



Liebe Gäste und Freunde der Höldrachsmühle!

Wir freuen uns, Ihnen unsere Vorschläge für Ihre Weihnachts- bzw. Betriebsfeier anbieten zu dürfen.

Nur 10 Minuten von der Stadtgrenze Wien entfernt, bieten wir Ihnen eine Auswahl an kleinen und größeren Banketträumen für Ihre Feier.

Kleinere Runden im Kollegen- oder Familienkreis fühlen sich in unserem Gewölberestaurant bei knisterndem Kaminfeuer besonders wohl.

Größere Feiern bis zu 220 Personen finden in unseren Waldmüllersaal einen passenden Rahmen.

Sollten Ihre Gäste von Wien oder aus weiterer Entfernung kommen, organisieren wir selbstverständlich gerne einen Bustransfer.

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Weihnachtsfeier bei uns in der Höldrachsmühle veranstalten würden. Für eine unverbindliche Besichtigung, Programmvorschläge oder für weitere Fragen stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung.

Familie Moser

Gaadnerstrasse 34
2371 Hinterbrühl
Tel.: 02236/26 27 40
Fax.: 02236/48 729
www.hoeldrichsmuehle.at
hoeld@eunet.at

Unsere Idee für Ihr Firmen- Weihnachtsgeschenk!

Schubert-Torte in der Holzkiste,
kann auch mit Ihrem Firmenlogo
versehen werden!

Preis: €15,- (exkl. Versand)





Das Geheimnis der Christtagsäpfel

Die zarten Strahlen der winterlichen Morgensonne leuchten durch das Fenster in die gemütliche Stube, wo bereits die ganze Familie versammelt ist, denn es gilt festzustellen, was der Weihnachtsmann in der Nacht in die Schuhe getan hat.

Am vergangenen Abend, nach der stimmungsvollen Andacht im Licht der Kerzen des Weihnachtsbaumes, hatten die Kinder ihre Schuhe ausgezogen und ins Fenster gestellt; eine Glasscheibe hat dabei offenbar einen Sprung bekommen. Jetzt ist Bescherung!

Im Jahre 1844 schuf Ferdinand Waldmüller das Ölgemälde CHRISTMORGEN.

Die Geschenke, die der Weihnachtsmann den Kindern gebracht hat, sind saftige rote Äpfel, und alle sind darüber glücklich und zufrieden, bis auf den größten Buben, dessen Schuh leer blieb, was ihn jetzt sehr nachdenklich stimmt, so dass er gar nicht merkt, dass ihm seine Schwester, liebevoll besorgt, ihren Apfel geben will.



344)

Der Brauch, Äpfel zu verschenken, ist heute in Vergessenheit geraten. In der Höldrismühle wird deshalb zur Erinnerung an den CHRISTMORGEN jedes Jahr eine besondere Nachspeise nach altem Rezept serviert: „Die Höldrismühler Christtagsäpfel“.

Höldrismühler Christtagsäpfel selber machen!

Incentive zur Weihnachtszeit

Mit Kollegen das Geheimnis der Christtagsäpfel entdecken!

Sie bereiten unter fachkundiger Leitung zu weihnachtlicher Musik gemeinsam ihre Nachspeise – die berühmten Höldrismühler Christtagsäpfel – zu! Auf Wunsch schmücken Sie auch ihren eigenen Weihnachtsbaum!

€12,- pro Person (ab 15 Personen)



Weihnachtliche Menüvorschläge

Bitte wählen Sie ein Festmenü für Ihre Veranstaltung aus.
Im Menüpreis inkludiert sind Gedeck, Menükarten, Saalmiete, weihnachtliche
Raum- und Tischdekoration .
Gerne beraten wir Sie auch individuell bei der Zusammenstellung Ihres Menüs.

