

Willkommen

im Hotel – Restaurant Hollweger in St. Gilgen am Wolfgangsee.

Genießen Sie die angenehme Atmosphäre in einem besonderen Ambiente mit zauberhaftem Ausblick über den Wolfgangsee, St. Gilgen und die Berge.

Wir freuen uns, Sie persönlich begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst
Familie Hollweger & Mitarbeiter



Aperitív

Bellini (Sekt mit Pfirsich) 7,20

Glas Prosecco 5,90

Aperol Spritz (alkoholfrei) 8,50

Aperitifs

Bellini (sparkling wine with peach)

Glass of Prosecco

Aperol Spritz (alcohol-free)

Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Informationen über Zutaten und Allergene in unseren Produkten!

Suppen

	€uro (Allergene)
Bouillon vom Rind mit Frittaten oder Grießnockerl	7,50 (A, C, G, L)
Kürbis Cremesuppe mit Kernöl	8,50 (A, G, L, O)
Maroni Schaumsuppe mit Apfelchips	8,50 (H, G, L, O)

Soups

Beef broth with pancake strips or semolina dumplings
Cream of Pumpkin Soup with croutons
Chestnut Foam Soup with apple chips

Vorspeisen

	€uro (Allergene)
Graved Lachs mit Oberskren und Toast	16,50 (A, G, D, E)
Hirsch-Carpaccio mit Preiselbeer Vinaigrette Salatbouquet und Parmesan	17,50 (C, G, N)

Starters

Gravlax with horseradish cream and toast
Venison Carpaccio with cranberry vinaigrette, a bouquet of salad greens, and Parmesan

Hauptspeisen

	€uro (Allergene)
Wiener Schnitzel vom Kalb/Schwein mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	30,50 / 24,50 (A, C, G)
Gebackenes Hühnerbrüstl im Kürbismantel mit Kartoffel-Vogelersalat	24,50 (A, C, G, M)
Hirschrücken mit Pilzsauce, Kroketten und Brokkoli	36 (A, C, G, M, O)
Hirschragout mit Serviettenknödel und Rotkraut	28,50 (A, C, E, G, L, M, O)
Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	28,50 (L, E, O, M)
Gebratenes Wolfgangsee Saibling Filet mit Butterreis und frischem Marktgemüse	32,50 (A, C, G, M, L, O)
Gnocchi mit Kürbisrahmsauce und Parmesan	22,50 (A, C, G, L)
Kürbis-Kartoffelknödel mit Tomaten-Kernölbutter	24,50 (A, C, E, G, L)

Main dishes

Viennese "Schnitzel" from veal/pork with parsley potatoes and cranberry sauce
Baked chicken breast in a pumpkin seed crust with potato and lamb's lettuce salad
Loin of venison with mushroom sauce, croquettes, and broccoli
Venison Ragout with bread dumplings and red cabbage
Braised onion roast beef with fried potatoes and green beans with bacon
Roasted Wolfgangsee char fillet with buttered rice and fresh market vegetables
Gnocchi with pumpkin cream sauce and parmesan
Pumpkin and potato dumplings with tomato and pumpkin seed oil butter

Dessert

	€uro (Allergene)
Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster	15,90 (A, C, G)
Maroniparfait mit Schokoladensauce	14,90 (C, G, H, O)

Desserts

Kaiserschmarrn Shredded pancake with a sweet plum sauce
Chestnut Parfait with chocolate sauce

Buffet



Bunte Salate der Saison		8,80
Tagessuppe		7,50
Vorspeise		11,50
Hauptspeisen	Fleisch, Fisch	29,50
	Vegetarisch	21,50
Dessert		9,50
Käse		12,90
Buffet gesamt		48,00

Für unsere kleinen Gäste

Suppen

€uro

(Allergene)

Soups

Bouillon vom Rind
mit Frittaten oder Backerbsen

7,50

(A, C, G, L)

Beef broth
with pancake strips or baked peas

Hauptspeisen

€uro

(Allergene)

Main Courses

Gebackenes Kinderschnitzel
mit Pommes frites und Ketchup

12,50

(A, C)

Children's Viennese style Schnitzel
with chips & ketchup

Spaghetti
mit Tomatensauce

10,50

(A, C, G, L)

Spaghetti
with tomato sauce

Spaghetti
"Bolognese"

11,50

(A, C, G, L)

Spaghetti
"Bolognese"

Grillwürstel
mit Pommes frites

11,50

(A, G)

Grilled sausages
with chips

Hühnernuggets
mit Pommes frites

11,50

(A, C)

Chicken nuggets
with chips

Gemüseröllchen
mit Sesamreis und süß-saurer Sauce

11,50

(A, C, F, L, N)

Vegetable rolls
with sesame rice and sweet and sour sauce

Nachspeisen

€uro

(Allergene)

Desserts

Palatschinke
mit Marmelade oder Nutella

8,50

(A, C, G, H)

Pancakes
filled with jam or chocolate spread

Fruchtsalat
mit Zitroneneis

8,50

(G)

