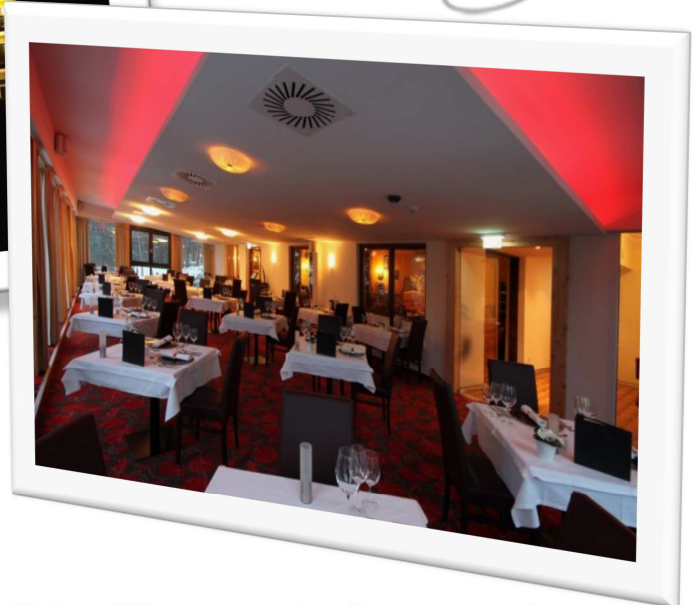




Helenenstüberl



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

Eierschwammerlcremesuppe
mit Obershaube und Croutons

€ 5,40

Rosa gebratener Hirschrücken
auf Eierschwammerlsauce, Rosmarinerdäpfeln & Portweinglace € 18,60

Gebackene Eierschwammerl
mit buntem Blattsalat und Sauce Tartare

€ 14,90

geröstete Eierschwammerl
auf buntem Blattsalat, Balsamico und Grissini

€ 15,90

Eierschwammerlgulasch
mit Semmelknödel und Rahm

15,90

Gebackener Wildschweinerücken
mit Erdäpfel-Vogerlsalat

€ 16,50

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
Schnitzerl vom Schwein mit Pommes	€ 6,20
Spaghetti Bolognese mit Grana Padano	€ 6,20



Vorspeisen

Carpaccio von Hochsee-Thun & Basilikum an Limette, Wakame und Grissini	€ 14,90
Getrüffeltes Rindercarpaccio vom Styria Beef mit Olivenöl & gehobeltem Grana Padano	€ 12,50
Beef Tartare „Classic“ vom Mastochsen mit Schwarzbrot und Toast	€ 18,20

Salate

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

Alle Salate sind mit unserem Hausdressing mariniert. Auf Wunsch gerne auch Balsamico oder Joghurt!

Suppen

Kräftige Rindsuppe ...mit Frittaten oder ...mit Leberknödel oder ...mit Grießnockerl	€ 4,30
Gaspaccio von der Tomate mit Basilikum und Croutons	€ 4,90
Kokos-Curry Süppchen mit gebratener Garnele und Kresse	€ 5,60



Zwischengang

Risotto mit Gemüse

Pancetta & asiatischer Kresse

€ 11,50

Ziegenfrischkäse

auf Kräutersalat, Limetten & Grissini

€ 14,40

Vegetarisch

Eierschwammerlsauce

mit Semmelknödeln

€ 15,90

Geräucherter Tofu in der Cornflakes-Kruste

auf cremigem Risotto, Gemüse und Balsamico

€ 13,40

Hauptgang Fleisch

Tafelspitz

mit Rösterdäpfeln, Semmelkren, und Wurzelgemüse

€ 19,50

Mediterran gefüllte Hühnerroulade im Prosciutto Mantel

mit Basmatireis, Gemüse und Rosmarin

€ 17,20

Rosa gebratenes Schweinsfilet

auf Pilzen a la Creme, Braterdäpfeln & knusprigen Zwiebeln

€ 19,20

Verführung aus Wiese & Meer für 2 Personen

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

€ 29,80

Hauptgang Fisch

Knusprig gebratene Lachsforelle mit Orange
dazu Gemüse, Petersilkkartoffeln & Zitronenbutter

€ 18,70

Thunfischsteak
kurz angebraten, mit Sesam, Sprossen und Kürbisgnocci

€ 27,60

*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 die Welt der süßen Naschereien	€ 8,80
Gateaux von Valrhona Schokolade 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, präsenste 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	
0,275 l Rose Lemonade	€ 3,60
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