



Helenenstüberl



Das Kuschelhotel-Team heißt Sie herzlich willkommen im Restaurant!

1972 war der Beginn aller guten Dinge: Das Hotel wurde von Erwin sen. & Hildegard Zeman selbst erbaut und als Hotel Helenenstüberl eröffnet. Seinen Namen verdankt das Hotel dem Helenental.

Dieses wurde weltbekannt durch das Lied „Ich kenn ein kleines Wegerl im Helenental“, welches Alexander Steinbrecher komponierte. Eine Gedenkstube dazu befindet sich auch im Hotelrestaurant.

Die Lage des Hotels ist atemberaubend: Inmitten des lieblichen Wienerwaldes, dem Naherholungsgebiet von Wien, findet man Einkehr in romantischer Umgebung. Neben der Hotelauffahrt befindet sich zudem eine Gedenktafel, die an Kronprinz Rudolf erinnert.

Fast 20 Jahre später, **1999**, wurde der Betrieb vom Sohn, Erwin Zeman jun., übernommen. Seitdem entwickelt sich das Hotel zu einem modernen, innovativen, flexiblen und herzlichen Haus mit fesselndem Flair.

2004 entstanden die ersten eindrucksvollen Themenzimmer. Unter anderem lassen Mozart, Sissi, & Cleopatra das Hotel in neuem Glanz erscheinen.

Eine komplette Rundum-Renovierung erfolgte **2005**.

Ein weiterer großer Schritt ereignete sich **2012**: Im Rahmen eines Zubaus wurde neuer Raum im Ausmaß von ca. 1.600 m², verteilt auf 6 Ebenen, geschaffen. Es entstanden weitere 23 spannende Themenzimmer, die gemeinsame Stunden zu einem unvergesslichen Erlebnis machen!

Mit vollem Elan wurde **2015** neu durchgestartet: Mit kulinarischer Vielfalt und einzigartigem Engagement des gesamten Teams wird nichts unversucht gelassen, sämtliche Gaumenfreuden bestmöglich zu erfüllen und jeden Herzenswunsch in die Tat umzusetzen!



Spezialitäten

Bärlauchcremesüppchen
mit Eräpfelknöderl & Gemüsestroh € 5,40

Rosa gebratener Hirschrücken
auf Bärlauch Kraut, Süßkartoffel Zigarillos & Portweinglace € 18,60

Wildschweinrücken im knusprigen Mantel
mit Bärlauch Gnocchi und Preiselbeeren € 16,50

Lammkronen
auf Gemüse, Bärlauch Risotto & Rosmarin € 19,50

Bärlauch Cous-Cousstrudel
mit Currysauce und Pancetta € 12,50



Helenenstüberl Klassiker

Alt Wiener Suppentopf mit Gemüse, Nudeln & Rindfleisch	€ 5,10
Saftiges Rindsgulasch mit Semmel	€ 10,50
Rustikales Wildragout mit hausgemachten Nockerln & Preiselbeeren	€ 15,50
Zwiebelrostbraten mit knusprigen Braterdäpfeln & Röstzwiebeln	€ 16,80
Wiener Schnitzel mit Erdäpfel-Vogerlsalat	
vom Schwein	€ 11,50
vom Kalb	€ 17,50
Rindsroulade geschmort mit Nockerln & Wurzelgemüse	€ 18,50

Für die Kinder

Grillwürstel mit Pommes	€ 6,20
Schnitzel vom Schwein mit Pommes	€ 6,00
Spaghetti Bolognese mit Grana Padano	€ 6,20



Vorspeisen

Frischkäse im Lachsmantel mit Salat, Limetten & Wasabi Kaviar	€ 14,50
Getrüffeltes Rindercarpaccio vom Styria Beef mit Olivenöl & gehobeltem Grana Padano	€ 12,50
Beef Tartare „Classic“ mit getoastetem Schwarzbrot	€ 18,20

Salate

Kleiner Blattsalat	€ 3,50
Gemischter Blattsalat	€ 4,20
Steirische Backhendlstücke mit Kernöl & frischem Erdäpfel Vogerlsalat	€ 10,80

Alle Salate sind mit Balsamico oder Joghurt Dressing möglich!

