

## *Feiern unter Schuberts Linde*

Im einzigartigen Ambiente der Höldrichsmühle lässt sich ausgezeichnet feiern – das wussten schon die Künstler des Wiener Biedermeiers von Franz Schubert bis Ferdinand Georg Waldmüller. Lassen Sie sich und Ihre Gäste von uns verwöhnen: an diesem Festtag dürfen Sie einmal richtig „los lassen“ .

### *Ein prickelnder Empfang...*

Empfangen Sie Ihre Gäste mit einem Aperitif an der Brunnen Bar, auf der Gartenterrasse oder – bei kleineren Gesellschaften – im Bankettraum mit einer eigens für Sie beigestellten Auswahl an Bar-Getränken.

### *Stilvolles Ambiente*

Im Biedermeierstil, im Gewölbe, in der Veranda oder im Waldmüller-Saal mit Tanzparkett und Gartenzugang finden Sie den passenden Rahmen für Ihre kleine oder große Feier.

Die Küche der Höldrichsmühle bietet seit Jahrhunderten sorgsam zubereitete Gerichte der feinen Wiener Küche im Einklang mit den Jahreszeiten und zurückgreifend auf qualitätsvolle Produkte unserer Region. Sie wählen aus, ob Ihnen ein serviertes Menü oder ein Buffet eher zusagt.

Wir beraten Sie gerne auch bei allen Fragen rundum Ihr Fest – vom Blumenschmuck über Musik und Hochzeitstorte.

Beiliegend finden Sie unsere Menü- und Buffetvorschläge und weitere Informationen über unser Haus.

Für weitere Fragen oder eine Hausbesichtigung stehen wir gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Familie Moser und Mitarbeiter der Höldrichsmühle

# Rund um Ihr Fest

## *Hotelzimmer*

Gerne reservieren wir für Ihre Festgäste Hotelzimmer in der Höldrichsmühle. Preise entnehmen Sie bitte unserer aktuellen Preisliste.

## *Hochzeitszimmer*

Für unsere Hochzeitspaare stellen wir unser Hochzeitszimmer (ab 40 Personen) kostenlos zur Verfügung.

## *Frühstück am Tag danach, ein schöner Ausklang für Ihr Fest*

Nach einem rauschenden Fest schläft man gerne etwas länger, deshalb bieten wir unseren übernachtenden Brautpaaren samt Gesellschaft ein verlängertes Buffetfrühstück in einem eigenen Teil unseres Restaurants an.

## *Blumenschmuck, Musik, Hochzeitstorte, Leihauto*

Unsere bewährten Partner stehen Ihnen für Ihr Fest gerne zur Verfügung. Sie erhalten bei der Buchung eine Liste der von uns empfohlenen Betriebe und Personen, die Ihnen beim Blumenschmuck, Musik, Torte usw. zu einem guten Preis/Leistungsverhältnis helfen, dass Ihr Fest ein Erfolg wird.

## *Glückwunschlufballons*

Gerne stellen wir für Sie Glückwunschlufballons, die Sie mit Ihren Gästen in den Himmel steigen lassen können, bereit. Der Preis richtet sich nach Art, Umfang und Menge.

## *Für unsere Kinder*

Ihren Kindergästen bieten wir auf Wunsch auch Kindergerichte an. Unser Haus bietet sich für Feiern mit Kindern an. Bei schönem Wetter lädt unser Kinderspielplatz und unser Reitstall zur Besichtigung ein. In der geräumigen Hotelhalle mit Spielecke fühlen sich die Kinder auch bei Regenwetter wohl.

