



# Höldrichsmühle

HOTEL - RESTAURANT - EVENTS



## Ihre Hochzeit unter Schuberts Linde

Im einzigartigen Ambiente der  
romantischen Höldrichsmühle lässt  
es sich ausgezeichnet feiern!

**„Das Mädchen sprach von Liebe,  
die Mutter gar von Eh’.“**

WINTERREISE, FRANZ SCHUBERT



**Genießen Sie an „Ihrem Tag“ ein schönes Fest!**

### **Wir bieten:**

- All-Inklusiv Pauschale
- Stilvolle Räumlichkeiten mit Tanzparkett
- Trauung im Freien
- Hochzeitsgarten 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 2025

€ 139,- pro Person\*



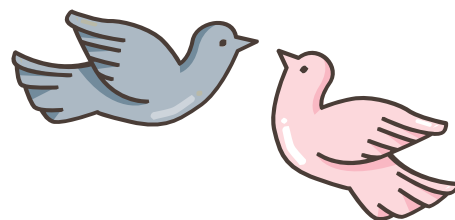
- **Aperitif auf der Terrasse** oder im Hotel-Foyer: Prosecco, Prosecco Orange, Mineralwasser, Orangensaft
- **Fingerfood** zum Aperitif:  
Drei verschiedene kleine Häppchen
- **Buffet** (5 Vorspeisen, Salate oder Suppen, 3 Hauptspeisen, 2 Desserts aus unserer Buffetauswahl)
- oder als viergängiges **Menü**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

Buchbar ab einer Gästezahl von mindestens 30 vollzahlenden Personen. Als Beginnzeit wird der Zeitpunkt des Eintreffens der ersten Gäste angenommen. Ab diesem Zeitpunkt werden die sieben Stunden des Getränkekonzums gemessen. Bei Verlängerung: nach Ablauf von sieben Stunden werden die Gäste einmal gezählt:

\* Für 2026 muss mit Preisanpassungen gerechnet werden.

- bei weniger als 30 Personen: € 137,- Raumpauschale plus € 11,- Getränkepauschale pro Person pro angefangener Stunde bis Ende der Veranstaltung  
- bei mehr als 30 Personen: € 11,- 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 Standesbeamter gerne ins Haus. Lassen Sie sich im Freien trauen. Der Preis beträgt pauschal € 390,- für Bestuhlung bis zu 50 Personen, Läufer, Tisch für Trauung sowie eine Ausweichmöglichkeit bei Schlechtwetter in einem unserer Räume. Aufbauzeiten, Dekoration usw. nach Vereinbarung.



### 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 oder für die standesamtliche Trauung. 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. Die Gartenterrasse steht bei Feiern im Waldmüller Saal für die standesamtliche Trauung und während der ganzen Feier zu Verfügung.



## Festliche Räume



### Waldmüller Saal

Der elegante Waldmüller Saal mit einstellbarem Farb- und Lichtambiente bietet bis zu 140 Personen Platz. Mit eigenem Tanzparkett, einer Buffetzone in der Veranda und exklusiver Gartenterrasse bietet dieser Raum vielfältige Möglichkeiten für Ihr Fest. Bei Buchung des Waldmüller Saals ist ab 91 Personen der angrenzende Waldmüller 2 kostenfrei, darunter € 320,-Raummiete.



### Schubert Saal

Im hellen und freundlichen Schubert Saal im ersten 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 (Mindestzahl 25 vollzahlende Gäste).



### Lindenzimmer

Das Lindenzimmer im 1. Stock des Haupthauses mit großflächigem Fenster und eigenem Zugang zur weitläufigen Terrassen-Lounge bietet Platz für bis 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.

*Unsere Räume stehen Ihnen am Tag der Hochzeit für Dekorationszwecke usw. nach vorheriger Vereinbarung zur Verfügung.*





## Zum Aperitif



### 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):

€ 5,40

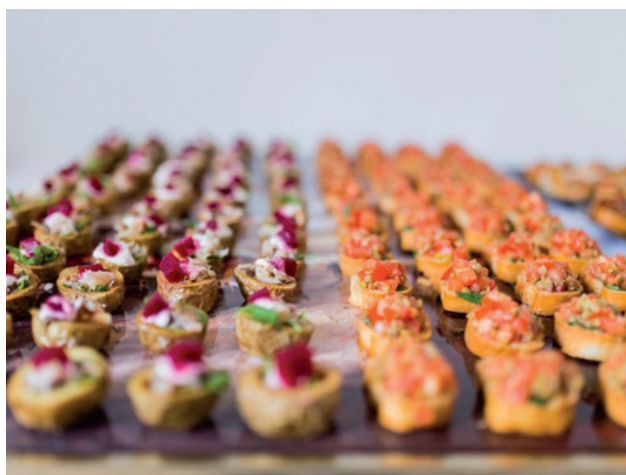


### Fruchtiger Sommeraperitif

Bowle mit Waldbeeren, Erdbeeren, Pfirsich oder Melone (nach Saison):

