

Spezialitäten in den höllischen Wildwochen

Reh und Hirsch aus
eigener Jagd

(Koppen/Hütttau, u. Zukauf aus Leopoldskron-Moos)

Tel.: 0662/8207600
E-Mail: info@hoelle.at



Reh und Hirsch aus eigener Jagd

(Koppen/Hütttau, u. Zukauf aus Leopoldskron-Moos)

Wildererpfand '1 (Filetspitzen vom Reh, Hirsch und Wildschwein) 27,90

Pilz-Trauben-Maronsauce | Apfelblaukraut | Preiselbeer- Birne | Semmelknödel

Rosa Rehrückenfilet im Strudelteig 32,90

Petersilwurzelcreme | Erdäpfel-Rotkraut Cappuccino | Wildessenz

Zarter Rehbraten Normal 19,90
Apfel-Blaukraut | Maronierdäpfeln Kleiner 17,50

Sautierte Filetspitzen vom Reh, Hirsch und Wildschwein 18,90

Herbstliche Blattsalate | Himbeerdressing

Hausgemachte Rehravioli 16,90

Braune Butter | Parmesan | Kresse

Feines Ragout vom Hirsch Normal 18,90
Seitlinge | Kräuterspätzle | Preiselbeeren Kleiner 16,90

Vegetarische Wildvariation 14,90

Wildbrokkoli | Petersilwurzelcreme | Babykarotte | gebratene Kräutersaitlinge | Apfel-Blaukraut | Semmelknödel

Hausgemachte Rehravioli 16,90

Braune Butter | Parmesan | Kresse

Portion Blaukraut 4,50

Glacierte Maroni 4,50

Hölle
Hotel • Gasthof



Allergene – bitte fragen sie beim Service - Inklusivpreise in Euro

Was Süßes zu den Wildwochen

Dessertvariation

Kürbiskern Parfait, | getrüffelte Herbstapfelterrinen | Kastanienreis

9,50

Hausgemachte Heidelbeerdalken

BIO Sauerrahmeis | Minzöl

8,80

Hölle
Hotel · Gasthof

