



# Höldrichsmühle

HOTEL - RESTAURANT - EVENTS

## Feste & Feiern



### Genießen Sie ein schönes Fest!

#### Wir bieten:

- Stilvolle Räumlichkeiten für kleine und große Feiern
- Gastgarten und Lounge-Terrasse
- Kulinarische Köstlichkeiten und umfangreiches Weinangebot
- Persönliche und professionelle Betreuung durch ein freundliches Team
- Kinderspielplatz, Ponyreiten, Kinderbetreuung
- Großer Parkplatz direkt beim Haus
- Nächtigungsmöglichkeit

Wir beraten Sie gerne und freuen uns  
auf Ihre Kontaktaufnahme!

Familie Moser & das Team der Höldrichsmühle



**Hotel Restaurant Höldrichsmühle**  
Gaadnerstraße 34, A-2371 Hinterbrühl  
+43 2236/26 27 40 | [office@hoeldrichsmuehle.at](mailto:office@hoeldrichsmuehle.at)  
[www.hoeldrichsmuehle.at](http://www.hoeldrichsmuehle.at)

# Menüvorschläge

## Menü 1

Vorspeisenvariation von Räucherlachstartare mit Senfsauce, Carpaccioröllchen mit Pesto und Grana und Frischschafkäse im Zucchinihelm

\*\*

Klare Rindsuppe mit dreierlei Wiener Einlagen

\*\*

Gebratene Beiriedschnitte mit toskanischem Gemüse und Kräuterbratkartoffeln

oder

Gegrilltes Filet von der Lachsforelle aus Gut Dornau auf getrüffeltem Pilzrahmnudeln mit Kräuterbutter und kleinem Saisongemüse

\*\*

Topfenobersnockerl auf Zwetschenmark und frischen Früchten

€ 47,- pro Person

## Menü 2

Geräucherter Hirsch- und Wildschweinschinken mit Preiselbeerkrenrahm und kleinem Salatbouquet

\*\*

Pastinakencremesuppe mit Croutons

\*\*

Gebratene Lammhüfte mit grünen Bohnen, Rahmkartoffeln und Rosmarinjus

oder

Mit Speck gegrillte Schweinemedallions auf Paprikaschaum und Kräuternockerln

\*\*

Variation von Schokolademousse, Topfenobersnockerl und Höldrichsmühler Milchrahmstrudel

€ 45,- pro Person

## Menü 3

Vitello tonnato mit kleinem Blattsalat und Kapern

\*\*

Erdäpfel-Waldpilzcremesuppe

\*\*

Rosa gebratene Entenbrust mit Preiselbeerjus, cremigem Kohlgemüse und Serviettenknödel

oder

Gebratenes Saiblingsfilet aus Gut Dornau auf Pinien-Blattspinat und Kartoffelpüree

\*\*

Mascarponecreme auf Kaffee-Rum-Biskotten

€ 44,- pro Person

## Menü 4

Carpaccio vom Rind mit hausgemachtem Pesto und Grana auf kleinem Salat

\*\*

Garnelenschaumsuppe mit Croutons

\*\*

Geschmortes Stück vom Wildschwein mit Amarenakirschen, Kohlsprossen und gebackenen Pilzecken

oder

Gebratenes Truthahnfilet mit Rohschinken, Salbeibutter und Kapern-Schupfnudeln

\*\*

Höldrichsmühler Milchrahmstrudel mit Vanillesauce

€ 49,- pro Person



# Buffets



## Vorspeisen

- Kaltes Roastbeef mit Kräutersauce
- Avocado mit Garnelen und Cocktailsauce
- Geräucherter Hirsch- und Wildschweinschinken mit Preiselbeerrahm
- Luftgetrockneter Rohschinken mit Melone
- Tartare vom Räucherlachs mit hausgemachten Kartoffelchips
- Räucherforelle mit Krenrahm auf roten Rüben
- Mozzarella mit marinierten Kräuterparadeisern
- Frischschafkäse im Zucchiniemantel mit Tomatenragout
- Marinierte Antipasti (Paprika, Melanzani, Zwiebel, Zucchini, Oliven) - (vegan)
  - Carpaccio vom Rind mit Rucola und hausgemachtem Pesto
- Vitello tonnato mit kleinem Blattsalat und Kapern
  - Bulgur-Petersil-Salat (vegan)

