



IHRE HOCHZEITSFEIER UNTER SCHUBERTS LINDE

Im einzigartigen Ambiente der romantischen Höldrichsmühle lässt sich ausgezeichnet feiern!

Genießen Sie an „Ihrem Tag“ ein schönes Fest!

Wir bieten:

- All-Inklusiv Pauschale
- Stilvolle Räumlichkeiten mit Tanzparkett
- Trauung im Freien
- Hochzeitgarten und Lounge-Terrasse
- Kulinarische Köstlichkeiten
- Persönliche und professionelle Betreuung durch ein geschultes und freundliches Team
- Romantikzimmer für das Brautpaar und Hotelzimmer für übernachtende Festgäste
- Verlängertes After Wedding Breakfast
- Kinderspielplatz, Ponyreiten, Kinderbetreuung
- Großer Parkplatz

Wir beraten Sie gerne und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Familie Moser & das Team der Höldrichsmühle



Hotel Restaurant HÖLDRICHSMÜHLE

Gaadnerstraße 34, A-2371 Hinterbrühl

+43 2236/26 27 40, office@hoeldrichsmuehle.at

www.hoeldrichsmuehle.at



HOCHZEITSPAUSCHALE



Das Rundum-Paket für Ihre Feier

- **Aperitif auf der Terrasse** oder im Hotel-Foyer: Prosecco, Prosecco Orange, Mineralwasser, Orangensaft
- **Fingerfood** zum Aperitif: Drei verschiedene kleine Häppchen
- **Buffet** (5 Vorspeisen, Salate oder Suppen, 3 Hauptspeisen, 2 Desserts aus unserer Buffetauswahl)
- oder als viergängiges **Menü**
- **Getränkepauschale** für sieben Stunden unlimitiert mit Weiß- und Rotwein, Mineralwasser, Bier vom Faß, alkoholfreie Getränke (ausser Red Bull), Kaffee.
- **Gedeck** inkl. Brot und Butter
- **Mitternachtsimbiss** (Gulyassuppe oder Käsebrett)
- **Romantik-Hochzeitszimmer** für das Brautpaar
- **Verlängertes Buffetfrühstück** für Übernachtungsgäste ohne Aufpreis
- **Wochenend-Banketttarife** für Hotelzimmer
- **Kerzen und Menükarten** stellen wir Ihnen auf Wunsch kostenfrei zur Verfügung.

€ 83,- pro Person (2018: € 85,-)



Buchbar ab einer Gästezahl von mindestens 50 vollzahlenden Personen. Als Beginnzeit wird der Zeitpunkt des Eintreffens der ersten Gäste angenommen. Ab diesem Zeitpunkt werden die sieben Stunden des Getränkekonsums gemessen. Bei Verlängerung: nach Ablauf von sieben Stunden werden die Gäste einmal gezählt:

- bei weniger als 30 Personen: € 90,- (2018: € 92,-) Raumpauschale plus € 6,- (2018: € 6,20) Getränkepauschale pro Person pro angefangener Stunde bis Ende der Veranstaltung
- bei mehr als 30 Personen: € 6,- (2018: € 6,20) pro Person Getränkepauschale pro angefangener Stunde (Raumpauschale entfällt) bis Ende der Veranstaltung

Kinder: unter 3 Jahren kostenfrei, zwischen 3 und 12 Jahren –50 %

FEIERN IM FREIEN



Trauen Sie sich im Freien!

Auf Anfrage beim Standesamt Mödling kommt ein Standesbeamte gerne ins Haus. Lassen Sie sich im Garten trauen. Der Preis beträgt pauschal € 295,- für Bestuhlung bis zu 50 Personen, Läufer, Tisch für Trauung sowie eine Ausweichmöglichkeit bei Schlechtwetter in einem unserer Räume.



Terrassen-Lounge

Die weitläufige und modern beleuchtete Terrassen-Lounge im ersten Stock bietet einen reizvollen Kontrast zum historischen Teil des Hauses. Die Terrassen-Lounge steht bei Feiern im Schubert Saal oder Lindenzimmer während der ganzen Feier zur Verfügung und bietet einen idealen Rahmen für den Aperitif.

Es können auch mehrere Räumlichkeiten gemeinsam für Ihr Fest verwendet werden. Wir beraten Sie gerne!



