

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



Aperitiv

Aperitifs

Glas Sekt	7,20	<i>Glass of sparkling wine</i>
Glas Prosecco	5,80	<i>Glass of Prosecco</i>
Campari Soda	6,80	<i>Campari & soda</i>
Campari Orange	7,20	<i>Campari & orange</i>

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

Suppen

Bouillon vom Rind 6,50
mit Frittaten oder Grießnockerl

Kürbiscremesuppe 7,50
mit gerösteten Kürbiskernen

Soups

Beef broth
with pancake strips or semolina dumplings

Cream of pumpkin soup
with roasted pumpkin seed

Vorspeisen

Geräuchertes Wolfgangsee-Forellenfilet 14,50
an Salatherzen mit Oberskren und Buttertoast

Bresaola an Rucola 14,50
mit Olivenöl, Grana Padano und Cherrytomaten

Gemischter Salatteller oder **Blattsalatteller** 8,50

Starters

Smoked Wolfgangsee trout fillet
on lettuce hearts with cream horseradish and butter toast

Bresaola on rocket
with olive oil, Grana Padano and cherry tomatoes

Mixed salad plate or **leaf salad plate**

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb 29,50
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Hollweger's Grillteller 29,50
mit Kartoffelwedges, Röstgemüse und Cocktailsauce

Ragout vom heimischen Hirsch 32,50
mit Rotkraut, Kroketten und Preiselbeeren

Gebratenes Filet vom Wolfgangseesaibling 32,00
mit Butterreis, Marktgemüse und Weißweinsauce

Sellerieschnitzel im Kokosmantel 20,50
mit Currysauce, Wok-Gemüse und Basmatireis

Main dishes

Viennese "Schnitzel" from calf
with parsley potatoes and cranberry sauce

Hollweger's grill plate
with potato wedges, roasted vegetables and cocktail sauce

Local venison ragout
with red cabbage, croquettes and cranberries

Roasted fillet of char
with buttered rice, vegetables and white wine sauce

Celery cutlet wrapped in coconut
with curry sauce, wok vegetables and basmati rice

Dessert

Kaiserschmarrn 14,50
mit Zwetschenröster

Marillenpatatschinken 12,50
2 Stück mit Früchten

Maroniparfait 12,50
an Himbeermark

Desserts

Kaiserschmarrn
Shredded pancake with a sweet plum sauce

Apricot pancake
2 pieces with fruit

Chestnut parfait
with raspberry puree

Abendmenü-Preise



Bunte Salate der Saison		8,50
Tagessuppe		7,50
Vorspeise		11,50
Hauptspeisen	Fleisch, Fisch	25,50
	Vegetarisch	19,50
Dessert		8,50
Käse		11,50
Menü – 3 Gang		38,00
Menü – 4 Gang		46,00
Menü – 5 Gang		54,00

Nachmittagskarte

14 bis 18 Uhr

Suppen

Rindssuppe mit Frittaten	6,50
Tomatencremesuppe	7,50

Soups

Clear soup with pancake strips
Cream of tomato soup

Hauptspeisen

Schinken-Käsetoast mit kleinen Salat	9,50
Schweizer Wurstsalat mit Gebäck	11,50
Bunter Salatteller mit geräuchertem Forellenfilet	15,50
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto	13,50
Tramezzini mit Tomaten und geräuchertem Tofu	9,50
Bruschetta mit Zucchini und Tofu und Tomaten-Salsa	12,50

Main Courses

Ham and cheese toast with small salad
Swiss sausage salad with pastries
Colorful salad plate with smoked trout fillet
Buffalo mozzarella with tomatoes and basil pesto
Tramezzini with tomatoes and smoked tofu
Bruschetta with zucchini and tofu and tomato salsa

vegan

vegan

Nachspeisen

Frischer Fruchtsalat mit Zitroneneis	8,50
Kuchen und Mehlspeisen nach Tagesangebot	4,80

Desserts

Fresh fruit salad with lemon ice cream
Cakes and pastries according to daily offer

Für unsere kleinen Gäste

Suppen

Rindsuppe 6,50
mit Frittaten oder Backerbsen

Soups

Clear soup
with pancake strips or baked peas

Hauptspeisen

Gebackenes Kinderschnitzel 9,50
mit Pommes frites und Ketchup

Spaghetti 8,50
mit Tomatensauce

Spaghetti 8,50
"Bolognese"

Grillwürstel 8,50
mit Pommes frites

Hühnernuggets 9,50
mit Pommes frites

Gemüseröllchen 8,50
mit Sesamreis und süß-saurer Sauce

Main Courses

Children's Viennese style schnitzel
with chips & ketchup

Spaghetti
with tomato sauce

Spaghetti
"Bolognese"