Fruit salad
with lemon ice cream

Getränke

Drinks

Alkoholfreie

Alcohol free drinks

Mineralwasser 0,33 / 0,7 l	4,20 / 6,60	Mineral water 0.33 / 0.7 l
St. Gilgener Quellwasser 0,5 / 1 l	1,00 / 2,00	St. Gilgen spring water 0.5 / 1 l
Coca Cola, Fanta oder Sprite 0,33 l	4,30	Coca Cola, Fanta or Sprite 0.33 l
Apfel-, Orangensaft 0,2 l	4,30	Apple or orange juice 0.2 l
Johannisbeer-, Marillensaft 0,2 l	4,30	Blackcurrant or apricot juice 0.2 l
Säfte gespritzt 0,25 / 0,5 l	3,40 / 4,90	Fruit juices mixed with soda 0.25 / 0.5 l
Lobster Tonic/Bitter Lemon 0,2 l	4,50	Schweppes tonic/bitter lemon 0.2 l

Bier

Beer

Stiegl vom Fass 0,2 / 0,3 l	3,70 / 4,80	Stiegl draught 0.2 / 0.3 l
Stiegl vom Fass 0,5 l	6,00	Stiegl draught 0.5 l
Trumer Pils 0,33 l	5,00	Stiegl Pils 0.33 l
König Ludwig, dunkel 0,5 l	6,00	König Ludwig, dark 0.5 l
Maisel's Weisse 0,5 l	6,00	Maisel's Wheat Beer 0.5 l
Trumer alkoholfrei 0,5 l	6,00	Trumer alcohol free 0.33 l
Radler 0,3 / 0,5 l	4,80 / 6,00	Shandy 0.3 / 0.5 l

Offener Landwein

Grüner Veltliner 1/8 l
leichter und trockener Weißwein 5,00

Blauer Zweigelt 1/8 l
fruchtiger und trockener Rotwein 5,00

House Wine

Grüner Veltliner 1/8 l
a light dry white wine

Blauer Zweigelt 1/8 l
a fruity and dry red wine

Offener Qualitätswein-weiß

Grüner Veltliner „Falkenstein“ 2024/2025
Weingut Dürnberg, Falkenstein,
Niederösterreich 1/8 l 6,40

Riesling 2024/2025
Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal
Niederösterreich 1/8 l 7,20

Muscaris 2024/2025
Weingarten Hollweger, St. Gilgen, Wolfgangsee
Salzburg 1/8 l 6,40

Chardonnay 2025
Weingut Artner, Höflein,
Niederösterreich 1/8 l 6,40

Sauvignon Blanc 2024/2025
Weingut Walter Skoff, Gamlitz,
Südsteiermark 1/8 l 6,40

Rosé „Sand 1“ 2025
Weingut Zöhrer, Krems,
Niederösterreich 1/8 l 6,40

White wine by the glass

Grüner Veltliner „Falkenstein“ 2024/2025
Vineyard Dürnberg, Falkenstein,
Lower Austria 1/8 l

Riesling 2024/2025
Vineyard Schloss Gobelsburg, Kamptal
Lower Austria 1/8 l

Muscaris 2024/2025
Hollweger vineyard, St. Gilgen, Wolfgangsee
Salzburg 1/8 l

Chardonnay 2025
Vineyard Artner, Höflein,
Lower Austria 1/8 l

Sauvignon Blanc 2024/2025
Vineyard Walter Skoff, Gamlitz,
Styria 1/8 l

Rosé „Sand 1“ 2025
Vineyard Zöhrer, Krems,
Lower Austria 1/8 l

Offener Qualitätswein-rot

Zweigelt Tradition 2022
Weingut L. Mantler, Großmeisdorf,
Niederösterreich 1/8 l 6,40

Blaufränkisch 2022
Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon,
Mittelburgenland 1/8 l 7,20

Cuveé (Zweigelt, Portugieser, Merlot) 2023/2024
Weingut Aumann, Tribuswinkel,
Niederösterreich 1/8 l 6,90

Cabernet Jura 2024
Weingarten Hollweger, St. Gilgen, Wolfgangsee
Salzburg 1/8 l

Red wine by the glass

Zweigelt Tradition 2022
Vineyard L. Mantler, Großmeisdorf,
Lower Austria 1/8 l

Blaufränkisch 2022
Vineyard Paul Kerschbaum, Horitschon,
Burgenland 1/8 l

Cuveé (Zweigelt, Portugieser, Merlot) 2023/2024
Vineyard Aumann, Tribuswinkel,
Lower Austria 1/8 l

Cabernet Jura 2024
Hollweger vineyard, St. Gilgen, Wolfgangsee
Salzburg 1/8 l

Unsere Lieferanten

Brot und Gebäck	Biobäckerei Gotthard Obauer, St. Gilgen
Fische vom Wolfgangsee	Fischerei Höplinger, St. Wolfgang
Wild vom Schafbergjäger	Herr Lohninger
Joghurt, Topfen und Käsespezialitäten	Hofmolkerei Staufer GmbH, Zipf
Schafskäse	Familie Eisl (Stoffengut), Abersee
Fleisch und Wurstspezialitäten	Firma Hütthaler KG, Schwanenstadt
Biofleisch, Lamm, und Geflügel	Martin Burgstaller, Zipf
Milchprodukte	SalzburgMilch GmbH, Salzburg
Obst und Gemüse	Früchte Maier GmbH, Salzburg