## *Für den späten Hunger*

**Gulyassuppe inkl. Gebäck (ab 20 Personen) € 3,50 pro Person**  
Käsebrett inkl. Brot, Gebäck und Butter (ab 20 Personen): € 4,50 pro Person

# Unsere Räume für Ihr Fest

## Waldmüller 1

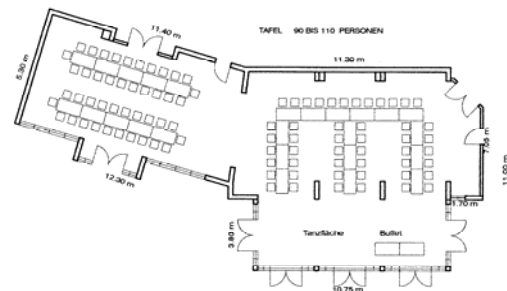
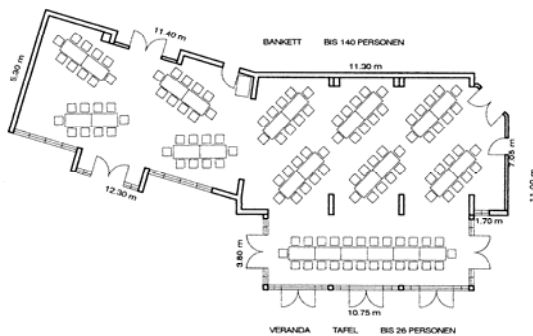
Grösse	Offene Tische	Kamm
135 m <sup>2</sup>	100 Pax	70 Pax

## Waldmüller 2

Grösse	Offene Tische	Schenkel
80 m <sup>2</sup>	60 Pax	44 Pax

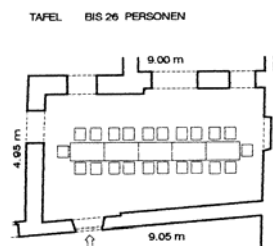
## Waldmüller 1 & Waldmüller 2

Grösse	Offene Tische	Tafel
215 m <sup>2</sup>	210 Pax	120 Pax



## Biedermeierzimmer

Grösse	Offene Tische	Blocktafel
45 m <sup>2</sup>	40 Pax	30 Pax



## Gewölbestüberl

Grösse	Offene Tische	Blocktafel
35 m <sup>2</sup>	28 Pax	16 Pax



## Restaurant bestehend aus 3 Räumen

Grösse	Offene Tische	
150 m <sup>2</sup>	100 Pax	

# Wissenswertes

Liebe Gäste,

wir möchten, dass Ihr Fest ein Erfolg wird, deshalb möchten wir Sie auf folgende Punkte aufmerksam machen:

## Musik / Veranstaltungsende:

Bei Festen mit Tanzmusik bitten wir Sie darauf zu achten, dass aus Rücksicht vor Nachbarn und Hotelgästen Live-Musik bzw. Tanzmusik nur bis 1.00 Uhr bzw. spätestens 2.00 Uhr früh gespielt werden kann.

Eine Raummiete bzw. Servicepauschale wird ab 1 Uhr früh für jede angefangene Stunde (Euro 78,- pro Stunde) verrechnet.

## Gestaltung / Raumdekoration:

Bitte vereinbaren Sie mit Ihrem Floristen en Zeitpunkt der Raumgestaltung mit uns abzustimmen.

## Reservierung/à conto Zahlung/Stornobedingungen:

Bei Reservierung eines Raumes bitten wir um eine à conto Zahlung in Höhe von Euro 500,- (ab 80 Personen Euro 700,-). Damit ist der Raum für Sie reserviert. Diese Vorauszahlung gilt gleichzeitig als Stornogebühr im Falle, dass Sie Ihre Feier absagen. Bei Stornierungen innerhalb von 6 Wochen vor der Veranstaltung werden 50% der gebuchten Leistung, innerhalb von 4 Wochen 80% der gebuchten Leistung verrechnet.

## Verrechnung / Personenanzahl:

Wir ersuchen um Bekanntgabe der Anzahl der teilnehmenden Personen mindestens 4 Tage vor Ihrem Fest. Die zu diesem Zeitpunkt genannte Personenanzahl dient dann auch zur Verrechnung. Den Sitzplan bzw. die Tischkärtchen erbitten wir 48 Stunden vor Ihrem Fest.