Gartenterrasse

In der schönen Jahreszeit bietet sich der lauschige Gastgarten für Ihre Feier an. Bis zu 24 Personen finden an einer langen Tafel Platz. Daneben können wir für Sie ein Steh- und Geschenketisch aufstellen.

FESTLICHE RÄUME



Waldmüller Saal

Der elegante Waldmüller Saal mit individuell einstellbarem Farb- und Lichtambiente bietet bis zu 120 bzw. 150 Personen Platz. Mit eigenem Tanzparkett, Buffetzone in der Veranda und exklusiver Gartenterrasse bietet dieser Raum vielfältige Möglichkeiten für Ihr Fest.



Waldmüller 1

Unser Raum „Waldmüller 1“ (abtrennbarer Bereich des Waldmüller Saals) bietet Platz für 50 bis 80 Personen in einem hellen und freundlichen Rahmen mit individuell einstellbarem Licht- und Farbambiente. Die Veranda mit Tanzparkett bzw. Buffetareal bildet Teil des Raumes. Direkter Zugang zur Gartenterrasse bzw. Garten.



Waldmüller 2

Im Raum „Waldmüller 2“ (ebenfalls ein abtrennbarer Teil des Waldmüller Saals) finden bis zu 40 Personen Platz. Der Raum verfügt über einen eigenen Gartenzugang mit kleiner Terrasse. Licht- und Farbgebung sind individuell einstellbar.



Schubert Saal

Im hellen und freundlichen Schubert Saal im 1. Stock des Haupthauses können bis zu 60 Personen feiern. Die direkt angeschlossene weitläufige Terrassen-Lounge bietet eine stimmungsvolle Ergänzung im Freien. Individuell einstellbare Licht- und Farbleiste.



Lindenzimmer

Das Lindenzimmer im 1. Stock des Haupthauses mit großflächigem Fenster und eigenem Zugang zur weitläufigen Terrassen-Lounge bietet Platz für bis zu 30 Personen in Blockform und 40 Personen bei offenen Tischen.



Biedermeierzimmer/Gewölbe

Im Biedermeierzimmer (1. Stock) können bis zu 25 Personen im stimmungsvollen Ambiente in den Gewölben feiern, im Gewölbezimmer im Restaurant (Erdgeschoß) haben bis zu 16 Personen Platz an einer Festtafel.

ZUM APERITIF

Empfangen Sie Ihre Gäste im Garten, Bankettraum oder Foyer!



Sektempfang

Wir reichen Ihren Gästen Sekt, Sekt Orange, Bier vom Fass, Mineralwasser und Orangensaft. Verrechnung erfolgt nach tatsächlichem Verbrauch.

1 Glas Sekt, Sekt Orange oder Sekt mit Holundersirup (0,1 l): € 4,20



Fruchtiger Sommeraperitif

1 Glas Sekt mit Beeren, frischem Pfirsichmark oder Granatapfel (0,1 l):	€ 4,40
Bowle mit Waldbeeren, Erdbeeren, Pfirsich oder Melone (nach Saison):	€ 4,40
(Mindestanzahl Personen: 30)	



Häppchen – Finger Food

Gerne servieren wir Ihnen begleitend zum Aperitif kleine Häppchen. Rohschinken mit Melone auf Spieß, Mozzarella mit Paradeiser auf Spieß, Crostinis
 3 Stück (€ 6,50 pro Person)



Weitere Aperitifs

1 Glas Prosecco Villaviola	€ 3,50
1 Glas Sekt, Sekt Orange oder Sekt Holunder	€ 4,20
1 Glas Bellini 1/5 l	€ 4,20
Campari Soda oder Orange	€ 4,90
Gerne bieten wir weitere Mixgetränke, Aperitifs, usw. auf Anfrage.	

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

mit regionalen und saisonalen Köstlichkeiten!

