

Menüvorschläge 2023 „die gutbürgerliche Küche“

Feiern Sie mit höllisch gutem Essen und Service.
Lassen Sie sich verzaubern, von unseren himmlischen Angeboten.

Mit freundlichen Grüßen
Ernst Pühringer

Gastgeber im Hotel & Gasthof Hölle
und das gesamte Höllenteam

Gültig ab Jänner 2020

Speisenvorschläge für ein klassisches Menü

Die Menüs sollten folgend gestaffelt sein:

bis 20 Personen 2 Hauptspeisen
ab 20 Personen 3 Hauptspeisen

Hotel & Gasthof Hölle

Familie Pühringer
Dr. Adolf – Altmann – Str. 2,
5020 Salzburg



Suppen:

Klare Rindssuppe
Frittaten | Gemüse

Klare Rindssuppe
Leberpovese | Gemüse

Klare Rindssuppe
Kaspressknödel

Zwiebelsuppe
Käsecroutons ✓

Kräuterschaumsuppe
Speckwürfel

Kürbiscremesuppe
Kernöl ✓

Petersilwurzelcremesuppe
geröstete Speckwürfel

Klare Tomatensuppe
Basilikumschöberl ✓

Kartoffelrahmsuppe
frischer Majoran ✓

Hauptpeisen:

Fleisch

Salzburger Bierfleisch vom Biorind
Spätzle | Speckbohnen

„2erlei vom AMA Schwein“
(Krustenbraten und Schopf)
Serviettenknödel und Kümmelsaferl

Rehbraten aus eigener Jagd
Schupfnudeln | Preiselbeeren

Gebratenes Maishendl
Erdäpfel-Trüffelpüree | Brokkoli

Ragout vom Hinterseer Hirsch
Serviettenknödel | Blaukraut

Geschnetzeltes vom AMA Schweindl auf Jäger Art
Champignon, Speck, Zwiebelsauce | Erdäpfelgratin | Kohlsprossen

Zwiebelrostbraten vom Biorind
Erdäpfelrösti | Brokkoli

ausgelöstes Backhenderl
Erdäpfel-Kressesalat | gebackene Petersilie

gefülltes Salzburger Schnitzel – vom AMA Schweinderl
(Champignons- Zwiebel- Kräuterfülle)
Erdäpfel | Preiselbeeren



Hotel & Gasthof Hölle

Familie Pühringer
Dr. Adolf – Altmann – Str. 2,
5020 Salzburg



Fisch:

Piccata von der Scholle

Tomatenspaghetti | Parmesan

gebratenes Zanderfilet in der Wildkräuterkruste

Pilz-Trüffelrisotto | Speckchip

gegrilltes Lachsforellenfilet

Tomatenrisotto | Kapernbutter

Vegetarisch:



Spinatknödel

Tomatenbutter | Parmesanspäne

Rote Rübenknödel

Riesling-Krennsauce | Shisokresse

Schupfnudelpfanne

frische Kräuter | Gemüse | Riesling Sauce

Schlutzkrapfen mit Spinat- Frischkäsefüllung

braune Salbeibutter | Blattsalat

Fettuccine mit Ziegenfrischkäse

rote Rüben / Nüssen / gebratener Chicorée

Pilz-Schwammerlrisotto (je nach Verfügbarkeit)

Kirschparadeiser | Selleriechips

Dessert:

Erdbeer- Panna Cotta

Orangen- Kiwiragout

Auswahl an hausgemachten Kuchen und Strudeln

Topfenknödel

Hollerröster



Limetten- Butterkeks-Tarte

Himbeer-Cranberry-Sorbet | Schlagobers

Mousse von der Schokolade

Beerenragout

Preise für klassische Menüs:

Siehe Angebot!

Ein **Couvert Gedeck** (2erlei Baguette und 2 herzhaftes Aufstriche)
können wir Ihnen gerne für € 3,50/Person anbieten.