

Tageskarte in der Hölle

Unsere täglichen Küchenzeiten sind von

11:00 bis 14:00

und

17:00 bis 19:00

Tel.: 0662/8207600

E-Mail: info@hoelle.at



Für unsere „Jüngsten“ gibt's unsere Kinderkarte!

Vorspeisen

herzhaftes Beef Tartar (120g) vom Biorind, (A, C, D, G, M, O) Wachtelei, Avocadocreme, Butter, Kräuter Ciabatta	14,90
hausgemachte Steinpilztortellini (A, G) braune Trüffelbutter, Parmesan, Kräuter	Vorspeise 11,30 Hauptspeise 15,20

Suppen

kräftige Rindssuppe (A, G, C, L) mit Wurzelgemüse Grießnockerl oder Frittaten Leberknödel, Fleischstrudel	
Kaspreßknödel mit Röstzwiebeln	5,90



Hölle *****
Hotel · Gasthof



Aus unserer Jausenkuch´l

Teifi´s Fingerfoodkörbchen	Chicken wings, Süsskartoffelpommes, Cole slaw, Cocktailsauce, Sour cream	12,30
Schinken-Käse Toast <small>(A, C, G, O)</small>	kleine Salatgarnitur, Cocktailsauce	7,10
	mit Spiegelei vom Salzburger Landei (AMA)	8,70
lauwarmes Krustenbrat'l vom AMA-Schweinsbrüst'l <small>(A, C, L, M, O)</small>	auf´m Holzbrettl, Senf, Kren, Grammelschmalz und Schwarzbrot	11,10
Rindfleischsalat vom Bio-Tafelspitz <small>(A, L, O)</small>	Käferbohnen, Zwiebel, Paprika, Kürbiskernöl, Jausenbrot	10,90
Essigwurst von der Speckknacker <small>(A, C, O)</small> vom Ablinger	Zwiebeln, Salzburger Landei (AMA), Gebäck	8,10
Frankfurter <small>(A, M)</small> vom Ablinger	Gebäck, Senf, Kren	5,00
verschiedene Gebäcksorten <small>(A, F, H, P, N)</small>		1,80
Semmel, 2 Stück Hausbrot <small>(A)</small>		0,90
Blattsalate mit buntem Rohkostgemüse der Saison, <small>(L, M, O)</small>		4,90
Blattsalat - wahlweise mit Joghurt- oder Balsamico Dressing <small>(M, O)</small>		4,40



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

Fisch

Schollenfilet gebacken

Erdäpfel-Biokressesalat, Sauce Tartar (A, C, D, L, M, O)

15,90

Filet vom Wolfsbarsch

Schwammerlrisotto (A, D, G)

20,10



Hölle ****
Hotel · Gasthof



Salzburger Schmankerl Küche

Blunz'nradl knusprig gebraten vom Spanferkel <small>(G, O)</small>		
vom Metzger Burgstaller, Bauernsauerkraut, Rösterdäpfeln		11,90
geröstete Leber <small>(A, O)</small>		
Buttereis, gebratener Speck, Apfelspalten, Röstzwiebel		12,10
Cordon Bleu <small>(A, C, G)</small> im Butterschmalz		
mit saftiger Fülle, heurigen Erdäpfeln, Wildpreiselbeeren	Deluxe Schwein	15,90
	Pute	16,50
Grammel- und Selchfleischtascherl, hausgemacht <small>(A, G, L)</small>		
Bauernsauerkraut	6 Stück	14,40
	4 Stück	11,30
Backhenderl - Haxerl und Brust ausgelöst <small>(A, C, L, M)</small>		
Erdäpfel-Biokressesalat, gebackene Petersilie	Groß	15,90
Wildpreiselbeeren	Klein	13,60
Wiener Schnitzel <small>(A, C, G)</small> im Butterschmalz		
heurige Erdäpfel, Wildpreiselbeeren		
Deluxe Schwein	Groß	14,40
	Klein	11,30
Pute	groß	14,90
	klein	11,80
Biokalb	groß	19,50



Hölle ****
 Hotel · Gasthof



Unser grünes Eck und Salatvariationen

hausgemachte Kasnocken (A, C, M, G, O)		
Röstzwiebel und kleiner Blattsalat		13,30
flaumige Spinatknödel (A, C, G)		
zerlassener Butter, Parmesan	3 Stück	12,30
	2 Stück	10,30
saftig gebratene Sesam-Chili-Hendl und Putenfiletstücke		
bunte knackige Blattsalate, Kirschtomaten, Bio-Salatkerne	Groß	13,30
– wahlweise Joghurt- oder Balsamico Dressing (H, M, N, O)	Klein	11,30
Backhendlsalat in Kürbiskernpanade		
bunte knackige Blattsalate, Kirschtomaten, Bio-Salatkerne	Groß	14,70
– wahlweise Joghurt- oder Balsamico Dressing (H, M, N, O)	Klein	12,30



Hölle *****
Hotel • Gasthof