Menü 1

Vorspeisenvariation von Räucherforellenmousse mit
Dillkrenrahm, Carpaccioröllchen mit Pesto und Grana
und Frischschafkäse im Zucchini-mantel

**

Klare Rindsuppe mit dreierlei Wiener Einlagen

**

Gebratene Beiriedschnitte mit toscanischem Gemüse
und gratinierten Rahmerdäpfeln

oder

Gegrilltes Filet von der Dornauer Lachsforelle auf getrüffelten
Pilzrahmnudeln mit Kräuterbutter und kleinem Gemüse

**

Topfenobersnockerl auf Zwetschkenmark
und frischen Früchten

€ 44,- pro Person inkl. Gedeck

Menü 2

Geräucherter Hirsch- und Wildschweinschinken
mit Preiselbeerkrenrahm

**

Pastinakencremesuppe mit hausgemachtem Brotstangerl

**

Gebratene Lammkotelettes mit Bohnen im Speckmantel
und Thymian-Knoblauchkartoffeln

oder

In Ei und Parmesan gebratenes Truthahnfilet mit
Kräuter-Paradeisnudeln

**

Variation von Schokolademousse, Topfenobersnockerl
und Höldrichsmühler Milchrahmstrudel

€ 42,- pro Person inkl. Gedeck

Menü 3

Mozzarella-Tomaten-Spießchen mariniert mit hausgemachtem
Pesto auf Vogerlsalat

**

Erdäpfel-Waldpilzcremesuppe

**

Rosa gebratene Entenbrust in Rosmarinsauce mit Rotkraut,
Apfel-Zwiebelkonfit und Schupfnudeln

oder

Gebratenes Dornauer Seesaiblingsfilet
auf Blattspinatrisotto und Limettenschaum

**

Joghurtterrine mit Früchten und Beerenkompott

€ 41,- pro Person inkl. Gedeck

Menü 4

Carpaccio vom Rind mit hausgemachtem Pesto
und Grana mit kleinem Salat

**

Topinamburcremesuppe mit Croutons

**

Rosa gebratenes Hirschrückenstück auf Wacholdersauce
mit Pastinakenpüree und Romanescorose

oder

Gegrillte Schweinemedallions mit Mozzarella und
Rohschinken gratiniert auf Kräuter-Tomatennudeln

**

Schubertomelette auf Nougatmousse
mit hausgemachtem Erdbeermark

€ 47,- pro Person inkl. Gedeck





★★★★

HÖLDRICHSMÜHLE

Hotel Restaurant



BUFFET

Stellen Sie Ihr individuelles Buffet zusammen!

Vorspeisen

Kaltes Roastbeef mit Kräutersauce
Avocado mit Garnelen und Cocktailsauce
Geräucherter Hirsch- und Wildschweinschinken
mit Preiselbeerrahm
Luftgetrockneter Rohschinken mit Melone
Tartare vom Räucherlachs mit hausgemachten Kartoffelchips
Räucherforellenmousse mit Krenrahm auf roten Rüben
Mozzarella mit marinierten Kräuterparadeisern
Frischschafkäse im Zucchini-mantel mit Tomatenragout
Marinierte Antipasti
(Paprika, Melanzani, Zwiebel, Zucchini, Oliven)
Carpaccio vom Rind mit Rucola und hausgemachtem Pesto
Hausgemachtes Tafelspitzsüßchen mit
Zwiebel-Kernölmarinade

Salate

Blattsalate mit Auswahl an Dressing und Beilagen
Erdäpfel-Vogelsalat
Paradeiser-Gurkensalat
Saisonale Salate
(z.B. Waldorfsalat, Selleriesalat, Zucchini-salat)

Suppen

Rindsuppe mit zweierlei Einlagen
(zur Wahl: Frittaten, Grießnockerl, Schöberl, Fleischstrudel)
Waldpilzcremesuppe
Kürbiscresmesuppe
Pastinakencremesuppe
Petersilschaumsuppe
Kaltschalen (Gurke oder Tomate)
Lauchcremesuppe

Desserts

Apfelstrudel mit Schlagobers
Ofenfrischer Milchrahmstrudel mit Vanille- und Fruchtsauce
Fruchtsalat mit Eis
Parfaits (Vanille-, Waldbeer- oder Haselnussparfait)
Schubertomelette mit Schokolademousse und Fruchtsauce
Joghurtterrine mit Beerenkompott
Palatschinken nach Wiener Art mit feiner Marillenmarmelade
Nougat-Schokolademousse mit Fruchtsauce
Grießknödel in Krokant auf Beerenkompott
Topfenknockerl mit Fruchtmark
Kaiserschmarren mit Zwetschenkröster