## Suppen

- Rindsuppe mit zweierlei Einlagen (zur Wahl: Frittaten, Grießnockerl, Schöberl, Fleischstrudel)
  - Waldpilzcremesuppe
  - Kürbiscremesuppe
  - Pastinakencremesuppe
  - Petersilschaumsuppe
  - Garnelenschaumsuppe
- Kaltschalen (Gurke oder Tomate) (Cremesuppen auf Wunsch vegan möglich)

## Salate

- Blattsalate mit Auswahl an Dressing und Beilagen
  - Erdäpfel-Vogerlsalat
  - Paradeisersalat
  - Gurkensalat
  - Saisonale Salate

## Desserts

- Apfelstrudel mit Schlagobers
- Ofenfrischer Milchrahmstrudel mit Vanille- und Fruchtsauce
- Palatschinken nach Wiener Art mit feiner Marillenmarmelade
- Nougat-Schokolademousse mit Fruchtsauce
- Grießknödel in Krokant auf Beerenkompott
  - Topfenknockerl mit Fruchtmark
- Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster
  - Limetten-Pana Cotta
- Mascarponecreme mit Kaffee-Rum-Biskotten
- Eis vom Eis Greissler (Sorbet vom Eis Greissler, vegan)
  - Fruchtssalat

## Hauptspeisen

- Wiener Schnitzel und Backhuhn mit Reis
- Hühnerfrikassee mit Gemüse und glacierten Schupfnudeln
- Gekochtes vom Jungrind mit Rösti, Wurzelgemüse, Apfelkren und Schnittlauchsaucen
  - Rinderfiletscheiben „Stroganoff Art“ mit Kräuternockerln
- Gegrillte Beiriedschnitte mit Toskanagemüse und Kräuterbratkartoffeln
- Gegrillte Lammhüfte mit Speckbohnen und Rahmkartoffeln
- Gulasch vom Hirschschnitzel mit Serviettenknödel
- Gegrilltes Zanderfilet mit Paprikacreme und Gemüse
- Gegrilltes Saiblingsfilet mit Safran-Gemüserisotto
- Gebratene Schweinemedallions mit Waldpilzsauce und gratinierten Rahmkartoffeln
- Geschmorte Entenbrust mit Rotweinkraut und Serviettenknödel
- Gemüse-Kokoscurry mit Tofu und Wildreis (vegan)
  - Pasta mit Blattspinat und Ricotta auf Kräuter-Tomatenbutter
  - Medallions vom Wildschweinerücken mit Amarenakirsche und Pilzecken

## Stücke im Ganzen

- werden vor ihren Gästen tranchiert und angerichtet! (gilt als Wahl-Hauptspeise)
- Spanferkel mit Krautsalat und Serviettenknödel
  - Roastbeef im Ganzen gebraten mit buntem Gemüse und Erdäpfelgratin
  - Geschmortes Kalbsvögerl mit Rosmarinsaftl und Gemüserahmnudeln

Stellen Sie Ihr individuelles Buffet zusammen!