Menü 1: „Schneemann“

Frischschafkäse aus dem Alpenvorland auf gegrillten Zucchinischeiben und
Kräuterblättern

Erdäpfel-Waldpilzcremesuppe

Gebrautes Saiblingsfilet auf Limettenschaum mit Blattspinat
und Italienischen Kräuternudeln

oder

Gegrillte Rinderfiletscheiben vom Wienerwald Weiderind
auf „Stroganoff Art“ mit Nockerln

Höldrighsmühler Christapfel mit Vanillesauce

€ 35,50 pro Person

€ 31,30 pro Person ohne Suppe

Menü 2: „Nikolo“

Kaltes Roastbeef mit Kräutersauce und kleinem Salat

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen

Gebrautes Kalbsrückenstück mit Erbsenschoten und gratinierten Rahmkartoffeln
oder

Gekochtes vom Wienerwald Weiderind mit Apfelkren, Wurzelgemüse und Rösti

Panna Cotta auf Fruchtspiegel

€ 36,80 pro Person

€ 32,60 pro Person ohne Suppe



Menü 3: „Waldmüller“

Vorspeisenvariation

aus geräuchertem Lachs mit Senfsauce, Frischschafkäse aus dem Voralpenland mit
gegrillten Zucchinischeiben und Tafelspitzsülzchen

Rindsuppe mit Wiener Einlagen

Rosa gebratene Entenbrust in Rosmarinsauce mit Speckfisolen und kleinen Brat-
kartoffeln

oder

Gebratene Beiriedschnitte mit Kartoffelgratin und Waldpilzsauce

Nougat-Schokolademousse auf hausgemachten Erdbeermark

€ 37,50 pro Person

€ 33,30 pro Person ohne Suppe

Menü 4: „Winterzauber“

Lachstartare auf gebackenem Ruccolasalat und ofenfrischen Kartoffelchips

Klare Rindsuppe mit Kräuterbutternockerl

Gegrilltes Cordon bleu von der Hühnerbrust auf buntem Gemüse
und Basmatireis

oder

Gegrillte Kotletten vom Rehrücken auf Steinpilzsauce
mit Schupfnudeln, Broccolirose und Preiselbeerbirne

Hausgemachte Grießknöderl mit Krokant und Zimtzucker auf Zwetschkenmark

€ 36,- pro Person



Menü 5: „Christkindl“

Carpaccio vom Rind mit Grana

Petersilschaumsuppe

Gegrilltes Truthahnfilet in Ei und Parmesan gebacken
auf Italienischen Kräuter-Tomatennudeln
oder

Gebratenes Hirschkalbsrückenstück mit Serviettenknödel, Rotkraut
und gefüllter Birne

Moccamousse mit Weihnachtskeksen

€ 36,20 pro Person

Menü 6: „Schlittenfahrt“

Räucherfischsülzchen mit marinierten Cocktailtomaten und Vogerlsalat

Klare Suppe mit Grießschöberl

Gefüllte Schweinefilets auf Kräuterrahmsauce mit Pilzserviettenknödel
oder

Gegrilltes Zanderfilet in der Kartoffelkruste auf Paprikacreme und Saisongemüse

Topfenobersnockerl mit Fruchtmark

€ 35,50 pro Person



Weihnachtsbuffet „Waldmüller“

Im festlich dekorierten Bankettraum mit Weihnachtsbaum, Reisig, Kerzen auf den Tischen und Menükarten „Christtagmorgen“ von Ferdinand G. Waldmüller servieren wir Ihnen Ihr Weihnachtsbuffet.

Buffets bieten wir ab einer Personenanzahl von 30 Personen in verschiedenen Preisvarianten (je nach Umfang) an. Unsere Preise verstecken sich pro Person inklusive Gedeck (Brot und Butter).

