

Herzlich willkommen
im Natur- und Wellnesshotel Höflehner
****Superior



*Wir freuen uns, Sie bei unseren
33. Wildwochen begrüßen und verwöhnen
zu dürfen!*

*Ihre Familie Höflehner
samt Naturhotel Team*

Seit 1982 züchten wir unser Wild im eigenen Gehege
und verwöhnen Sie heuer bereits zum 33. Mal mit
unseren Wildspezialitäten.

Küchenchef: Herbert Damböck



höflehners

wildwochen 14. bis 29. Oktober 2017

Gedeck pro Person: € 2,50



vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Hirschfilet an der lardierte Hirschgelantine mit Trockenfrüchten, frischer Feige und Pistazien auf Vogerlsalat A, G, O | € 11,80 |
| Hirschschinken und gesurter Hirschschinken mit steirischem Kren, Chilifäden und feinem Wildkräutersalat an eingelegten Früchten aus dem Rumtopf o | € 12,80 |
| Carpaccio vom Hirschedelstück auf gebratenen Steinpilzen, Balsamicoreduktion, Parmesan-Chips und Bio-Kresse A, C, D, O | € 14,50 |
| Steak Tartare vom Hirsch pikant mit Wildkräutern abgeschmeckt, kurz angebraten, rare serviert A, C, D, O | € 14,50 |
| Salat vom Salatbuffet lt. Beschilderung am Buffet | € 5,50 |

Zu allen kalten Wildgerichten servieren wir unser hausgemachtes feuriges Kürbis-Chutney, Preiselbeerröster und Zirben-Zwiebel Marmelade.

suppen

| | |
|--|--------|
| Wildsamtsuppe mit frittiertem Sauerrahm und karamellisierten Maroni G, L, O | € 6,80 |
| Consommé vom Wild mit Hirschleberknödel, Gemüsestreifen und Schnittlauch A, C, G, L, O | € 6,80 |
| Tomatencremesüppchen mit fruchtigem Olivenöl und Pesto Verde G, L | € 6,60 |

wild-

spezialitäten

| | |
|---|---------|
| Wildrahmbeuschel mit Semmelknödel und Rucola A, C, G, O | € 12,90 |
| Höflehners Wildragout mit gerösteten Zwiebeln, Speck, Waldpilze, Semmelknödel, Preiselbeerbratapfel, Rotkraut L, O, P | € 17,90 |
| Hirschbraten in Zweigeltsauce mit Wurzelgemüse, Mandelbällchen, Rotkraut, Kohlsprossen und Preiselbeerbratapfel A, C, E, G, H, L, O | € 17,90 |
| Wildgeschnetzeltes rosa gebraten in Wacholderrahm mit frischen Eierschwammerln, Spätzle, Kohlsprossen und gegrillter frischer Feige A, C, G, E, O, L | € 18,90 |

Hirschschnitzel

im Nussmantel gebacken mit Preiselbeerröster,
Kartoffel-Mandel Gratin, jungem Gartengemüse und
Rotkraut A, C, E, H, O, P

€ 19,50

Medaillons vom Hirschrücken

an Cognacsauce mit Pfefferkörner auf Schwammerlnudeln,
jungem Gartengemüse und Preiselbeerbratapfel A, C, G, O, P

€ 23,00

Tomahawk Steak vom Hirschrücken | 250g

vom Grill nach Ihrem Wunsch gegart mit Pfeffersauce,
gebratenen Schwammerln, Kartoffel-Mandel Gratin
und Preiselbeerbratapfel A, C, G, O, P

€ 34,00

Wilderer Platte für 2 Personen

Gustostückerl vom Hirsch aus dem eigenen Gehege,
Kartoffel-Mandel Gratin, Gemüsevariation
und Preiselbeerbratapfel A, C, E, G, H, O, P

€ 48,00

vegetarisches

Herbstlicher Beilagenteller

Beilagenvariation A, C, G,

€ 12,50

Schlutzkrapfen

gefüllt mit Hüttenkäse auf Rotkraut, Kohlsprossen und
karamellisierten Maroni A, C, G, H

€ 17,50

Kartoffel-Mandel Gratin

mit jungem Gemüse und Schwammerlsauce G

€ 17,50

fleisch

& fisch

Maishänchenbrust

gebacken in Kürbiskernpanade oder gebraten mit
Kartoffel-Rucola Salat, Zitrone und gerührten Preiselbeeren A, C, G, H