## Buffetvarianten

Unterteilung nach Anzahl der Gerichte:

	Anzahl Vorspeisen, Salate, Suppen	Anzahl Hauptspeisen	Anzahl Desserts
A: € 39,- pP	4	2	1
B: € 45,- pP	5	3	2
C: € 52,- pP	6	4	3
D: € 59,- pP	7	5	4

Mindestzahl für Buffets: 25 vollzahlende Gäste

# Kleine Karte

Bitte wählen Sie 2-3 Vorspeisen, 2 Suppen,  
4-5 Hauptspeisen und 2-3 Desserts aus  
(bis zu 25 Personen)



## Vorspeisen

Burrata mit marinierten Avocados und Blattsalat	8,10
Räucherlachstartare mit Honig-Senfsauce	9,10
Geräucherter Wildschinken mit Orangen-Preiselbeeren	8,60
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Grana und hausgemachtem Pesto	11,80
Marinierte Avocados mit Oliven und Blattsalat (vegan)	8,10



## Suppen

Rindsuppe mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel	4,10
Cremesuppe der Saison mit Croutons	5,50



## Hauptspeisen

Gedämpftes Saiblingsfilet mit Wurzelgemüse und Kapern-Rahm-Fettuccine	19,10
Gegrilltes Lachsforellenfilet auf Kartoffel-Lauchpuffer und Limettengemüse	20,30
Gebratenes Zanderfilet auf getrüffeltem Blattspinatrisotto und Kräuterbutter	18,20
Gekochtes Jungrind mit Rösti, Wurzelgemüse und Apfelkren	17,50
Gegrillte Beiriedschnitte auf Kohlgemüse, Balsamicozwiebeln und Kroketten	25,90
Mit Schinken und Käse gefüllte Maishuhnbrust auf Blattsalat	14,90
Gebratene Schweinemedallions mit Paprikaschaum und Kräuternockerln	17,90
Gegrillte Lammhüfte auf Gemüse-Couscous und Chilli-Joghurt	21,90
Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Parmesan auf Rucola-Salbeibutter und Tomatenragout	10,80
Kartoffel-Gemüsegröstl (nach Saison)	11,10



## Desserts

Höldrichsmühler Milchrahmstrudel mit Vanillesauce oder Erdbeermark	5,90
Schubert Torte: Hausgemachte Mohn-Nuss Torte mit frischen Früchten	4,20
Nougat-Schokolademousse auf Beerenkompott und frischen Früchten	7,10
2 Stück Marillenpalatschinken mit Schlag	7,50
Mascarpone mit Kaffee-Biskuit	6,70
Gemischtes Eis vom Eis-Greissler mit 3 Kugeln	6,50



# Familienfeiern – Planungshilfe

Damit Sie Ihre Feier von A bis Z genießen können und für Sie dieser Tag entspannt und in schöner Erinnerung bleibt, haben wir für Sie eine Familienfeiern-Planungshilfe zusammengestellt. So können Sie Ihr Fest perfekt auf ihre Bedürfnisse abstimmen!

Name: .....

Anlass: .....

Datum: ..... Beginn (Uhrzeit): .....

## Raum:

- im Restaurant (bis 16 Personen an einer Tafel), Gedeck: 1,90 p.P.
- im eigenen Raum (ab 16 Personen) mit Stehtisch für Aperitif und Garten-bzw. Terrassenzugang, Gedeck inkl. Raummiete: 3,50 p.P.

Die Wahl des Raumes ist abhängig von Personenanzahl und Verfügbarkeit.

## Dekoration: Blumenschmuck/Kerzen/Servietten/Menükarten/Hussen

- Tischvasen tagesaktuell (kein Aufpreis)
- Blumengesteck vom Floristen 30,-/Stück
- weiße Tischkerzen (ohne Aufpreis)
- weiße Stoffservietten in Fächerform (ohne Aufpreis)
- bunte Serviette in Fächer eingefaltet (bunte Papierservietten müssen beige gestellt werden, ohne Aufpreis)
- Menükarte mit individueller Widmung als Überschrift, z.B. „Zum Geburtstag von Max am .... in der Höldricks-mühle“ (ohne Aufpreis).

Ihre Widmung: .....