Vorspeisen:

Räucherlachstartare

Roastbeef mit Kräutersauce

Zweierlei Crostinis

Vitello tonnato

Avocado mit Shrimpscocktail

Räucherforelle mit frischem Krenrahm

Tafelspitzsülzchen mit Kernölmarmade

Tomaten mit Mozzarella und frischen Kräutern

Frischschafkäse aus dem Alpenvorland mit gegrillten Zucchini-scheiben

Winterliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings zur Wahl

Suppen:

Erdäpfel-Waldpilzcremesuppe

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Rindsuppe mit Wiener Einlagen



Hauptspeisen:

Forellenfilet in Butter gebraten auf Limettenschaum
mit Blattspinat und Dampfkartoffeln

Gebratene Ente aus dem Waldviertel mit Äpfeln und Serviettenknödel

Backhendlstücke oder kleine Schnitzel mit Erdäpfelsalat

Gegrilltes Kalbsrückenfilet mit Steinpilzsauce und Kartoffelgratin

Gegrillte Maishuhnstücke auf buntem Gemüse und Safranreis

Pochiertes Lachsfilet mit Wurzelgemüse in Estragoncreme und Wildreis

Gebratene Rehkotletten mit Preiselbeercreme und hausgemachten Nudeln

Gegrillte Rinderfiletscheiben mit Ofenkartoffeln und winterlichen Gemüse

Gebratenes Zanderfilet in der Kartoffelkruste auf Paprikacreme und Saisongemüse

Gegrillte Lammkoteletts mit pikantem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Gebratene Schweinemedailles mit Parmaschinken, Salbei und Schupfnudeln

Gekochtes vom Steirischen Jungrind mit Apfelkren, Wurzelgemüse und Rösti

Nachspeisen:

Hausgemachte Grießknödel mit Zimtzucker und Zwetschkenmark

Höldrismühler Milchrahmstrudel mit warmer Vanillesauce

Flaumiger Wiener Kaiserschmarren mit Kompott

Nougatmousse und Fruchtsalat

Topfenobersnockerl mit Fruchtmark



Variante A (ab 30 Personen)
3 Vorspeisen, 1 Suppe, 2 Hauptspeisen und 2 Desserts

€ 33,- pro Person

Variante B (ab 30 Personen)
4 Vorspeisen, 2 Suppe, 3 Hauptspeisen und 3 Desserts

€ 37,- pro Person

Variante C (ab 30 Personen)
5 Vorspeisen, 2 Suppe, 4 Hauptspeisen und 4 Desserts

41,- pro Person inkl. Gedeck



Kleine Weihnachtskarte

Unser Klassiker für Ihre Feier im kleineren Rahmen
(bis ca. 20 Personen)

Zum Aperitif:

Aperitif-Empfangstisch mit Sekt & Kombucha, Mineralwasser und Orangensaft
Verrechnung nach Verbrauch
oder
Punsch & Maroni-Empfang im Freien zu weihnachtlichen Klängen
€ 8,- pro Person

Kleine Karte

Kaltes Roastbeef mit Kräutersauce und kleinem Salat
Räucherlachs mit Senfsauce und kleinem Salat
Frischschafkäse auf gegrillten Zucchinischeiben
Tafelspitzsülzchen mit Zwiebel-Kernölmarmade

Schnittlauchcremesuppe
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen
Klare Suppe mit Frittaten

Rosa gebratene Entenbrust mit Rosmarinsauce, Speckfisolen,
glacierten Maroni und Bratkartoffeln
Gekochtes vom Wienerwald Weiderind mit Apfelkren, Blattspinat und Rösti
Gegrilltes Forellenfilet auf Limettenschaum mit
winterlichem Gemüse und Wildreis
Gegrillte Kotletten vom Rehrücken auf Steinpilzsauce mit
Preiselbeerbirne und Serviettenknödel
Gebratenes Kalbsrückenstück in Eierschwammerlsauce mit
gratinierten Rahmkartoffeln



Grießknödel mit Zimtucker auf Zwetschkenkompott
Schokolademousse auf Fruchtspiegel
Höldrismühler Milchrahmstrudel mit Vanillesauce
(kleine oder Standardportion)
Höldrismühler Christtagsapfel mit Vanillesauce

Verrechnung nach Bestellung

(Vorspeisen von € 5,50 bis 9,-, Suppen € 3,70 – 4,20, Hauptspeisen von € 11,- bis 18,- Nachspeisen von € 5,50 bis 7,-)

Im Preis inkludiert sind Gedeck, weihnachtliche Tischdekoration, Menükarte
„Waldmüllers Christagsmorgen in der Höldrismühle.“



Kleine Events für Ihre Feier

Weihnachtspunschstandl

Weihnachtlich geschmückter Punsch-Adventstand im Freien mit Fackeln, dazu gebratene Maroni aus dem Röster und Weihnachtsmusik.

