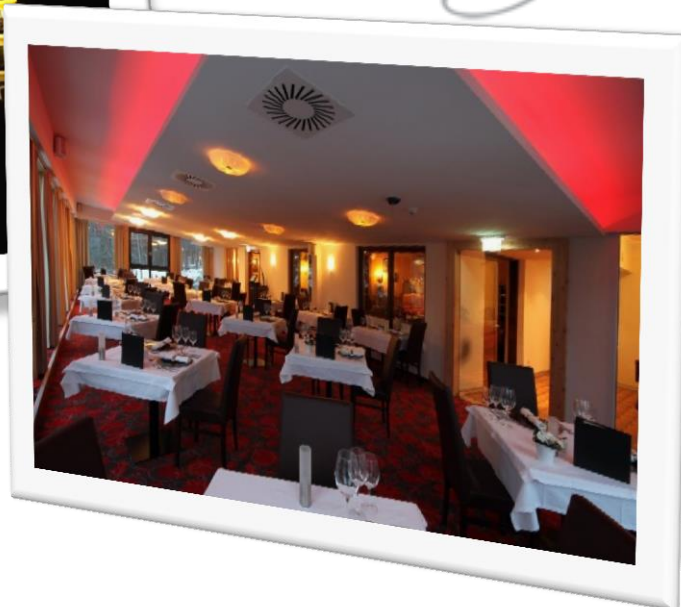




Helenenstüberl



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

feine Eierschwammerlcremesuppe
mit Haube, Croutons & Kresse

€ 5,40

rosa gebratener Hirschrücken
auf Eierschwammerlsauce, Rosmarinerdäpfeln & Portweinglace

€ 25,70

Kürbiscordonbleu
mit Petersilerdäpfeln und Blattsalat

€ 13,20

Eierschwammerlgulasch
mit Semmelknödel und Rahm

€ 15,90

Gebackene Steinpilze
mit bunten Blattsalaten und Sauce Tartare

€ 19,50

Gebackener Wildschweinrücken
in der Kürbispanade
mit Erdäpfel-Vogerlsalat

€ 17,20



Helenenstüberl Klassiker

Alt Wiener Suppentopf mit Gemüse, Nudeln & Rindfleisch	€ 5,10
Saftiges Rindsgulasch mit Semmelknödeln	€ 12,30
Rustikales Wildragout mit hausgemachten Butter-Nockerln & Preiselbeeren	€ 15,90
Zwiebelrostbraten mit knusprigen Braterdäpfeln & Röstzwiebeln	€ 17,30
Wiener Schnitzel mit Erdäpfel-Vogerlsalat	
vom Schwein	€ 11,90
vom Kalb	€ 18,10
Rindsroulade geschmort mit Nockerln, Natursauce & Wurzelgemüse	€ 18,50
Tafelspitz vom Weiderind mit Rösterdäpfeln, Blattspinat, Wurzelgemüse und Schnittlauchsauce	€ 19,50

Für die Kinder

Grillwürstel mit Pommes	€ 6,80
Schnitzerl vom Schwein mit Pommes	€ 6,80
Spaghetti Bolognese mit Grana Padano	€ 6,80



Vorspeisen

Beef Tartare „Classic“ vom Mastochsen mit Schwarzbrot und Toast	€ 18,30
feiner San Daniele Rohschinken auf Portweifeigen, Rucola und Grissini	€ 16,90
Getrüffeltes Rindercarpaccio vom Styria Beef mit Olivenöl & gehobeltem Grana Padano	€ 13,90

Salate

Kleiner Blattsalat	€ 3,80
großer gemischter Salat	€ 4,60
steirische Backhendlstücke auf frischem Erdäpfel Vogerlsalat, Kürbiskernen & Kernöl	€ 12,80

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	€ 4,40
Kürbis-Karottencremesuppe mit Maischips und Gartenkresse	€ 5,40