## Anreise:

So finden Sie zu uns (mit öffentlichen Verkehrsmitteln: S1 oder S2 bis Mödling Bahnhof, danach Bundesbus nach Hinterbrühl, Haltestelle „Höldrismühle“).

- Autobahnabfahrt Gießhübl (von Westen kommend: Hinterbrühl)
- Durch den Ort fahren, wir befinden uns am Ortsende auf der rechten Seite (von Abfahrt Hinterbrühl kommend linke Seite)





# Aperitif

## Sektempfang

Wir reichen Ihren Gästen: Sekt, Sekt Orange, Bier vom Fass, Mineralwasser, Orangensaft  
Verrechnung nach tatsächlichen Verbrauch

## Aperitifauswahl

(nach Wunsch an der Bar, im Restaurant, Gartenterrasse, im oder vor dem Festsaal)

Wir bieten Ihrer Festgesellschaft eine eigens für Sie zusammengestellte Auswahl  
an Bargetränken mit Stehtischen

Sekt, Sekt Orange, Campari, Campari Orange, Sherry, Vodka Lemon, Vodka mit Eis,  
Mineralwasser, Orangensaft

Verrechnung nach tatsächlichen Verbrauch, 4 zur Wahl (geeignet für 10-25 Personen)

## Fruchtiger Sommeraperitif

1 Glas Sekt mit Beeren, frischem Pfirsichmark oder Granatapfel 3,70  
Waldbeeren-, Erdbeer-, Pfirsich oder Melonenbowle (nach Saison) 3,50

## Häppchen

Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Aperitif kleine Häppchen:

Rohschinken mit Melone (auf Spieß), Mozzarella mit Paradeisern(auf Spieß), Crostinis  
3 Stück (€ 4,- pro Person)

## Sonstige Aperitifs:

1 Glas Prosecco Villaviola 3,10

1 Glas Schilcher Sekt 3,80

1 Glas Sekt, Sekt Orange oder Sekt Hollunder 3,80

1 Glas Bellini 1/5 l 3,80

Campari Soda oder Orange € 4,80

# Buffet „Waldmüller“

## *Vorspeisen*

*Rindscarpaccio mit Pesto und Grana*

*Rohschinken San Daniele mit Honigmelone*

*Lachscarpaccio auf Gurkenscheiben*

*Englisches Roastbeef mit Kräutersauce*

*Geräucherter Lachs mit Senfrahmsauce*

*Vitello tonnato*

*Mozzarella mit Paradeisern und Basilikum*

*Dreierlei Crostini*

*Avocado mit Flusskrebse und Cocktailsauce*

*Zweierlei Blatt- und Gemüsesalate nach Saison mit verschiedenen Dressings*

## *Suppen*

*Klare Rindsuppe mit Wiener Einlagen*

*(zur Wahl: Schöberl, Fleischstrudel, Grießnockerl, Butternockerl)*

*Erdäpfel-Waldpilzcremesuppe*

*Geeiste Tomaten-Gurkensuppe*

## *Hauptspeisen*

*Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Pilzen und Reis*

*Ganze gebratene Ente mit Schupfnudeln und Rotkraut*

*Ganze gebratene Hochrippe (Prime Rib) mit Kartoffelgratin*

*Rosa gebratenes Rindsfilet mit Ofenkartoffelscheiben*

*Gebratene kleine Kalbsschnitzel mit Gemüse und glacierten Butternocken*

*Lammkoteletten in Rosmarinsauce mit Gemüseratatouille und Bratkartoffeln*

*Gebratenes Zanderfilet mit Blattspinat und Rösti*

*Gebratenes Cordon bleu von der Hühnerbrust mit Gemüse und Basmatireis*

*Gebratene Rehkoteletten auf Eierschwammerlsauce mit Serviettenknödel und Preiselbeerbirne*