Grilled sausages
with chips

Chicken nuggets
with chips

Vegetable rolls
with sesame rice and sweet and sour sauce

Nachspeisen

Palatschinke 6,00
mit Marmelade oder Nutella

Fruchtsalat 5,50
mit Zitroneneis

Desserts

Pancakes
filled with jam or chocolate spread

Fruit salad
with lemon ice cream

Getränke

Drinks

Alkoholfreie

Alcohol free drinks

Mineralwasser 0,33 / 0,7l	3,60 / 5,80	Mineral water 0.33 / 0.7l
St. Gilgener Quellwasser 0,5 / 1l	1,00 / 2,00	St. Gilgen spring water 0.5 / 1l
Coca Cola, Fanta oder Sprite 0,33l	3,60	Coca Cola, Fanta or Sprite 0.33 l
Apfel-, Orangensaft 0,2l	3,80	Apple or orange juice 0.2 l
Johannisbeer-, Marillensaft 0,2l	3,80	Blackcurrant or apricot juice 0.2 l
Säfte gespritzt 0,25 / 0,5l	3,20 / 4,90	Fruit juices mixed with soda 0.25 / 0.5 l
Schweppes Tonic/Bitter Lemon 0,2l	3,60	Schweppes tonic/bitter lemon 0.2 l

Bier

Beer

Stiegl vom Fass 0,2 / 0,3l	2,90 / 3,90	Stiegl draught 0.2 / 0.3 l
Stiegl vom Fass 0,5l	4,90	Stiegl draught 0.5 l
Stiegl Pils 0,33l	4,20	Stiegl Pils 0.33 l
König Ludwig, dunkel 0,5l	4,90	König Ludwig, dark 0.5 l
Weißbier 0,5l	5,20	Wheat beer 0.5 l
Stiegl alkoholfrei 0,5l	4,60	Stiegl alcohol free 0.33 l
Radler 0,3 / 0,5l	3,90 / 4,90	Shandy 0.3 / 0.5 l

Offener Landwein

Grüner Veltliner 1/8 l
leichter und trockener Weißwein 3,90

Blauer Zweigelt 1/8 l
fruchtiger und trockener Rotwein 3,90

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“ 2020
Weingut Dürnberg, Falkenstein,
Niederösterreich 1/8 l 5,20

Riesling 2021
Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal
Niederösterreich 1/8 l 5,60

Chardonnay 2019
Weingut Artner, Höflein,
Niederösterreich 1/8 l 5,60

Sauvignon Blanc 2020/2021
Weingut Walter Skoff, Gamlitz,
Südsteiermark 1/8 l 5,60

Rosé Klassik 2020
Weingut Strauss, Gamlitz,
Südsteiermark 1/8 l 5,60

White wine by the glass

Grüner Veltliner „Falkenstein“ 2020
Vineyard Dürnberg, Falkenstein,
Lower Austria 1/8 l

Riesling 2021
Vineyard Schloss Gobelsburg, Kamptal
Lower Austria 1/8 l

Chardonnay 2019
Vineyard Artner, Höflein,
Lower Austria 1/8 l

Sauvignon Blanc 2020/2021
Vineyard Walter Skoff, Gamlitz,
Styria 1/8 l

Rosé Classic 2020
Vineyard Strauss, Gamlitz,
Styria 1/8 l

Offener Qualitätswein-rot

Zweigelt Tradition 2018
Weingut L. Mantler, Großmeiseldorf,
Niederösterreich 1/8 l 5,20

Blaufränkisch 2017
Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon,
Mittelburgenland 1/8 l 5,60

Cuvée (Zweigelt, Portugieser, Merlot) 2017/2018
Weingut Aumann, Tribuswinkel,
Niederösterreich 1/8 l 5,60

Cuvée Refugium 2017/2018
Weingut Aumann, Tribuswinkel,
Niederösterreich 1/8 l 5,60

Red wine by the glass

Zweigelt Tradition 2018
Vineyard L. Mantler, Großmeiseldorf,
Lower Austria 1/8 l

Blaufränkisch 2017
Vineyard Paul Kerschbaum, Horitschon,
Burgenland 1/8 l

Cuvée (Zweigelt, Portugieser, Merlot) 2017/2018
Vineyard Aumann, Tribuswinkel,
Lower Austria 1/8 l

Cuvée Refugium 2017/2018
Vineyard Aumann, Tribuswinkel,
Lower Austria 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 Stauer 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