€ 8,- pro Person

Feuerzangenbowle

Vor unserem weihnachtlich geschmückten Adventstand servieren wir im Freien eine Feuerzangenbowle. € 8,- pro Person

Feuerzangenbowle im Wald mit Fackelspaziergang

Fackelspaziergang zu einer Waldlichtung (10 Min Fußmarsch), wo wir Ihnen unter winterlichem Sternenhimmel vor einer romantischen Waldhütte eine Feuerzangenbowle bereiten. € 10,- (ab 20P)

Weihnachtsmann hoch zu Ross

Wir verteilen Ihre Firmenweihnachtsgeschenke mit weihnachtlich geschmücktem Pferd (zum Aperitif oder als Einlage zwischendurch im Freien). € 115,- (pauschal)

Weihnachtslieder mit Zitherspielerin

Original Zither mit Weihnachtsliedern — auch zum Mitsingen! 1/2 oder ganze Stunde. ab € 150,-

Seegrotte Exklusivführung mit Motorbootfahrt

Exklusive Führung durch die Hinterbrühler Seegrotte mit einer Motorbootfahrt auf Europas größten unterirdischen See. Preis auf Anfrage.

Weinverkostung

Wir verkosten mit Ihnen in unserem gemütlichen Gewölbstüberl sechs Weine unterschiedlicher Herkunft aus dem bekannten österreichischen Weinbaugebieten. Ab € 16,- pro Person inkl. Gedeck

Weihnachtsspiele

in der 800 m²weihnachtlich geschmückten und beleuchteten Reithalle. Zu Weihnachts-Popmusik spielen Sie verschiedene Spiele dazu servieren wir Glühwein auf Strohhallen-Tischen. Preis auf Anfrage.



Auszug aus unserer Aperitif- und Getränkearte

(siehe auch unsere Aperitifvorschläge unter „Kleine Events für Ihre Feier“)

Ein Glas Prosecco an der Brunnenbar
dazu servieren wir pikante Crostinis
€ 8,- pro Person

Sekt, Sekt Orange, Bier vom Faß, Mineralwasser, Orangensaft
Verrechnung nach Verbrauch

1 Glas Prosecco Vilaviola € 3,10
1 Glas Testa Rossa (Sekt mit Erdbeermark) € 3,80
1 Glas Sekt, Sekt Orange oder Sekt Hollunder € 3,80

Bier vom Fass
1/3 Trumer Pils € 2,90
Zipfer Urtyp 1/3 € 2,80

2007 Grüner Veltliner WG Schuckert 1/8 € 1,90
2007 Grüner Veltliner „Grüve“, WG Sonnhof aus Langenlois € 3,30
2007 Chardonnay, WG Zierer aus Gumpoldskirchen € 3,30
2007 Riesling, WG Biegler aus Gumpoldskirchen € 3,70

2006 St. Laurent WG Reinisch 1/8 € 2,10
2007 Blauer Zweigelt, WG Fischer aus Soos € 3,20
2000 Cabernet Sauvignon Merlot, WG Reinisch aus Tattendorf € 4,80
2006 Trilogie Cuvée aus Cabernet, Pinot Noir und Zweigelt
WG Gausterer € 4,10

Vöslauer Mineralwasser 0,7 l € 3,50
Coca Cola, Fanta, Almdudler € 2,20
Apfelsaft 2,40

Melange, Verlängerter € 2,60
Großer Brauner € 3,20, Kleiner Brauner € 2,20
Cappuccino € 3,30
Kakao € 2,60
Tasse Schwarztee, Darjeeling oder Kräutertee € 2,60