Suppen

Kräftige Rindsuppe ...mit Frittaten oder ...mit Leberknödel oder ...mit Grießnockerl	€ 4,30
Rotkrautcremesüppchen mit karamellisierten Erdäpfelknöderl	€ 5,40
Karotten-Blutorangensuppe mit Nuss Topping	€ 5,40



Zwischengang

Risotto mit Gemüse

Pancetta & asiatischer Kresse

€ 13,50

Spaghettini Nero im knusprigen Körberl

mit Flusskrebse & Salat Chiffonade

€ 14,40

Vegetarisch

Hausgemachte Semmelknödel

an Ragout von Waldpilzen & Kürbiskernen

€ 15,50

Geräucherter Tofu in Cornflakes-Kruste

auf cremigem Risotto, Cherrytomaten & Honig

€ 13,40

Hauptgang Fleisch

Tafelspitz

mit Rösterdäpfeln, Babyblattspinat, Schnittlauchsauce & Apfel Espuma

€ 19,50

Mediterrane Hühnerbrustroulade im Prosciutto Mantel

mit grünen Nudeln, Zuckerschoten, Sprossen, Birnen & Blütensauce

€ 17,20

Rosa gebratenes Schweinsfilet

auf Pilzen a la Creme, Trüffelerdäpfeln & knusprigen Zwiebeln

€ 19,20

Verführung aus Wiese & Meer für 2 Personen

Rinderfilet, Thunfisch mit Sesam, Wildkräuter, Black Tiger Garnelen,
Erdäpfel Croustons, Pfefferbutter, Gemüse, Tomaten & BBQ Sauce

pro Person

€ 29,80

Hauptgang Fisch

Gebratene Lachsforelle mit Orangen

Gemüse, Risotto & Granny Smith

€ 18,70

Fluss & Acker

Forelle, Erdäpfeln, Welschkraut, Salat & Schnittlauch

€ 18,20

*Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über
Allergene Zutaten und Zusatzstoffe in unseren Gerichten!!*

Guten 
 *Appetit!*

wünscht das Kuschelhotel-Team!



Desserts

Heimischer Käse mit Nüssen, Trauben & Kürbis-Apfel	€ 10,20
Klassische Palatschinken (3 Stück) mit Marillenmarmelade	€ 6,20
Fire & Ice Reise durch Welt der süßen Naschereien	€ 8,80
Schokoladen-Gâteaux auf Beeren-Röster mit Limetten-Sorbet	€ 7,90
Österreichischer Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster & Minze	€ 8,40

Kaffee und Tee

Melange	€ 3,70
Verlängerter	€ 3,70
Café Latte	€ 4,90
Großer Brauner	€ 4,10
Kleiner Brauner	€ 2,90
Cappuccino	€ 4,10
Heiße Schokolade	€ 4,10
Tee diverse Sorten	€ 2,90



Bier

Ottakringer Goldfassl Spezial

Piff helles	€ 2,70
0,33 l helles / dunkel	€ 3,40
0,50 l helles / dunkel	€ 3,90

Budweiser

Piff	€ 2,90
0,33 l helles	€ 3,60
0,50 l helles	€ 4,20

Schneider Weiße

€ 4,50

Null Komma Josef

Alkoholfreies Bier

€ 3,90

Weine

Der Weiße trocken, 1/8 l

€ 2,90

Trocken, gelbgrün, in der Nase feine Frucht nuances, am Gaumen sehr angenehm. Vorwiegend Riesling.

I'Dipferl Roter Veltliner, Rarität trocken 1/8 l

€ 3,40

Helle Grüngelb, in der Nase feine anspringende Frucht, wirkt zugänglich im Bukett, schöner Fruchtkorb, am Gaumen balanciert, sehr typisch, im Hintergrund Marillen, gute Länge, hat Potenzial. Vielseitiger Speisenbegleiter

Der Rote trocken, 1/8 l

€ 2,90

Trocken, dunkles Ziegelrot, in der Nase feine Kirsche, angenehmer Körper, frisch und lebendig. Vorwiegend Zweigelt.

I'Dipferl Zweigelt trocken, 1/8 l

€ 3,40

Kräftiges Rubingranat, violette Randaufhellung, in der Nase intensive dunkle Frucht, zart blättrig unterlegt, Schokoanfang, am Gaumen stoffig und dicht, bereits rund, saftiger Trinkspaß

I'Dipferl Pinot Noir Rosé, 1/8 l

€ 3,40

Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breiter Wasserand, Einladende Kirschenfrucht, frisches Erdbeerkonfit unterlegt, zarte Kräuterwürze, mineralischer Touch, Saftig, elegante Textur, präsen Tannine, würziger Nachhall, etwas Nougat im Abgang, rotes Waldbeerkonfit im Rückgeschmack.



Alkoholfreie Getränke

0,33 l Limonaden	€ 2,90
7-up Orange, 7-up Zitrone Pepsi Cola & Light, Coca Cola & Light Almdudler, Rauch Eistee Pfirsich & Zitrone	
0,2 l Rauch Fruchtsäfte	€ 2,70
Apfel, Apfel Naturtrüb, Orange, Erdbeer, Multivitamin, Johannisbeer, Marille	
0,2 l Queens	€ 2,70
Tonic, Bitter Lemon	
0,25 l Red Bull	€ 3,90

Mineralwasser

0,33 l Vöslauer	€ 2,70
Prickelnd, mild, ohne	
0,75 l Vöslauer	€ 4,90
Prickelnd, mild, ohne	
0,25 l Soda im Glas	€ 2,20
0,50 l Krug Quellwasser aus der hauseigenen Quelle	€ 0,30