



Speisekarte Winter 2025/26

Willkommen beim HECHL!

Schön, dass Du bei uns bist!

Als familiengeführter Betrieb in dritter Generation liegt uns Herzlichkeit, Regionalität und Qualität ganz besonders am Herzen. Mit viel Liebe zum Detail und einem starken Bezug zur Natur und unserer Heimat, dem Ausseerland, verwöhnen wir Dich kulinarisch - ehrlich, frisch und mit Zutaten aus der Region.

Unsere **Küche** ist offen zu folgenden Zeiten:
Our kitchen is open at the following times:

⌚ **Mittags: 11:30 bis 14:00 Uhr**
(letzte Bestellung - last order 13:45 Uhr)

🍽️ **Abends: 17:00 bis 21:00 Uhr**
(letzte Bestellung - last order 20:45 Uhr)

Wir danken Dir für Dein Verständnis.
We thank you for your understanding.

Unsere Partner aus der Region:

- 🥚 Eier - Hofladen Gabriel, Irdning
- 🥛 Joghurt, Milch, Käse - Familie Stritzlberger, Lassing
- 🥩 Fleisch (Salon Beef, Maishendl, Schweinefleisch) - Firma Kröswang, Liezen
- 🍐 Obst & Gemüse - Gemüse Spuller, Burgenland
- 🚩 Bio-Produkte - Firma Biogast, Salzburg
- 🐟 Fisch (Forelle, Saibling) - Ausseerland, regionale Zuchtbetriebe

Bezahlung

Bar oder ab € 20,-- Kartenzahlung gerne möglich (EC-, Master- und Visakarte)

Wir wünschen Dir genussvolle Momente bei uns im HECHL und freuen uns,
Dich vielleicht bald wieder begrüßen zu dürfen.

Wertschätzung & Verantwortung

für Tier, Mensch und Natur

Wir legen größten Wert auf die Herkunft und Qualität unserer Zutaten. Unser Fleisch - wie das besonders zarte **Salon Beef**, das langsam gewachsene **Maishendl**, unser **Schweinefleisch** aus Tierwohlhaltung und unsere **Forellen aus dem Ausseerland** - beziehen wir ausschließlich aus Österreich, bevorzugt aus der Region. Durch sorgfältige Auswahl unserer Lieferanten unterstützen wir kleine Betriebe und garantieren höchste Qualität.

● **Nachhaltigkeit liegt uns am Herzen** - daher sind wir stolz, das **österreichische Umweltzeichen** sowie das EU Ecolabel zu tragen.
Diese Auszeichnungen verpflichten uns zu einem verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen - in der Küche, beim Einkauf, beim Energieverbrauch und im täglichen Miteinander.

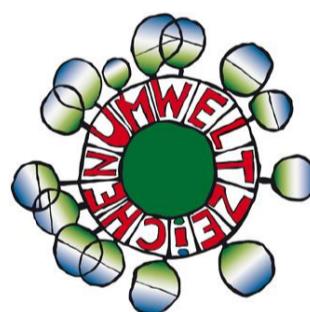
🌿 **Weniger ist oft mehr:** Auf Wunsch servieren wir Dir (fast) alle Gerichte auch in kleineren Portionen - mit einem Nachlass von € 2,00.

☛ **Reste einpacken? Sehr gerne!**
Für den Fall, dass Du nicht alles aufessen kannst, stellen wir Dir kompostierbare Verpackungen kostenlos zur Verfügung - der Umwelt zuliebe.

Danke, dass Du diesen Weg mit uns gehst. ❤

Herzlichst,

Deine Familie Hechl-Lindemann
und das gesamte HECHL-Team



Kalte Vorspeisen

Hechl's selbstgeräucherter Speck € 11,90

Kren / Senf / Schwarzbrot

(Sulfit, Senf, Ei, Gluten)

Hechl's self-smoked bacon

Horseradish / mustard / black bread

Gebeizte Entenbrust € 17,80

Quinoa-Gemüsesalat / Sesam-Sojadip / Ananas

(Soja, Sesam, Sulfite)

Cured duck breast

Quinoa-vegetable salad / sesame soy dip / pineapple

Steirisches Sushi € 15,80

Saibling / Kürbis-Reis / Nori-Blatt

(Fisch, Sulfit)

Styrian sushi

Char / pumpkin rice / nori sheet

Suppen

Hausgemachte Rindsuppe € 6,50

mit Frittaten

(Sellerie, Gluten, Ei, Laktose)

mit gebackenem Leberknödel

(Sellerie, Gluten, Ei)

mit hausgemachtem Kaspressknödel

(Gluten, Ei, Laktose, Sellerie)