Motiv:  Aquarell  Mühle  Waldmüller-Bild:  
(Abschied der Braut vom Elternhaus)

- Hussen (weiß): 7,- pro Sessel

## Aperitif:

- Aperitif klassisch im Stehen:** wir reichen Ihren Gästen bei Ankunft zum Stehaperitif Prosecco/Prosecco Orange/ Mineralwasser/Orangensaft (oder anderer Aperitif), die Verrechnung erfolgt nach Verbrauch
- Aperitif serviert am Tisch:** Ihre Gäste wählen am Tisch den Aperitif bzw. ihr erstes Getränk aus (bis 16 Personen), Verrechnung nach Verbrauch
- auf Wunsch servieren wir **Häppchen zum Aperitif** (7,- p.P.)



### Speisen:

- A la carte** – aus der aktuellen Speisekarte (bis 16 Personen), Verrechnung nach Verbrauch
- Kleine Karte** – Sie wählen vorab 3 Vorspeisen, 2 Suppen, 4-5 Hauptspeisen und 2 Desserts aus unseren Vorschlägen für die Kleine Karte, Verrechnung nach Verbrauch. Bis zu 25 Personen.
- Menü** – Sie wählen Ihr Menü aus unseren Menüvorschlägen mit Wahlmöglichkeiten vorab aus.
- Buffet** – Sie wählen Ihre Buffetvariante (Mindestpersonenanzahl für Buffet: 25 vollzählende Personen) nach Umfang aus unseren Buffetvorschlägen.
- All-Inclusive-Pauschale** (ab 50 Personen) inkl. 7 Std. Getränke, Buffet oder Menü € 95,-
- Garten-BBQ** mit pikanten Vorspeisen, Salaten und marinierte Grillspezialitäten – Preis auf Anfrage

### Kinder

Anzahl Kinder 0-2 .....

Anzahl Kinder 3-12 .....

Anzahl benötigte Hochstühle .....  
(kein Aufpreis, begrenzte Anzahl verfügbar)

Kinder bis 12 Jahre zahlen kein Gedeck. Bei Menü- und Buffetpreisen sind Kinder 0-2 kostenlos. Kinder 3 – 12 zahlen die Hälfte des Menü- bzw. Buffetpreises. Für kleinere Kinder servieren wir gerne auf Wunsch alternativ ein Kinder-Wiener.

### Veganer/Vegetarier/Allergien

- für Vegetarier und Vegane bzw. für Allergiker servieren wir gerne eine Alternative ohne Aufpreis

### Wein

- Sie wählen vorab den Wein (aus Offenwein- oder Flaschenangebot, ab 16 Personen empfehlenswert)
- Gäste wählen am Tisch

### FAQ:

#### Darf ich eigene Getränke und Speisen mitnehmen?

Wir bitten um Verständnis, dass das Mitnehmen von Speisen und Getränken grundsätzlich nicht vorgesehen ist.

**Ausnahmen:** Geburtstagstorte oder Torte, wenn die mitgebrachte Torte das Dessert nicht ersetzt. Ansonsten verrechnen wir das branchenübliche Gabelgeld in Höhe von 3,50 p.P. bzw. „Stoppelgeld“ bei mitgebrachtem Wein.

Preise und Regelungen gelten für 2021.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

**Familie Moser & das Team der Höldrichsmühle**





# Wissenswertes

## Blumenschmuck / Torte / Fotograf

Gerne empfehlen wir Ihnen bei der Buchung Ihrer Feier unsere bewährten Partner für Blumenschmuck, Torten und Fotografie. Bitten Sie Ihren Floristen, den Zeitpunkt der Raumgestaltung mit uns abzustimmen.

## Stuhlhussen

Gegen einen Aufpreis von € 7,- (€ 3,- Schleife) pP beziehen wir unsere Sessel gerne mit weißen, maßgeschneiderten Hussen. Auch bei kleineren Feiern à la carte im Restaurant möglich.