€ 16,90

Höflehners Kingsize Burger

heimisches Rindfleisch rosa gebraten mit
steirischem Almkäse überbacken, Tomaten, Gurkerl,
Zwiebel, BBQ Sauce, Salat und Potato Wedges A, C, E, G, H, L, M,

€ 17,50

Wiener Schnitzel

mit Radieschen-Kartoffel-Rucola Salat, Zitrone und
gerührten Preiselbeeren A, C, G,

vom Kalb

€ 19,50

vom Schwein

€ 16,90

Fangfrische Lachsforelle

auf Wurzelgemüse, Schlosskartoffeln und Krenschäum D, G,

€ 18,90

Zwiebelrostbraten vom Jungbullen

auf Röstkartoffel, Speckbohnen und Schalottenglace A, G, M, O

€ 19,90

desserts

Maronibrownie

mit Schokoladenmousse und Nougateis A, C, E, F, G, O, P € 7,90

Tarte Tatin

Karamellierte Apfeltarte mit Kardamomsauce
und Blaubeersorbet A, C, E, F, G, O, P € 7,90

Zwetschkenstrudel

mit Haselnusseis und Krokant A, C, E, F, G, O, P € 6,80

Palatschinken

gefüllt mit Vanilleeis, Maroni und frischen Preiselbeeren € 6,80

für die *kinder*

suppen

& vorspeisen

Tomatencremesuppe G, L € 3,80

Buchstabensuppe A, C, G, H, L € 3,50

Frittatensuppe A, C, G, H, L € 3,50

hauptgerichte

Spaghetti Bolognese mit Parmesan A, C, G, H, L € 5,80

Fischstäbchen mit Potato Wedges A, C, D, E, G € 5,90

Kinder Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Pommes frites A, C, E, G € 7,50

Gebratene Hühnerbrust
mit Karotten-Brokkoli Gemüse und Butterreis A, G € 7,60

süßes

Palatschinken Marille, Erdbeere oder Schokolade A, C, E, F, G € 5,50

Allergenen Legende:

A: Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse B: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse C: Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse D: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse G: Milch von Säugetieren inkl. Laktose und daraus gewonnene Erzeugnisse H: Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse L: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse M: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse N: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse O: Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse P: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse R: Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

wein- & *bierempfehlung*



das passende *glas wein*

| | | |
|---|------|--------|
| 2014 Weißburgunder „Höflehner Edition“ Ploder-Rosenberg/St. Peter a. Ottersbach | 1/8l | € 5,50 |
| 2014 Welschriesling „Quarzit“ Wohlmuth/Kitzek | 1/8l | € 5,60 |
| 2016 Sauvignon Blanc Tement/Berghausen | 1/8l | € 5,60 |
| 2016 Gelber Muskateller Polz/Spielfeld | 1/8l | € 5,90 |
| 2016 Grüner Veltliner „Fass 4“ Otto/Feuersbrunn | 1/8l | € 6,00 |
| 2013 Merlot „EX-QUI-SIT“ Bayer/Neckenmarkt | 1/8l | € 6,20 |
| 2014 Blaufränkisch „Hochäcker“ Kerschbaum/Horitschon | 1/8l | € 5,50 |
| 2015 Zweigelt „Rubin Carnuntum“ Markowitsch/Göttlesbrunn | 1/8l | € 5,30 |
| 2015 Höflehners „Limited Edition“ (BF/ME/ZW) K+K Kirnbauer/Deutschkreutz | 1/8l | € 5,50 |
| 2016 Rosé 1805 Domäne Wachau/Dürnstein | 1/8l | € 5,50 |

höflehners ausgewählte *bierspezialitäten*

| | | |
|---|-------|--------|
| Stiftszwickl | 0,50l | € 4,80 |
| Maronibier | 0,33l | € 3,90 |
| Kiesbye's Waldbier Wacholder | 0,33l | € 6,90 |
| Maisel & Friends Stefan's Indian Ale | 0,25l | € 5,70 |
| Maisel & Friends Jeff's Bavarian Ale | 0,25l | € 5,70 |
| Maisel & Friends Marc's Chocolate Bock | 0,25l | € 5,70 |

Unser gesamtes Weinangebot finden Sie in unserer Weinkarte.

wildwochen



degustationsmenü

Carpaccio

vom Hirschedelstück

auf gebratenen Steinpilzen, Balsamikoreduktion,
Parmesan-Chips und Bio-Kresse A, C, D, O

