

## 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

Marillen Bellini 7,20

Rosé Frizzante 5,80

Lobsters Lemon Mint (alkoholfrei) 4,80

### Aperitifs

*Apricot Bellini*

*Rosé Frizzante*

*Lobster's Lemon Mint (non-alcoholic)*

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

## Suppen

- Bouillon vom Rind** 7,50  
mit Frittaten oder Grießnockerl
- Kürbiscremesuppe** 8,50  
mit Kernölbiers
- Maronicremesuppe** 9,00  
mit Blätterteigstangerl

## Soups

- Beef broth**  
with pancake strips or semolina dumplings
- Cream of pumpkin soup**  
with pumpkin seed oil cream
- Maronic cream soup**  
with puff pastry sticks

## Vorspeisen

- Geräuchertes Wolfgangsee-Forellenfilet** 16,50  
an Salatherzen mit Oberskren und Buttertoast
- Feldsalat** 16,50  
mit geräucherter Entenbrust und Sauce Cumberland
- Bresaola** 15,50  
mit Rucola und gehobeltem Parmesan

## Starters

- Smoked Wolfgangsee trout fillet**  
on lettuce hearts with cream horseradish and butter toast
- Lamb's lettuce**  
with smoked duck breast and Cumberland sauce
- Bresaola**  
with rocket and grated parmesan

## Hauptspeisen

- Wiener Schnitzel vom Kalb/Schwein** 30,50  
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren 24,50
- Hirschfilet** 40,50  
mit sautierten Pilzen, Kohlsprossen und Pommes Williams
- Ragout vom heimischen Hirsch** 32,50  
mit Rotkraut, Kroketten und Preiselbeeren
- Gebratenes Filet vom Wolfgangseesaibling** 30,50  
mit Petersilienkartoffeln und frischem Marktgemüse
- Kalbsrahmgulasch** 28,50  
mit Butterspätzle und Brokkoli
- Hühnerbrüstl** 25,50  
im Kürbismantel gebacken mit Kartoffel-Vogelrilsalat
- Spinatknödel** 22,00  
mit gehobeltem Parmesan und Nußbutter

## Main dishes

- Viennese "Schnitzel" from veal/pork**  
with parsley potatoes and cranberry sauce
- Fillet of venison**  
with mushrooms, cabbage sprouts and Williams fries
- Local venison ragout**  
with red cabbage, croquettes and cranberries
- Roasted fillet of char**  
with parsley potatoes and fresh vegetables
- Creamy veal goulash**  
with butter spaetzle and broccoli
- Chicken breast**  
baked in a pumpkin coating with mixed salad
- Spinach dumplings**  
with parmesan and nut butter

## Dessert

- Kaiserschmarrn** 15,50  
mit Zwetschkenröster
- Mousse au Chocolat** 12,50  
mit Fruchtmarm und frischen Früchten
- Maroniparfait** 12,50  
mit Weichselragout

## Desserts

- Kaiserschmarrn**  
Shredded pancake with a sweet plum sauce
- Chocolate mousse**  
with fruit pulp and fresh fruit
- Chestnut parfait**  
with sour cherry ragout

## Abendbuffet



Bunte Salate der Saison		8,50
Tagessuppe		7,50
Vorspeise		11,50
Hauptspeisen	Fleisch, Fisch	28,50
	Vegetarisch	20,50
Dessert		9,50
Käse		12,50
Buffet gesamt		42,00

## Nachmittagskarte

14 bis 18 Uhr

### Suppen

<b>Rindssuppe</b> mit Frittaten	7,50
<b>Tomatencremesuppe</b>	8,50

### Soups

<b>Clear soup</b> with pancake strips
<b>Cream of tomato soup</b>

### Hauptspeisen

<b>Schinken-Käsetoast</b> mit kleinen Salat	9,50
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Gebäck	11,50
<b>Bunter Salatteller</b> mit geräuchertem Forellenfilet	14,50
<b>Büffelmozzarella</b> mit Tomaten und Basilikumpesto	14,50
<b>Melone</b> mit Rohschinken	14,50

### Main Courses

<b>Ham and cheese toast</b> with small salad
<b>Swiss sausage salad</b> with pastries
<b>Colorful salad plate</b> with smoked trout fillet
<b>Buffalo mozzarella</b> with tomatoes and basil pesto
<b>Melon</b> with raw ham

### Nachspeisen

<b>Frischer Fruchtsalat</b> mit Zitroneneis	8,50
<b>Kuchen und Mehlspeisen</b> nach Tagesangebot	4,80

### Desserts

<b>Fresh fruit salad</b> with lemon ice cream
<b>Cakes and pastries</b> according to daily offer