Zwischengang

cremigies Risotto mit Kürbis und Garnelen	€ 14,40
Kalbsbries gebraten mit Ei dazu Petersilkkartoffeln	€ 18,90

Vegetarisch

gefüllter Spitzpaprika (<i>vegan</i>) mit Couscous & Rosinen auf Tomatensauce und Rucola	€ 13,80
Eierschwammerlsauce mit Semmelknödeln	€ 15,90

Hauptgang Fleisch

Filetsteak vom Hochrind auf Steakfries, knackigem Gemüse, Speckfisolen und Würzbuter	€ 29,90
Mediterran gefüllte Hühnerbrustroulade im Prosciutto Mantel mit Basmatireis, Gemüse, Kräutern & Portwein	€ 17,50
geröstete Kalbsleber mit Salzkartoffeln, Majoran & knusprigen Zwiebeln	€ 15,90

Verführung aus Wiese & Meer für 2 Personen

Rinderfilet, Thunfisch mit Sesam, Wildkräuter, Black Tiger Garnelen, Erdäpfel Croutons, Pfefferbutter, Gemüse & BBQ Sauce pro Person	€ 29,80
--	---------

Hauptgang Fisch

Knusprig gebratene Lachsforelle mit Orange
dazu Gemüse, Petersilkkartoffeln & Zitronenbutter

€ 19,20

Tafelspitz vom Waller
auf Rösterdäpfeln, Blattspinat, Wurzelgemüse und Kren

€ 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

für eine Person

€ 9,90

für zwei Personen

€ 14,20

Klassische Palatschinken (3 Stück)

mit Marillenmarmelade

€ 6,50

Fire & Ice

Reise durch die Welt der süßen Naschereien

€ 8,80

Gateaux von Valrhona Schokolade

auf Beeren-Röster mit Limetten-Sorbet

€ 8,30

Österreichischer Kaiserschmarrn

mit Zwetschkenröster & Minze

€ 8,40

Apfel-Calvados Sabayon

€ 6,30

Kaffee und Tee

Melange

€ 4,10

Verlängerter

€ 4,10

Café Latte

€ 4,90

Großer Brauner

€ 4,40

Kleiner Brauner

€ 3,20

Cappuccino

€ 4,40

Heiße Schokolade

€ 4,40

Tee diverse Sorten

€ 3,30



Bier

Ottakringer Goldfassl Spezial

Piff helles	€ 3,10
0,33 l helles / dunkel	€ 3,70
0,50 l helles / dunkel	€ 4,40

Budweiser

Piff	€ 3,30
0,33 l helles	€ 3,90
0,50 l helles	€ 4,60

Schneider Weiße

€ 4,90

Null Komma Josef

Alkoholfreies Bier

€ 4,40

Weine

Der Weiße trocken, 1/8 l

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

€ 3,10

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

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

€ 3,60

Der Rote trocken, 1/8 l

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

€ 3,10

I'Dipferl Zweigelt trocken, 1/8 l

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

€ 3,60

I'Dipferl Pinot Noir Rosé, 1/8 l

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.

€ 3,60



Alkoholfreie Getränke

0,33 l Limonaden	€ 3,40
7-up Orange, 7-up Zitrone Pepsi Cola & Light, Coca Cola & Light Almdudler, Rauch Eistee Pfirsich & Zitrone	
0,2 l Rauch Fruchtsäfte	€ 3,30
Apfel, Apfel Naturtrüb, Orange, Erdbeer, Multivitamin, Johannisbeer, Marille	
0,275 l Rose Lemonade	€ 3,90
0,2 l Queens	€ 3,30
Tonic, Bitter Lemon	
0,25 l Red Bull	€ 4,20

Mineralwasser

0,33 l Vöslauer	€ 3,10
Prickelnd, mild, ohne	
0,75 l Vöslauer	€ 5,90
Prickelnd, mild, ohne	
0,25 l Soda im Glas	€ 2,50
0,50 l Krug Quellwasser aus der hauseigenen Quelle	€ 0,50