## Tischtücher / Dekoration

Unsere Tischuchfarbe ist ein champagnerfarbener Ton. Gerne decken wir auch in weiß (Aufpreis € 120,-) bei länglichen Tischen. Bei runden Tischen sind ausschließlich weiße Tischtücher im Preis inkludiert. Bei der Tischdekoration, Servietten und Dekoration rund um die Tafel unterstützen wir Sie auch bei der Umsetzung Ihrer Wünsche.

## Hotelzimmer für übernachtende Gäste

Für übernachtende Gäste bieten wir unsere Hotelzimmer inkl. verlängertem Buffetfrühstück und Spät-Checkout (nach Vereinbarung).  
Doppelzimmer: € 130,- / Einzelzimmer: € 92,- inkl. Buffetfrühstück, zuzüglich Nächtigungstaxe.

## Verlängertes Buffetfrühstück

Am Tag nach dem Fest ausgiebig und gemütlich frühstücken. Gerne verlängern wir nach Absprache unser Buffetfrühstück.

## Musik

Live-Musik bzw. Tanzmusik kann aus Rücksicht auf Nachbarn bis spätestens 2 h gespielt werden. Gerne geben wir Ihnen Kontaktpersonen an, die Sie bei der Wahl der „richtigen Musik“ beraten können! Für eigene Musiksammlungen aus Ihrem Laptop bieten wir einen BOSE-Verstärker inkl. Box um € 50,- an.

## Mitternachtsimbiss

Bieten Sie Ihren Gästen für den späten Hunger einen kleinen Imbiss. Gulaschsuppe inkl. Gebäck (ab 20 Personen): € 6,- pP  
Käsebrett inkl. Brot, Gebäck und Butter (ab 20 Personen): € 9,- pP

## Kinder

Verrechnung für Kinder: 0-2 Jahre kostenfrei, 3-12 Jahre - 50 % des Menü-, Buffet- bzw. Pauschalpreises. Ein Kinderspielplatz, Kinderspielecke und der hoteleigene Reitstall laden zum Besuch ein. Gerne bieten wir auch ein Ponyreiten für Ihre Jüngsten an (1/2 Std: € 40, 2 Ponies € 80,-) oder stellen Kontakt zu einer professionellen Kinderbetreuung her.

## Reservierung / a conto / Stornobedingungen

À conto Zahlung: bei Feiern ab 20 Personen € 300,-, ab 50 Personen € 800,- und ab 80 Personen: € 1.500,-; gilt als Stornogebühr ab Reservierung. Bei Storno 12 Wochen davor: 50 % der gebuchten Leistung, unter 4 Wochen: 80 %.

## Verrechnung / Personenanzahl / Preise

Änderungen der Personenanzahl möglich bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn. Ab einer Woche vorher bitten wir um eine verbindliche Zahl, die dann auch als Verrechnungsgrundlage dient, unabhängig, wieviel Gäste dann wirklich anwesend sind. Die Preise in dieser Mappe stellen den momentanen Stand dar, Preisänderungen vorbehalten. Bei Verrechnung nach Verbrauch: Raummiete nach 7 Stunden: € 95,- pro angefangener Stunde. Saalmiete, Gedeck und Endreinigung im Gedeckpreis inkludiert. Service-Tipp ist im Preis nicht inkludiert.





### Anreise - So kommen Sie in die Höldrichsmühle!



### Haben Sie noch Fragen?

Wir freuen uns über eine unverbindliche Kontaktaufnahme und stehen für eine Hausbesichtigung gerne zur Verfügung. Damit die in Frage kommenden Räumlichkeiten bei Ihrer Besichtigung tatsächlich frei sind, und wir uns für Ihr Anliegen Zeit nehmen können, bitten wir um vorherige Terminvereinbarung.

**Ihre Familie Moser & Astrid Bahmer**



**Hotel Restaurant Höldrichsmühle**  
Gaadnerstraße 34, A-2371 Hinterbrühl  
+43 2236/26 27 40 | office@hoeldrichsmuehle.at  
[www.hoeldrichsmuehle.at](http://www.hoeldrichsmuehle.at)