

Speisekarte To-Go in der Hölle

Gültig ab 20. März. 2021!

**Ersetzt alle vorhergehenden Preislisten, gültig
während des Lockdowns!**

To-Go Abholzeiten:
11:00 – 14:00 Uhr
und
17:00 – 20:00 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

Rabatt auf alle Speisen bei Selbst-
abholung während des Lockdowns
- 15%

Vorspeisen

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

Wachtelei - Toast - Butter

15,90

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

Käferbohnen, Kernöl, Bauernschwarzbrot

12,90



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 Selbst-
abholung während des Lockdowns
- 15%

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Steinpilztortellini, (A, C, G, L, M)	
Wurzelgemüse	6,50
Bärlauch-Bohnenkressecremesuppe (B, D, G, L, O)	
Brezencroutons	7,50
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	5,50
Kräftige Rindsuppe mit Kaspressknödel, (A, C, G, L, M)	
Wurzelgemüse, Röstzwiebel	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

Rabatt auf alle Speisen bei Selbst-
abholung während des Lockdowns
-15%

Salzburger Schmankerl

Rindertagliata vom Bio Rinderfilet (A, C, G, L, O), im Rucola- Parmesannerl , Balsamicoessenz	27,90
Gegrilltes Wildlachsfilet, Bärlauch-Kräuterkruste (A, C, D, G, L, O) Kirschtomaten, Tagliolini, Zitronen- Spargelragout	22,90
gratinierter weißer und grüner Spargel (A, C, G, L, O), Prosciutto Emmentaler, Kirschtomaten, Petersilerdäpfel'n	21,50
Zartes Rehragout aus eigener Jagd (A, C, G, L, M, O) Ofenstöckkraut, Bärlauchschupfnudeln	20,40
Grammeltascherl hausgemacht 6 Stk. (A, C, G, L, M, O) Bauernsauerkraut, Kümmelsaferl	14,90
Fleischtascherl hausgemacht 6 Stk. (A, C, G, L, M, O) Bauernsauerkraut, Kümmelsaferl	14,90
Schollenfilet gebacken (A, C, D, L, M, O) Erdäpfel-Vogerlsalat	16,90
Gefüllte Kalbsbrust vom Biokalb (A, C, G, L, O) Erbsenreis, Rosmarinsaferl	17,90
Wiener Schnitzel (A, C, G) im Butterschmalz, heurigen Erdäpfeln, Wildpreiselbeeren Ablingers Deluxe Schwein	14,90
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 Selbst-
abholung während des Lockdowns
- 15%

Cordon Bleu von der Pute <small>(A, C, G)</small> im Butterschmalz mit saftiger Fülle, heurigen Erdäpfeln, Wildpreiselbeeren	16,90
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	15,80
Blunz'nradl knusprig gebraten vom Spanferkel <small>(G, O)</small> vom Metzger Burgstaller, Bauernsauerkraut, Rösterdäpfeln	13,90
„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, Schnittlauchsauce	23,50
Teifi's Fingerfoodkörbchen <small>(A, C, G, O)</small> Chicken wings, Süsskartoffelpommes, Cole slaw, Cocktailsauce, Sour cream	14,40



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 Selbst-
abholung während des Lockdowns
- 15%

G'schmackig und ohne Fleisch

hausgemachte Kasnocken (A, C, M, G, O) mit würzigem Bierkas, Röstzwiebel, Blattsalat	13,90
hausgemachte Steinpilztortellini (A, C, G) braune Trüffelbutter, Parmesan, Asiakräuter	15,50
hausgemachte Ruccola -Ricotta Ravioli (A, C, E, G) Pinienkerne, getrocknete Tomaten, Olivenöl	15,30
3 Stück flaumige Bärlauchknödel (A, C, G) zerlassener Butter, Parmesan	14,90
Spargeltabouleh (Couscoussalat) (A, C, G, L,) Kräuter-Joghurt, gebackene Spargelspitzen	14,90



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 Selbst-
abholung während des Lockdowns
- 15%

Knackige Salatvariationen

- Backhendlsalat mit knackige Blattsalate, Kirschtomaten, Bio-Salatkerne (A, C, M, O) 14,90
- wahlweise Joghurt- oder Balsamico Dressing (L, M, O)
- frische Blattsalate mit buntem Rohkostgemüse der Saison, 5,50
- wahlweise mit Joghurt oder Balsamico Dressing (L, M, O)
- frischer Blattsalat 4,70
wahlweise mit Joghurt oder Balsamico Dressing (M, O)



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 Selbst-
abholung während des Lockdowns
- 15%

Leckeres aus unserer Konditorei

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
Tobleronemousse (A, C, G,)	
Rhabarberragout	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

Rabatt auf alle Speisen bei Selbst-
abholung während des Lockdowns
- 15%

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



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 Selbst-
abholung während des Lockdowns
- 15%

Unsere Topsellerweine (o)

Infernum Cuveé weiss - CH/MU/SB Erich Scheiblhofer, Andau/Burgenland unsere hauseigene Cuveé	2019	14,90
Grüner Veltliner "Gärtling" Martin Nigl, Senftenberg / Niederösterreich fruchtbetont und pfeffrig, saftig mit spritziger Säure, frisch und trocken am Gaumen, perfekt zu leichten Gerichten	2018	16,40
Infernum Cuveé rot - ZW/ME/BF Erich Scheiblhofer, Andau/Burgenland unsere hauseigene Cuveé	2018	16,90
Cabernet Sauvignon Günther & Regina Triebaumer, Rust / Burgenland intensive Aromatik nach Kirschen & Beeren, fein strukturiert mit viel Fruchtansatz am Gaumen und delikaten Tanninen	2014	17,80
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	2013	21,40
Rosé Cuveé - ZW/PN/CS/SY 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

Rabatt auf alle Speisen bei Selbst-
abholung während des Lockdowns
- 15%

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