## Für unsere kleinen Gäste

### Suppen

**Rindssuppe**  
mit Frittaten oder Backerbsen 7,50

### Soups

**Clear soup**  
with pancake strips or baked peas

### Hauptspeisen

**Gebackenes Kinderschnitzel**  
mit Pommes frites und Ketchup 12,50

**Spaghetti**  
mit Tomatensauce 10,50

**Spaghetti**  
"Bolognese" 11,50

**Grillwürstel**  
mit Pommes frites 11,50

**Hühnernuggets**  
mit Pommes frites 11,50

**Gemüseröllchen**  
mit Sesamreis und süß-saurer Sauce 11,50

### 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**  
mit Marmelade oder Nutella 8,50

**Fruchtsalat**  
mit Zitroneneis 8,50

### Desserts

**Pancakes**  
filled with jam or chocolate spread

**Fruit salad**  
with lemon ice cream

## Getränke

## Drinks

### Alkoholfreie

### Alcohol free drinks

<b>Mineralwasser</b> 0,33 / 0,71	3,80 / 5,80	<b>Mineral water</b> 0.33 / 0.71
<b>St. Gilgener Quellwasser</b> 0,5 / 1 l	1,00 / 2,00	<b>St. Gilgen spring water</b> 0.5 / 1 l
<b>Coca Cola, Fanta oder Sprite</b> 0,33 l	3,80	<b>Coca Cola, Fanta or Sprite</b> 0.33 l
<b>Apfel-, Orangensaft</b> 0,2 l	3,90	<b>Apple or orange juice</b> 0.2 l
<b>Johannisbeer-, Marillensaft</b> 0,2 l	3,90	<b>Blackcurrant or apricot juice</b> 0.2 l
<b>Säfte gespritzt</b> 0,25 / 0,5 l	3,20 / 4,90	<b>Fruit juices mixed with soda</b> 0.25 / 0.5 l
<b>Schweppes Tonic/Bitter Lemon</b> 0,2 l	3,80	<b>Schweppes tonic/bitter lemon</b> 0.2 l

## Bier

## Beer

<b>Stiegl vom Fass</b> 0,2 / 0,3 l	3,10 / 4,20	<b>Stiegl draught</b> 0.2 / 0.3 l
<b>Stiegl vom Fass</b> 0,5 l	5,20	<b>Stiegl draught</b> 0.5 l
<b>Stiegl Pils</b> 0,33 l	4,60	<b>Stiegl Pils</b> 0.33 l
<b>König Ludwig, dunkel</b> 0,5 l	5,20	<b>König Ludwig, dark</b> 0.5 l
<b>Weißbier</b> 0,5 l	5,50	<b>Wheat beer</b> 0.5 l
<b>Stiegl alkoholfrei</b> 0,5 l	4,90	<b>Stiegl alcohol free</b> 0.33 l
<b>Radler</b> 0,3 / 0,5 l	4,20 / 5,20	<b>Shandy</b> 0.3 / 0.5 l

## Offener Landwein

**Grüner Veltliner** 1/8 l 4,00  
leichter und trockener Weißwein

**Blauer Zweigelt** 1/8 l 4,00  
fruchtiger und trockener Rotwein

## 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“** 2023 5,40  
Weingut Dürnberg, Falkenstein,  
Niederösterreich 1/8 l

**Riesling** 2022 5,80  
Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal  
Niederösterreich 1/8 l

**Muscaris** 2023 5,80  
Weingarten Hollweger, St. Gilgen, Wolfgangsee  
Salzburg 1/8 l

**Chardonnay** 2022 5,80  
Weingut Artner, Höflein,  
Niederösterreich 1/8 l

**Sauvignon Blanc** 2023 5,80  
Weingut Walter Skoff, Gamlitz,  
Südsteiermark 1/8 l

**Rosé Klassik** 2022 5,80  
Weingut Strauss, Gamlitz,  
Südsteiermark 1/8 l

## White wine by the glass

**Grüner Veltliner „Falkenstein“** 2023  
Vineyard Dürnberg, Falkenstein,  
Lower Austria 1/8 l

**Riesling** 2022  
Vineyard Schloss Gobelsburg, Kamptal  
Lower Austria 1/8 l

**Muscaris** 2023  
Hollweger vineyard, St. Gilgen, Wolfgangsee  
Salzburg 1/8 l

**Chardonnay** 2022  
Vineyard Artner, Höflein,  
Lower Austria 1/8 l

**Sauvignon Blanc** 2023  
Vineyard Walter Skoff, Gamlitz,  
Styria 1/8 l

**Rosé Classic** 2022  
Vineyard Strauss, Gamlitz,  
Styria 1/8 l

## Offener Qualitätswein-rot

**Zweigelt Tradition** 2019 5,40  
Weingut L. Mantler, Großmeiseldorf,  
Niederösterreich 1/8 l

**Blaufränkisch** 2019 5,80  
Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon,  
Mittelburgenland 1/8 l

**Cuvée** (Zweigelt, Portugieser, Merlot) 2022 5,80  
Weingut Aumann, Tribuswinkel,  
Niederösterreich 1/8 l

**Cuvée Refugium** 2021 5,80  
Weingut Aumann, Tribuswinkel,  
Niederösterreich 1/8 l

## Red wine by the glass

**Zweigelt Tradition** 2019  
Vineyard L. Mantler, Großmeiseldorf,  
Lower Austria 1/8 l

**Blaufränkisch** 2019  
Vineyard Paul Kerschbaum, Horitschon,  
Burgenland 1/8 l

**Cuvée** (Zweigelt, Portugieser, Merlot) 2022  
Vineyard Aumann, Tribuswinkel,  
Lower Austria 1/8 l

**Cuvée Refugium** 2021  
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 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