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel und Backhuhn mit Reis
Gebratenes Cordon bleu von der Hühnerbrust mit Gemüse und
glacierten Schupfnudeln
Gekochtes vom Jungrind mit Rösti, Wurzelgemüse,
Apfeln und Schnittlauchsauce
Rinderfiletscheiben „Stroganoff Art“ mit Kräuternockerln
Gegrillte Beiriedschnitte mit Toskanagemüse und
gratinieren Rahmerdäpfeln
Gegrillte Lammkoteletts mit Speckfisol und Polentaschnitte
Rosa gebratenes Hirschkalbsrückenstück mit Rotkraut und
getrübten Pilzrahmnudeln
Ragout vom Hirschschlößel mit Pilzen und Serviettenknödel
Gegrilltes Zanderfilet mit Paprikacreme und Gemüse
Gegrilltes Saiblings- oder Forellenfilet mit
Gurkenrahmgemüse und Safranrisotto
Gebratene Schweinemedaillons mit Waldpilzsauce und grati-
nierte Rahmkartoffeln
Überbackene Palatschinken mit Ricotta-Blattspinatfülle
Kräuter-Paradeisnudeln mit Mozzarella
Rosa gebratene Entenbrust mit gedämpftem Weinkraut und
Rosmarinkartoffeln
Gemüse-Kokoscurry mit Tofu und Jasminreis
Gefüllte Ravioli mit Blattspinat und Ricotta auf Basilikumschaum

Stücke im Ganzen

werden vor ihren Gästen tranchiert und angerichtet!
(gilt als Wahl-Hauptspeise)

Spanferkel mit Krautsalat und Serviettenknödel
Ente im Ganzen gebraten mit Rotkraut-Linsengemüse und
Schupfnudeln
Hochrippe/Roastbeef im Ganzen gebraten mit buntem Gemüse
und Erdäpfelgratin
Gespickte Kalbsnuß in Rosmarinsauce mit Gemüserahmnudeln

Buffetvarianten

Bitte wählen Sie aus folgenden Buffetvarianten:
(Unterteilung nach Anzahl der Gerichte):

	Anzahl Vorspeisen, Salate, Suppen	Anzahl Hauptspeisen	Anzahl Desserts
A: € 37,- pP	4	2	1
B: € 43,- pP	5	3	2
C: € 49,- pP	6	4	3
D: € 56,- pP	7	5	4

Preise verstehen sich inkl. Saalmitte und Gedeck.



★★★★

HÖLDRICHSMÜHLE

Hotel Restaurant



WISSENSWERTES

rund um Ihre Feier

BLUMENSCHMUCK / TORTE

Gerne empfehlen wir Ihnen bei der Buchung Ihrer Feier unsere bewährten Partner für Blumenschmuck und Torten. Bitten Sie Ihren Floristen, den Zeitpunkt der Raumgestaltung mit uns abzustimmen.

STUHLHUSSEN / BALLONS

Gegen einen Aufpreis von € 5,- pP beziehen wir unsere Sessel gerne mit weißen, maßgeschneiderten Hussen. Auch bei kleineren Feiern à la carte im Restaurant möglich. Glückwunschluffballons können Sie mit Ihren Gästen in den Himmel steigen lassen. Preis auf Anfrage.

TISCHTÜCHER / DEKORATION

Unsere Tisch Tuchfarbe ist ein champagnerfarbener Ton. Gerne decken wir auch in weiß (Aufpreis € 120,-). Bei der Tischdekoration, Servietten und Dekorationen rund um die Tafel unterstützen wir Sie auch bei der Umsetzung Ihrer Wünsche.

