



## 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, Programm-vorschläge 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: € 13,- (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. Es wurde nicht nur eines seiner berührendsten Bilder, sondern auch ein eindrucksvolles Bekenntnis zu Glück in der Familie.

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.



Ferdinand Waldmüller: Christtagmorgen in der Höldrighsmühle (1844)

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

### **Höldrighsmühler Christtagsäpfel**

#### **Bratäpfel mit Nuß-Schokoladefülle an warmer Vanillesauce**

10 dag geriebene Nüsse, 5 dag Rosinen, 1 EL Marmelade, etwas Rum, 5 dag weiße Schokolade

Äpfel ausstechen, Fülle eingeben, 15 bis 20 Minuten bei 200 Grad mit 1/8 l Rotwein, 5 dag Zucker und Zimtrinde im Rohr dünsten. Anschließend auf hausgemachter Vanillesauce anrichten.



## *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 Zucchini-scheiben und  
Kräuterblättern

\*\*\*

Erdäpfel-Waldpilzcremesuppe

\*\*\*

Gebrautes Saiblingsfilet auf Limettenschaum mit Blattspinat  
und hausgemachten Nudeln  
oder

Gebrautes Maishuhnbrüstchen mit Ananasragout und Walnussreis

\*\*\*

Höldrighsmühler Christapfel mit Vanillesauce

€ 31,- pro Person

€ 28,- pro Person ohne Suppe

### Menü 2: „Nikolo“

Avocado mit Shrimpscocktail und kleinem Salat

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen

\*\*\*

Gebrautes Kalbskotelette mit Erbsenschoten und gratinierten Rahmkartoffeln  
oder

Gekochtes vom Steirischen Jungrind mit Apfelkren,  
Blattspinat und Rösti

\*\*\*

Panna cotta auf Fruchtspiegel

€ 33,- pro Person

€ 30,- pro Person ohne Suppe



Menü 3: „Waldmüller“

Vorspeisenvariation

aus geräuchertem Lachs mit Senfsauce, Frischschafkäse aus dem Voralpenland mit  
gegrillten Zucchini-scheiben und Tafelspitzsülzchen

\*\*\*

Rindsuppe mit Wiener Einlagen

\*\*\*

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

oder

Gebratene Beiriedschnitte mit Kartoffelgratin und Waldpilzsauce

\*\*\*

Nougat-Schokolademousse auf hausgemachten Erdbeermark

€ 35,- pro Person

€ 32,- 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 und Preiselbeerbirne

\*\*\*

Hausgemachte Grießknöderl mit Krokant und Zimtzucker auf Zwetschkenmark

€ 35,- pro Person



Menü 5: „Christkindl“

Carpaccio vom Rind mit Grana

\*\*\*

Petersilschaumsuppe

\*\*\*

Gegrilltes Truthahnfilet mit Rohschinken, Salbei  
und hausgemachten Nudeln  
oder

Gebratenes Hirschkalbsrückenstück mit Serviettenknödel, Rotkraut  
und gefüllter Birne

\*\*\*

Lebkuchenparfait auf Marillenmark mit Weihnachtskeksen

€ 34,- pro Person

Menü 6: „ Schlittenfahrt“

Gänseleberterrinen auf Sauce Cumberland mit getoastetem Weißbrot

\*\*\*

Klare Suppe mit Grießschöberl

\*\*\*

Gefüllte Schweinefilets auf Kräuterrahmsauce mit Pilzserviettenknödel  
oder

Gegrillte Rinderfiletscheiben „Stroganoff Art“ mit Schupfnudeln

\*\*\*

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 Kernölmarinade

Tomaten mit Mozzarella und frischen Kräutern

Frischschafkäse aus dem Alpenvorland mit gegrillten Zucchinischeiben

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 mit Lauchgemüse und Erdäpfelgröstl

Gegrillte Lammkotelettes mit pikantem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Gebratene Schweinemedallions mit Parmaschinken, Salbei und Schupfnudeln

