom Ablinger

Zwiebeln | Salzburger Landei (AMA) | Semmerl

€ 9,40

Frankfurter (A, M) vom Wildschwein von der Metzgerei Mayr-Melnhof

Semmerl | Senf | Kren

€ 5,90

Gemischter Blattsalat

mit buntem Rohkostgemüse der Saison (L, M, O)

€ 5,90

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

€ 5,50

Verschiedene Gebäcksorten (A, F, H, P, N)

€ 1,90

Semmel, 2 Stück Hausbrot (A)

€ 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

Rabatt auf alle Speisen
bei Selbstabholung
– 5%

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

Grammel- 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

Rabatt auf alle Speisen
bei Selbstabholung
– 5%

Spezialitäten in den höllischen Wildwochen

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

Wildererpfand*1 (Filetspitzen vom Reh, Hirsch und Wildschwein)

Pilz-Trauben-Maronsauce | Apfelblaukraut |

Preiselbeer Birne | Semmelknödel

€ 29,90

Hirschrückensteak

Mandelbällchen | Pastinakencreme | Karamellisierte Cranberrys

| Wildessenz

€ 35,90

Wildererpfand*1 (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

Rabatt auf alle Speisen
bei Selbstabholung
– 5%

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



Rabatt auf alle Speisen
bei Selbstabholung
– 5%

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