GÄSTE- / HOCHZEITSZIMMER

Ab einer Personenanzahl von 40 ist das Hochzeitszimmer im Bankettpreis inkludiert. Für übernachtende Gäste bieten wir unsere Hotelzimmer zu einer Bankett-Wochenendrate inkl. verlängertem Buffetfrühstück und Spät-Checkout. Doppelzimmer: € 122,-/ Einzelzimmer: € 88,- inkl. Buffetfrühstück, zuzüglich Nächtigungsstaxe (1,-pP)

AFTER WEDDING BREAKFAST

Am Tag nach dem Fest ausgiebig und gemütlich frühstücken. Gerne verlängern wir nach Absprache unser Buffetfrühstück. € 17,- pP (Buffetfrühstück); 1 Flasche Sekt € 29,70

MUSIK

Live-Musik bzw. Tanzmusik kann aus Rücksicht auf Nachbarn bis spätestens 2 h gespielt werden. Gerne geben wir Ihnen Kontaktpersonen an, die Sie bei der Wahl der „richtigen Musik“ beraten können! Für eigene Musiksammlungen aus ihrem Laptop bieten wir einen BOSE-Verstärker inkl. Box um € 50,- an.

KINDER

Verrechnung für Kinder: 0—2 Jahre kostenfrei, 3—12 Jahre - 50 % des Menü-, Buffet- bzw. Pauschalpreises. Ein Kinderspielplatz, Kinderspielecke und der hoteleigene Reitstall laden zum Besuch ein. Gerne bieten wir auch ein Ponyreiten für Ihre Jüngsten an (1/2 Std: € 35, 2 Ponies € 70,-) oder stellen Kontakt zu einer professionellen Kinderbetreuung her.

MITTERNACHTSIMBISS

Bieten Sie Ihren Gästen für den späten Hunger einen kleinen Imbiss. Gulaschsuppe inkl. Gebäck (ab 20 Personen): € 5,- pP Käse Brett inkl. Brot, Gebäck und Butter (ab 20 Personen): € 8,- pP

RESERVIERUNG / A CONTO

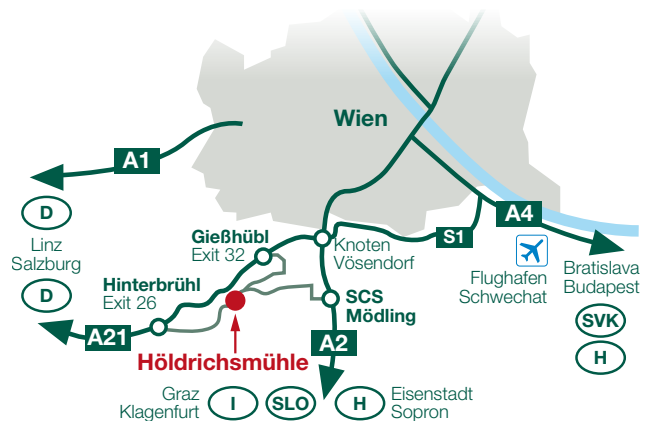
À conto Zahlung: € 600,- (ab 80 Personen: € 1.000,-); gilt als Stornogeühr ab Reservierung. Bei Storno 12 Wochen davor: 50 % der gebuchten Leistung, unter 4 Wochen: 80 %. Raumpauschale ab 1 Uhr früh: € 90,- pro angefangener Stunde. Saalmiete, Gedeck und Endreinigung im Gedeckpreis inkludiert. Service-Tipp bzw. Bedienungsgeld ist im Preis nicht inkludiert.

VERRECHNUNG / PREISE

Änderungen der Personenanzahl möglich bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn. Ab einer Woche vorher bitten wir um eine verbindliche Zahl, die dann auch als Verrechnungsgrundlage dient, unabhängig, wieviel Gäste dann wirklich anwesend sind. Die Preise in dieser Mappe stellen den momentanen Stand dar, Preisänderungen vorbehalten.

(Preisänderungen vorbehalten)

ANREISE – So kommen Sie in die Höldrichsmühle!



Haben Sie noch Fragen?

Wir freuen uns über eine unverbindliche Kontaktaufnahme und stehen für eine Hausbesichtigung gerne zur Verfügung. Damit die in Frage kommenden Räumlichkeiten bei Ihrer Besichtigung tatsächlich frei sind, und wir uns für Ihr Anliegen Zeit nehmen können, bitten wir um kurzen vorherigen Anruf unter: Tel. 02236—26 27 40.

Ihre Familie Moser & Astrid Bahmer



Hotel Restaurant HÖLDRICHSMÜHLE

Gaadnerstraße 34, A-2371 Hinterbrühl, +43 2236/26 27 40
office@hoeldrichsmuehle.at, www.hoeldrichsmuehle.at