

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

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)
Bärlauch Cremesuppe mit Croutons	8,50 (A, L, G)
Spargel Cremesuppe mit Blätterteigstangerl	8,50 (A, C, G, L, N)

Soups

Beef broth with pancake strips or semolina dumplings
Wild garlic cream soup with croutons
Asparagus cream soup with puff pastry sticks

Vorspeisen

	€uro (Allergene)
Graved Lachs mit Oberskren und Toast	16,50 (A, G, D, E)
Marinierter Spargel mit Vinaigrette auf Feldsalat	17,50 (G, L, M)

Starters

Graved Salmon with horseradish cream and toast
Marinated asparagus with vinaigrette on lamb's lettuce

Hauptspeisen

	€uro (Allergene)
Wiener Schnitzel vom Kalb/Schwein mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	30,50 / 24,50 (A, C, G)
Gebackenes Hühnerbrüstl im Kräutermantel mit Kartoffel-Vogelersalat	24,50 (A, C, G, M)
Kalbsrückensteak mit Krokettten, Spargel und Sauce Hollandaise	32,50 (A, C, G, O, M)
Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	28,50 (L, E, O, M)
Gebratenes Wolfgangsee Saiblingfilet mit Petersilienkartoffel und Spargel	32,50 (A, C, G, M, L, O)
Spargel mit Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln und Fricandea Schinken	30,50 (A, C, G, H, L, O, M)
Bärlauch Knödel mit gehobeltem Parmesan und Nussbutter	24,50 (A, C, G, L)

Main dishes

Viennese "Schnitzel" from veal/pork with parsley potatoes and cranberry sauce
Baked chicken breast in an herb crust with potato and lamb's lettuce salad
Veal loin steak with croquettes, asparagus and hollandaise sauce
Braised onion roast beef with fried potatoes and green beans with bacon
Roasted Wolfgangsee char fillet with parsley potatoes and asparagus
Asparagus with hollandaise sauce, parsley potatoes and fricandea ham
Wild garlic dumplings with parmesan and nut butter

Dessert

	€uro (Allergene)
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	15,90 (A, C, G)
Rhabarber Parfait mit Beeren	14,50 (A, C, E, O, G)

Desserts

Kaiserschmarrn Shredded pancake with a sweet plum sauce
Rhubarb Parfait with berries

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)

Bouillon vom Rind
mit Frittaten oder Backerbsen

7,50

(A, C, G, L)

Soups

Beef broth

with pancake strips or baked peas

Hauptspeisen

€uro

(Allergene)

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)

Palatschinke
mit Marmelade oder Nutella

8,50

(A, C, G, H)

Desserts

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 / 0,71	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
5,00 leichter und trockener Weißwein

Blauer Zweigelt 1/8 l
5,00 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“ 2024/2025
6,40 Weingut Dürnberg, Falkenstein,
Niederösterreich 1/8 l

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

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

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

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

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

White wine by the glass

Grüner Veltliner „Falkenstein“ 2024/2025
6,40 Vineyard Dürnberg, Falkenstein,
Lower Austria 1/8 l

Riesling 2024/2025
7,20 Vineyard Schloss Gobelsburg, Kamptal
Lower Austria 1/8 l

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

Chardonnay 2025
6,40 Vineyard Artner, Höflein,
Lower Austria 1/8 l

Sauvignon Blanc 2024/2025
6,40 Vineyard Walter Skoff, Gamlitz,
Styria 1/8 l

Rosé „Sand 1“ 2025
6,40 Vineyard Zöhrer, Krems,
Lower Austria 1/8 l

Offener Qualitätswein-rot

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

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

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

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

Red wine by the glass

Zweigelt Tradition 2022
6,40 Vineyard L. Mantler, Großmeisdorf,
Lower Austria 1/8 l

Blaufränkisch 2022
7,20 Vineyard Paul Kerschbaum, Horitschon,
Burgenland 1/8 l

Cuveé (Zweigelt, Portugieser, Merlot) 2023/2024
6,90 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