*Hausgemachte Nudeln mit Zucchini-Pilzragout*

## *Desserts*

*Nougatmousse*

*Höldrachsmühler Milchrahmstrudel*

*Kalte Grießknöderl in Krokant mit Fruchtmark*

*Frischer Fruchtsalat*

*Vanilleeisparfait*

- 
- Variante A: 36,- pro Person inkl. Gedeck  
**Bitte wählen Sie: 3 Vorspeisen, 1 Suppe, 2 Hauptspeisen und 2 Desserts**
  - Variante B: 42,- pro Person inkl. Gedeck  
**Bitte wählen Sie: 4 Vorspeisen, 2 Suppen, 3 Hauptspeisen und 3 Desserts**
  - Variante C: 46,- pro Person inkl. Gedeck  
**Bitte wählen Sie: 5 Vorspeisen, 2 Suppen, 4 Hauptspeisen und 4 Desserts**

*Buffetpreise gelten ab mindestens 30 Personen*



# Buffet „Wienerwald“

## *Vorspeisen*

*Kalte Rindfleischschnitten mit gegrillten Zucchinischeiben*

*Frischschafkäse mit Paradeisern und Basilikum*

*Tafelspitzsüß mit Kernölmarinade*

*Verschiedene Blattsalate mit Dressings zur Wahl*

*Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl*

*Räucherforelle mit Krenrahmsauce*

*Beinschinken mit Kren*

*Mozzarella mit Tomate*

*Gebeizter Lachs mit Senfrahmsauce*

*Zweierlei Salate nach Saison mit verschiedenen Dressings*

## *Suppen*

*Rindsuppe mit Fritatten oder Schöberl*

*Erdäpfel-Waldpilzcremesuppe (Spargel- Kürbis- oder Lauchcremesuppe nach Saison)*

*Zwiebelsuppe mit Käsecroutons*



## *Hauptspeisen*

*Kleine gebackene Schnitzeln mit Reis*

*Gebackene Hühnerstückchen mit Reis*

*Schweinsfilets gebraten mit Kräuterrahmsauce und Schupfnudeln*

*Spanferkel im Ganzen gebraten mit warmem Krautsalat und Serviettenknödel*

*Überbackene Palatschinken mit Blattspinat-Ricottafüllung*

*Gebratene Forellen- oder Saiblingsfilets mit Zitronenbutter und Gemüserisotto*

*Truthahnfilet mit Rohschinken, Salbei und Schupfnudeln*

*Gekochtes vom steirischen Jungrind mit Wurzelgemüse, Apfelkren und Rösti*

*Rinderfiletspitzen „Stroganoff Art“ mit Nockerl*

*Wildragout mit Steinpilzen, Serviettenknödel und Preiselbeeren*

## *Desserts*

*Joghurtterrine mit Fruchtmark*

*Haselnusseisparfait*

*Topfenobersnockerl mit Beerenmark*

*Apfelstrudel*

*Frischer Fruchtsalat*

- 
- Variante A: 31,- pro Person inkl. Gedeck  
**Bitte wählen Sie: 3 Vorspeisen, 1 Suppe, 2 Hauptspeisen und 2 Desserts**
  - Variante B: 36,- pro Person inkl. Gedeck  
**Bitte wählen Sie: 4 Vorspeisen, 2 Suppen, 3 Hauptspeisen und 3 Desserts**
  - Variante C: 40,- pro Person inkl. Gedeck  
**Bitte wählen Sie: 5 Vorspeisen, 2 Suppen, 4 Hauptspeisen und 4 Desserts**