Weinempfehlung: 2016 Rosé 1805 | Domäne Wachau/Dürnstein

Bierempfehlung: Kiesbye's Waldbier Wacholder

Alkoholfreie Getränkeempfehlung: Verjus rosso

Wildsamtsuppe

mit frittiertem Sauerrahm und karamellisierten Maroni G, L, O

Hausgemachtes Sorbet

von der Passionsfrucht mit Sekt o

Medaillons vom Hirschrücken

an Cognacsauce mit Pfefferkörner auf Schwammerlnudeln,
jungem Gartengemüse und Preiselbeerbratapfel A, C, G, O, P

Weinempfehlung: 2012 Barbera d'Asti Superiore „Passum“

Bierempfehlung: Maisel & Friends Marc's Chocolate Bock

Alkoholfreie Getränkeempfehlung: Native Grape rot (alkohlfreier Wein)

Tarte Tatin

Karamellierte Apfeltarte mit Blaubeersorbet

und Kardamomsauce A, C, E, F, G, O, P

Weinempfehlung: 2014 Auslese Temento sweet | Tement/Berghausen

Alkoholfreie Getränkeempfehlung: Bergapfelsaft Rouge (naturtrüb) | Thomas Kohl/Unterinn am Ritten

3 Gänge € 36,00

4 Gänge € 46,00

5 Gänge € 56,00

Salat vom Salatbuffet € 5,50

Weinbegleitung: 3 Gänge € 17,00 | 4 Gänge € 22,00 | 5 Gänge € 27,00

Bierbegleitung: 3 Gänge € 12,00 | 4 Gänge € 16,00 | 5 Gänge € 20,00

Alkoholfreie Getränkebegleitung: 3 Gänge € 10,00 | 4 Gänge € 13,00 | 5 Gänge € 16,00

„Unser Bio-Sortiment wird durch die Austria Bio Garantie zertifiziert.“



getränke

aperitif

alkoholisch

| | |
|--|--------|
| La vi en Rose | € 5,50 |
| Edelbitter Limette | € 4,90 |
| Glas Moscato | € 4,90 |
| Gin & Juice – Blue Gin mit Traubensaft | € 4,90 |

alkoholfreie spezialitäten

aus österreich

Verjus – Gepresst aus unreifen Edeltrauben, ergibt sich ein Saft mit wenig Zucker, schöner Fruchtaromatik und bekömmlicher Säure.

| | | |
|---|------|--------|
| Verjus weiß oder rosso | 1/8l | € 3,50 |
| Gespritzt | 1/4l | € 3,90 |
| Native Grape weiß & Rot (alkoholfreier Wein) | 1/8l | € 3,50 |

alkoholfreie

getränke

| | | |
|--|-------|--------|
| Vöslauer Mineral still/mit Kohlensäure | 0,33l | € 2,80 |
| Cola, Fanta, Sprite, Almdudler | 0,25l | € 2,80 |
| Bärnstein Dirndl | 0,33l | € 4,20 |
| Bärnstein Quitte | 0,33l | € 4,20 |

bio

fruchtsäfte

| | | |
|--|-------|--------|
| Marille, Apfel-Naturtrüb, Orange, Apfel-Kirsch, | | |
| Apfel-Holunder Erdbeere (Hasenfit/Voglsam, Oberösterreich) | 0,25l | € 3,70 |
| Bio-Traube (Weingut Bernhard Ott, Feuersbrunn/Wagram) | 0,25l | € 4,00 |

biere

vom fass

stammwürze

| | | | | | |
|-------------------------|-------|-------|--------|-------|--------|
| Schladminger Märzen | 11,9° | 0,30l | € 3,60 | 0,50l | € 4,60 |
| Gösser Naturradler | 9,8° | 0,30l | € 3,60 | 0,50l | € 4,60 |
| Trumer Privat Pils | 11,5° | 0,30l | € 3,70 | 0,50l | € 4,70 |
| Schladminger Bio Zwickl | 11,9° | 0,30l | € 3,60 | 0,50l | € 4,60 |
| Weizen „Schnee Weisse“ | 12,5° | 0,30l | € 3,80 | 0,50l | € 4,80 |

kaffee

j. hornig

| | | | |
|----------------|--------|-----------------|--------|
| Verlängerter | € 3,10 | Espresso | € 2,90 |
| Cappuccino | € 3,70 | Latte Macchiato | € 3,70 |
| Großer Brauner | € 3,70 | | |

feiern sie
bei uns

*Gerne richten wir für Sie Ihre persönlichen Feiern
wie Geburtstage, Taufen, Hochzeiten etc. aus.*

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.



*Erstmals haben wir heuer auch im November
für Sie geöffnet!*