€ 6,20

(Mindestanzahl: 30 Personen)



### Häppchen – Finger Food

Gerne servieren wir Ihnen begleitend zum Aperitif kleine Häppchen:

€ 14,00 pro Person



### Weitere Aperitifs

1 Glas Prosecco Villaviola

€ 5,10

1 Glas Sekt, Sekt Orange oder Sekt Holunder

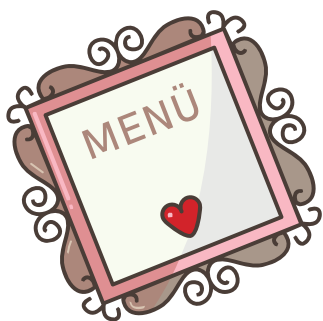
€ 5,40

Campari Soda oder Orange

€ 6,20

Gerne bieten wir weitere Mixgetränke, Aperitifs usw. auf Anfrage.

Preisänderungen vorbehalten



# Menüvorschläge

## Menü 1

Vitello tonnato und Mühlviertler Rohschinken mit  
Balsamico-Honigmelone

\*\*

Garnelenschaumsuppe mit Kräuterober

\*\*

Gebackenes Goldbrassenfilet auf Rahmgemüse mit  
Pasta Arrabiata

oder

Gebratenes Schweinefilet auf Kartoffel-Gemüse-  
Gröstl mit Pfeffersauce

\*\*

Kaiserschmarren mit Marillenröster

€ 56,00 pro Person exkl. Gedeck

## Menü 3

Burrata nach Art des Hauses mit Tomatenragout  
und kleinem Salat

\*\*

Saisonale Gemüsecremesuppe mit Croutons  
(z.B. Spargel, Kürbis, Weißkraut)

\*\*

Gegrilltes Saiblingsfilet auf Mascarpone-Blattspinat  
und Petersilkkartoffeln

oder

Geschmortes Kalbsvögel in Kapern-Rahmsauce  
mit Vollkorn-Serviettenknödel

\*\*

Waldbeer-Tiramisu mit Kakao

€ 54,00 pro Person exkl. Gedeck



## Menü 2

Variation von Räucherlachstartare mit Senfsauce,  
Carpaccioröllchen und Pesto-Schafskäse

\*\*

Klare Rindsuppe mit zweierlei Wiener Einlagen

\*\*

Gebratene Beiriedschnitte mit toskanischem  
Gemüse und Bratkartoffeln

oder

Gegrilltes Lachsforellenfilet auf Pilzrisotto und  
Sauce Bearnaise

\*\*

Höldrichsmühler Milchrahmstrudel mit  
Vanillesauce

€ 59,50 pro Person exkl. Gedeck

## Menü 4 (VEGAN)

Hummus nach Art des Hauses mit Tapenade aus  
Oliven und getrockneten Tomaten

\*\*

Soja-Pilz-Gemüsesuppe

\*\*

Gemüsecurry (saisonal) mit Kokos-Basmatireis und  
kleinem Blattsalat

oder

Ratatouillegemüse mit Kräuterbulgur und Pilz-  
Tofusauce

\*\*

Frucht-Maisgrießkuchen mit Fruchtsauce

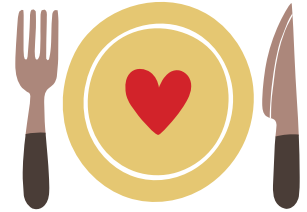
oder

Fruchtsalat mit Sorbet vom Eis Greissler

€ 47,00 pro Person pro Person exkl. Gedeck



# Buffet



## Vorspeisen

- Kaltes Roastbeef mit Kräutersauce
- Geräucherter Hirsch- und Wildschweinschinken mit Preiselbeerrahm
- Luftgetrockneter Rohschinken mit Balsamico-Honigmelone
- Carpaccio vom Rind mit Rucola, Grana und hausgemachtem Pesto
- Tartare vom Räucherlachs auf Gurkenseiben mit kleinem Blattsalat und Waldhonig-Senfauce
  - Garnelen mit Cocktailsauce
- Vitello tonnato mit kleinem Blattsalat und Kapern
  - Burrata mit marinierten Kräuterparadeisern
  - Pesto-Schafskäse mit Tomatenragout
- Marinierte Antipasti (Paprika, Melanzani, Zwiebel, Zucchini, Oliven) – (vegan)
  - Bulgur-Petersil-Salat (vegan)
- Hummus nach Art des Hauses mit Tapenade aus Oliven und getrockneten Tomaten (vegan)

## Salate

- Blattsalate mit Auswahl an Dressing und Beilagen
  - Erdäpfel-Vogerlsalat
  - Paradeiser-Gurkensalat
  - Saisonale Salate

## Suppen

- Rindsuppe mit zweierlei Einlagen  
(zur Wahl: Frittaten, Grießnockerl, Schöberl)
- Gemüsecremesuppe nach Saison
  - Gazpacho
- Garnelenschaumsuppe  
(Cremesuppen auf Wunsch vegan möglich)

