

STELZENHEURIGER
Familie HERBERT & BIRGIT SCHAGL
Hauptstrasse 26, 2751 HÖLLES, 02628/62923



Sämtliche Speisen auch zum abholen möglich !

Wir ersuchen um telefonische Vorbestellung.

HOTLINE => 02628 62923 oder 0676 83 177 864

**Heurigen geöffnet vom 15.10. bis 26.10. (Wildspezialitäten)
und vom 30.10. bis 2.11. (Gänsekeulen)**

UNSERE STELZEN

Unsere Spezialität:

Knusprige Stelzen

Hintere Schweinehaxen, g'schmackig g'surt,
und knusprig gebraten, Vorbestellung erforderlich !
Eine Stelze reicht ca. für 2-3 Personen.

per Kilo € 12,00



Dazu wird immer gerne gegessen:

Eine Portion Serviettenknödel

Eine Portion Sauerkraut

Kartoffelsalat

Krautsalat

Schwarzwurzelsalat

Bohnenmaissalat

Gemischter Salat

Scheibe Brot

Wachhauer, Käseweckerl, Reschling,
Kornspitz, Salzstangerl

Eine Portion Pfefferoni oder Gurkerl

1 Ei

Kren, Senf, Ketchup jeweils



€ 1,70



€ 1,60



€ 2,50



€ 2,40



€ 2,40



€ 2,40



€ 2,50

€ 0,60

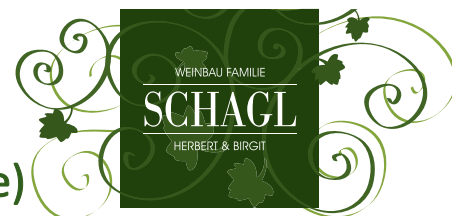
€ 1,20

€ 1,00


€ 0,90

€ 0,40

HOTLINE => 02628 62923 oder 0676 83 177 864




Alles zu seiner Zeit (Saisonale Gerichte)

Frittaten Suppe	€ 2,80
Herbstliche Wildplatte Hirschschinken, Wildschwein Geselchtes, Kernölaufstrich (alles hausgemacht) mit Preiselbeerobers.	€ 8,20
Butterbrot mit Wildschinken Feiner hausgemachter Wildschinken auf frischen Brot mit Butter	€ 3,00
Gebackenes Hirschnitzel mit gemischten Salat, Pfirsich und Preiselbeeren	€ 12,90
Hirschragout mit Serviettenknödel, Pfirsich und Preiselbeeren	€ 11,80
Gebackener Kürbis mit hausgemachter Sauce Tartare	 € 6,50
Ciabatta gefüllt mit Wildschinken fein garniert	€ 4,90
Maronimousse Im Glas serviert, mit feiner Beersauce	€ 3,80

ZU MITTAG:

Montag:	Grammelknödel mit Sauerkraut	€ 6,90
Dienstag:	Bauerncordon bleu mit Salat	€ 9,80
Mittwoch:	Bauerncordon bleu mit Salat	€ 9,80
Donnerstag:	Krenfleisch mit Salzkartoffeln	€ 7,20
Freitag:	Gebackenes Karpfenfilet, mit Kartoffel-Vogerlsalat	€ 11,90

WARMES SPEISEN

Gebackenes Surschnitzel mit Preiselbeeren, Zitrone und gemischten Salat	€ 8,60
Gegrillte Hauswürstel mit Kren	€ 4,00
Geselchte Bratwürstel mit Sauerkraut	€ 5,30
Warmer Schweinsbraten mit Sauerkraut und Serviettenknödel	€ 7,20
Warmes Geselchtes mit Sauerkraut und Serviettenknödel	€ 7,20
Warmer Kümmelbraten mit Sauerkraut und Serviettenknödel (gesurt)	€ 7,20
Warmes Selchripperl mit Sauerkraut und Serviettenknödel	€ 7,20
Warme Blunz´n mit Sauerkraut	€ 4,90
Blunz´ngröstl Hausgemachte Blunz´n und Kartoffeln abgebraten mit Sauerkraut serviert.	€ 5,70
Bauerntoast Schwarzbrottoast mit Geselchten, Emmentaler, Zwiebel und Pfefferoni Zusätzlich mit Spiegelei	€ 4,60 € 5,40
Gemüsestrudel mit selbstgemachter Sauce Tartare	 € 5,50

HOTLINE => 02628 62923 oder 0676 83 177 864



KLASSIKER

Holzhackerjause	€ 5,00
Saure hausgemachte Preßwurst mit Ei und Tomaten garniert	€ 4,50
Saure Extra Wurst mit Ei und Tomaten garniert	€ 4,50
Bunte Aufstrichmischung	€ 3,50
Roastbeef aus der Beiried, mit Sauce Tartare	€ 6,40
Kaltes geselchtes Ripperl mit frischen Kren	€ 4,30
Gewürzschinken mit Butter und Paprika	€ 4,30
Käseplatte	€ 6,20



Für den kleinen Hunger zwischendurch

Blunzenweckerl warme Blunze mit Kraut im Weckerl	€ 2,50
Kornspitztoast	€ 3,50
Kornspitz getoastet mit Geselchten, Emmentaler Zwiebel und Pfefferoni	
Herbstbrot	€ 2,80
Garniertes Brot mit Bratenfett, kalten Schweinebraten Gurkerl und Kren (zum Speck ansetzen vor dem Winter)	
Ciabatta gefüllt mit Gewürzschinken	€ 3,80
Ciabatta gefüllt mit Gewürzschinken, Knoblauchaufstrich, Ei, Rucola und Mayonnaise	
Salztangerltoast Salztangerl, getoastet, gefüllt mit Emmentaler	€ 2,50
Bratenfettbrot mit Emmentaler	€ 2,50
garniertes Fleischbrot mit Käse	€ 2,80
Knoblauchaufstrichbrot	€ 1,90
Leberaufstrichbrot	€ 1,90
Pußtabrot	€ 1,90
Liptauerbrot	€ 1,90
Eiaufstrichbrot	€ 1,90
Schmalzbrot	€ 1,70
Bratenfettbrot	€ 1,70



HAUSGEMACHTE MEHLSPEISE

Milchrahmstrudel	€ 3,80
mit Vanillesauce	
mit <u>oder</u> ohne Rosinen	
Malakoffnockerl	€ 3,80
Eierlikörmousse	€ 3,80
mit hausgemachter Erdbeersauce	
Grammelradl	€ 1,10
Schaumrolle	€ 1,60
Schnitten, Soletti	€ 1,00

HOTLINE => 02628 62923 oder 0676 83 177 864