*Buffetpreise gelten ab mindestens 30 Personen*



# Unsere Menüvorschläge

## Menü 1

*Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl*

\*\*\*

*Rosa gebratenes Lammkotelett mit Böhnchen und Erdäpfelscheiben  
oder*

*Gebratene Rindsfiletspitzen „Stroganoff Art“ und Schupfnudeln*

\*\*\*

*Kalte Grießknödel mit Fruchtmark*

*28,50 inkl. Gedeck*

## Menü 2

*Hausgemachte Gansleberterrinen mit Cumberlandsauce*

\*\*\*

*Gebratenes Viktoriabarschfilet mit Blattspinat und Rahmerdäpfeln  
oder*

*Rosa gebratene Entenbrust in Rosmarinsauce mit Rotkraut und Schupfnudeln*

\*\*\*

*Nougatschokoladeterrine*

*30,70 inkl. Gedeck*

## Menü 3

*Zweierlei Crostinis*

\*\*\*

*Schnittlauchcremesuppe*

\*\*\*

*Gebratene Maishuhnbrust auf buntem Gemüse und hausgemachten Nudeln  
oder*

*Gegrillte Filets vom Schweinslungenbraten mit Parmaschinken, Salbei und kleinen Bratkartoffeln*

\*\*\*

*Höldrichsmühler Milchrahmstrudel*

*30,50 inkl. Gedeck*



## Menü 4

*Vorspeisenvariation von Frischschafkäse, Räucherlachs und Rohschinken*

\*\*\*

*Klare Rindsuppe mit Schöberl und Nockerl*

\*\*\*

*Gegrilltes Saiblingsfilet auf Spinatcreme und Pilzrisotto  
oder*

*Truthahnfilet in Ei und Parmesan gebacken mit hausgemachten Nudeln und Paradeisdip*

\*\*\*

*Nougatmousse auf Fruchtspiegel*

35,- inkl. Gedeck

## Menü 5

*Carpaccio vom Rind mit Grana und Pesto*

\*\*\*

*Wiener Erdäpfelsuppe mit Schwammerln*

\*\*\*

*Gegrilltes Lachsfilet auf Limettenschaum und hausgemachte Nudeln  
oder*

*Gegrillte Beiriedschnitte vom Styriabeef auf Saisongemüse und Ofenkartoffeln*

\*\*\*

*Topfenockerln mit Mark und Früchten*

35,50 inkl. Gedeck

## Menü 6

*Räucherlachs mit Senfsauce*

\*\*\*

*Klare Suppe mit Wiener Einlagen*

\*\*\*

*Gebratenes Kalbsrückenstück in Kräuterrahmsauce und glacierten Butternocken  
oder*

*Rosa gebratenes Rinderfilet in Waldpilzsauce und gratinierten Rahmkartoffeln*

\*\*\*

*Dessertvariation von Grießknödel, Schokolademousse und Topfenobersnockerl*

37,- inkl. Gedeck



# Auswahl aus unserer Getränkekarte

## *Unsere besten Weine*

- 2006 Grüner Veltliner, WG Schuckert aus Poysdorf 1,90  
2007 Grüner Veltliner „Grüve“ WG Sonnhof aus Langenlois 3,30  
2006 Chardonnay „Mitterwiese“ WG Zierer aus Gumpoldskirchen 3,30  
2006 Riesling WG Biegler aus Gumpoldskirchen 3,70  
2006 St. Laurent WG Reinisch aus Tattendorf 2,10  
2006 Blauer Zweigelt WG Fischer aus Sooss 3,20  
2005 Trilogie Cabernet-Pinot Noir-Zweigelt WG Gausterer 4,10  
2000 Cabernet Sauvignon Merlot WG Reinisch aus Tattendorf 5,10

## *Bier vom Faß*

- 1/3 Zipfer 2,80    1/2 Zipfer 3,80  
1/3 Trumer 3,00    1/2 Trumer 3,90

## *Alkoholfreie Getränke*

- Vöslauer Mineralwasser und Mild 0,35 2,20  
Vöslauer Mineralwasser 0,7 3,50  
Orangen-, Johannisbeer- oder Multivitaminsaft 0,25 2,80  
Coca Cola, Fanta, Almdudler 2,40  
Apfelsaft 2,60

## *Warme Getränke*

- Melange, Verlängerter 2,60  
Mocca klein 2,20 Mocca groß 3,20  
Cappuccino 3,30  
Heiße Schokolade 2,60  
Tee verschiedene Sorten 2,60