Gekochtes vom Steirischen Jungrind mit Apfelkren, Wurzelgemüse und Rösti

Nachspeisen:

Hausgemachte Grießknödel mit Zimtzucker und Zwetschkenmark

Höldrachsmühler 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

€ 32,- pro Person

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

€ 35,- pro Person

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

39,- 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  
€ 7,- pro Person

### Kleine Karte

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

\*\*\*

Erdäpfel-Waldpilzcremesuppe  
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen  
Klare Suppe mit Frittaten

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust mit Rosmarinsauce, Speckfisolen,  
glacierten Maroni und Bratkartoffeln  
Gekochtes vom steirischen Jungrind 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 Zimtzucker auf Zwetschkenkompott  
Schokolademousse auf Fruchtspiegel  
Höldrachsmühler Milchrahmstrudel mit Vanillesauce  
(kleine oder Standardportion)  
Höldrachsmühler Christtagsapfel mit Vanillesauce

Verrechnung nach Bestellung

(Vorspeisen von € 5,50 bis 7,-, Suppen € 4,-, Hauptspeisen von € 11,- bis 16, Nachspeisen von € 5,50 bis 7,-)

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



## *Kleine Events für Ihre Feier*

### Weihnachtspunschstandl

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

€ 7,- pro Person

### Feuerzangenbowle

Vor unserem weihnachtlich geschmückten Adventstand servieren wir im Freien eine Feuerzangenbowle. € 7,- 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. € 9,- (ab 20P)

### Weihnachtsmann hoch zu Ross

Wir verteilen Ihre Firmenweihnachtsgeschenke mit weihnachtlich geschmücktem Pferd (zum Aperitif oder als Einlage zwischendurch im Freien). € 110,- (pauschal)

### Weihnachtslieder mit ZitherspielerIn

Original Zither mit Weihnachtsliedern — auch zum Mitsingen! 1/2 oder ganze Stunde. ab € 130,-

### Seegrotte Exklusivführung mit Motorbootfahrt

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

### Weinverkostung

Wir verkosten mit Ihnen in unserem gemütlichen Gewölbestüberl drei Weine unterschiedlicher Herkunft aus dem bekannten österreichischen Weinbaugebieten.

Ab € 10,- pro Person inkl. Gedeck



## ***Auszug aus unserer Aperitif- und Getränkekarte*** (siehe auch unsere Aperitifvorschläge unter „Kleine Events für Ihre Feier“)

Ein Glas Prosecco an der Brunnenbar  
dazu servieren wir pikante Crostinis  
€ 7,- pro Person

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

1 Glas Prosecco Vilaviola € 2,90  
1 Glas Schilcher Sekt € 3,70  
1 Glas Sekt, Sekt Orange oder Sekt Hollunder € 3,70

Bier vom Fass  
Trumer Pils oder Zipfer Urtyp  
1/3 € 2,50 1/2 € 3,40

2004 Grüner Veltliner WG Schuckert 1/8 € 1,70  
2003 Grüner Veltliner „Grüve“, WG Sonnhof aus Langenlois € 3,00  
2002 Chardonnay, WG Zierer aus Gumpoldskirchen € 3,70  
2003 Riesling, WG Biegler aus Gumpoldskirchen € 3,40

2003 St. Laurent WG Reinisch 1/8 € 1,90  
2003 Blauer Zweigelt, WG Fischer aus Soos € 2,70  
2000 Cabernet Sauvignon Merlot, WG Reinisch aus Tattendorf € 4,80  
2003 Trilogie Cuvée aus Cabernet, Pinot Noir und Zweigelt  
WG Gausterer € 3,90

Vöslauer Mineralwasser 0,7 l € 3,20  
Coca Cola, Fanta, Almdudler € 2,10  
Apfelsaft 2,30

Melange, Verlängerter € 2,40  
Großer Brauner € 3,00  
Cappuccino € 3,10  
Kakao € 2,40  
Tasse Schwarztee, Darjeeling oder Kräutertee € 2,50