## Desserts

- Apfelstrudel mit Schlagobers
- Milchrahmstrudel mit Vanille- und Fruchtsauce
- Nougat-Schokolademousse mit Fruchtsauce
  - Mohn-Grießknödel auf Beerenkompott
  - Topfenockerl mit Fruchtmark
- Kaiserschmarren mit Zwetschenröster
  - Vanille-Panna Cotta
- Tiramisuvariation nach Art des Hauses
  - Eis vom Eis Greissler
- Sorbet vom Eis Greissler (vegan)
  - Fruchtsalat (vegan)

## Hauptspeisen

- Gegrilltes Zanderfilet mit Paprikacreme und Gemüsepasta
- Gegrilltes Saiblingsfilet mit Blattspinat und Wedges
- Gekochtes vom Jungrind mit Röstli, Wurzelgemüse, Apfelkren und Schnittlauchsauce
  - Rinderfiletscheiben mit Pfeffersauce und Kräuternockerl
- Gegrillte Beiriedschnitte mit Toskanagemüse und Kräuterbratkartoffeln
- Gegrillte Lammhüfte mit Ratatouillegemüse und Bulgur
- Gulasch vom Hirschschlängel mit Serviettenknödel
  - Wiener Schnitzel mit Petersilkartoffeln
- Gebratene Schweinemedallions mit Waldpilz-Risotto
  - Spanferkel mit Krautsalat und Serviettenknödel
- Roastbeef mit buntem Gemüse und Erdäpfelgratin
- Geschmortes Kalbsvögel mit Rosmarinsaftl und Gemüserahmnudeln
  - Backhuhn mit Erdäpfel-Vogerlsalat
- Hühnerfrikassee mit Gemüse und gebackenen Schupfnudeln
  - Geschmorte Entenbrust mit Rotkraut und Serviettenknödel

## Vegetarisch / Vegan

- Tortelloni mit Blattspinat und Ricotta auf Kräuter-Tomatenbutter
- Gelbe Linsen-Gemüsecurry mit Kokos-Basmatireis (vegan)
  - Pilzgulasch mit Röstkartoffeln (vegan)

Stellen Sie Ihr individuelles Buffet zusammen!

## Buffetvarianten

Unterteilung nach Anzahl der Gerichte:  
Preise verstehen sich inkl. Saalmiete und exkl. Gedeck.

	Anzahl Vorspeisen, Salate, Suppen	Anzahl Hauptspeisen	Anzahl Desserts
A: € 57,50 pP	4	2	1
B: € 62,00 pP	5	3	2
C: € 71,00 pP	6	4	3

Mindestzahl für Buffets: 30 vollzahlende Gäste



# Wissenswertes

## Blumenschmuck / Torte / Fotograf

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

## Stuhlhussen

Gegen einen Aufpreis von € 9,- (€ 3,- Schleife) pP beziehen wir unsere Sessel gerne mit weißen, maßgeschneiderten Hussen. Auch bei kleineren Feiern à la carte im Restaurant möglich.

## Tischtücher / Dekoration

Unsere Tisch Tuchfarbe ist ein champagnerfarbener Ton. Gerne decken wir auch in weiß (Aufpreis € 130,-) bei länglichen Tischen. Bei runden Tischen sind ausschließlich weiße Tischtücher im Preis inkludiert. Bei der Tischdekoration, Servietten und Dekoration 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: € 166,-/ Einzelzimmer: € 112,- inkl. Buffetfrühstück, zuzüglich Nächtigungstaxe.

## After Wedding Breakfast

Am Tag nach dem Fest ausgiebig und gemütlich frühstücken. Gerne verlängern wir nach Absprache unser Buffetfrühstück für Hotelgäste. (Preis für externe Gäste: € 19,- pP)

## 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 € 60,- an.

## Mitternachtsimbiss

Bieten Sie Ihren Gästen für den späten Hunger einen kleinen Imbiss. Gulaschsuppe inkl. Gebäck (ab 20 Personen): € 10,50 pP  
Käse Brett inkl. Brot, Gebäck und Butter (ab 20 Personen): € 14,30 pP  
Vegane Alternativen auf Anfrage

## 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: € 60,- 2 Ponies € 120,-) oder stellen Kontakt zu einer professionellen Kinderbetreuung her.

## Reservierung / a conto / Stornobedingungen

À conto Zahlung: € 2.000,- (ab 80 Personen: € 3.200,-); gilt als Stornogebühr ab Reservierung.  
Bei Storno 12 Wochen davor: 50 % der gebuchten Leistung, unter 4 Wochen: 80 %.

## Verrechnung / Personenanzahl / 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.  
Bei Verrechnung nach Verbrauch (ohne Hochzeitspauschale): Nach Ablauf von sieben Stunden werden € 180,- Raummiete pro angefangener Stunde verrechnet.

## 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