Homemade beef soup

with sliced pancakes / baked liver dumplings / cheese dumpling

Knoblauchrahmsuppe € 7,50

Schwarzbrotcroutons

(Laktose, Gluten, Ei)

Garlic cream soup

Black bread croutons

Salate

| | |
|---|---------|
| Bunter Salatteller | € 16,80 |
| Maishendlbrust in Kürbiskernpanade (auch Natur möglich) (Gluten, Sulfit, Ei) | |
| Mixed salad plate | |
| Corn fed chicken breast in pumpkin seed breading (also possible in nature) | |
| Blattsalat mit Gemüse | € 15,80 |
| überbackener Ziegenkäse / Kernöl (Laktose) | |
| Mixed leaf salad plate with baked goat cheese | |
| Seed oil dressing | |
| Hausgemachte Salate vom Buffet | € 6,50 |
| saisonale und frisch (kann alle Allergene enthalten) | |
| Homemade salads from the buffet | |

Pasta

| | |
|---|---------|
| Asia-Nudeln á la Kevin | € 19,80 |
| Hühnchen / Soja / Sesam / Pinienkerne / Lauch (Gluten, Ei, Soja, Sesam) | |
| Asian noodles á la Kevin | |
| Spaghetti Bolognese | € 15,40 |
| Parmesan | |
| (Gluten, Ei, Sellerie) | |
| Spaghetti Bolognese | |
| Parmesan | |
| Älpler Macronen „Schweizer Art“ | € 17,80 |
| Erdäpfel / Makkaroni / Speck / Käse / Schlagobers / Apfelmus (Gluten, Ei, Laktose) | |
| Alpine macaroni “Swiss style” | |
| Potatoes / noodles / bacon / cheese / cream / applesauce | |
| Hechl's Steirer Hausnudeln | € 18,70 |
| Spaghetti / Hausspeck / Kürbiskern-Kräuterpesto / Bergkäse (Gluten, Ei, Laktose) | |
| Hechl's Styrian house noodles | |
| Spaghetti / house bacon / pumpkin seed-herb pesto / mountain cheese | |

Unsere Fleischgerichte

| | |
|---|---------|
| Gebackenes Schweineschnitzel Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone (Gluten, Ei, Laktose) Baked Viennese schnitzel (pork) Parsley potatoes / cranberries / lemon | € 17,20 |
| Grillteller Auserlesenes vom Schwein / Maishendl / Kalbin Speckbohnen / Schmortomate / Steakpommes / Kräuterbutter (Gluten, Ei, Laktose) Mixed Grill plate pork / chicken / calf / bacon beans / stewed tomatoes / steak fries / herb butter | € 23,80 |
| Rosa gebratener Zwiebelrostbraten vom Salon Beef / knusprigen Zwiebeln / Rosmarinkartoffeln (Gluten, Ei, Senf, Sulfit) Roasted beef (medium) of Salon beef / fried onions / rosemary potatoes | € 27,80 |
| Gegrillte Hühnerbrust Frischkäse-Krenfüllung / Kürbis-Risotto / Schmorkürbis-Petersilie (Laktose, Sulfite) Grilled chicken breast cream cheese and horseradish filling / pumpkin risotto / braised pumpkin and parsley | € 24,60 |

| | |
|--|----------------------|
| Rosa gebratener Lammrücken | € 32,80 |
| Erdäpfel-Pilz-Speck-Gröst' l / Knoblauchjus (Sellerie, Sulfite) | |
| Pink roasted lamb loin baced mushroom-bacon potatoes / garlic jus | |
| | |
| Rumpsteak vom Salonbeef 250 gr. (auch 150 gr. möglich) | € 35,80 |
| Pommes / Gemüse / Kräuterbutter (Laktose, Sellerie) | |
| Rump steak 250 gr. (also 150 gr. possible) Fries / vegetables / herbbutter | 150 gr. € 31,80 |
| | |
| Blutwurstgröst' l | € 18,40 |
| Blutwurst / Kartoffeln / Sauerkraut (Gluten, Senf, Sulfite, Lupinen) | |
| Sliced roasted potatoes Blood sausage / pickled cabbage | |
| | |
| Pulled Pork Burger | € 19,20 |
| Coleslaw / Zwiebel-Salat / BBQ-Sauce / Steakpommes (Gluten, Lupinen, Ei, Laktose, Sesam) | |
| Pulled-Pork-Burger Coleslaw / onion salad / BBQ sauce / steak fries | |
| | |
| Hechl-Burger | € 21,20 |
| Rindfleisch / Speck / Rucola-Salat / Käse / Rösti / Zwiebelringe / Steakpommes (Gluten, Ei, Laktose, Sulfite) | |
| Hechl-Burger Beef / bacon / aragula salad / cheese / rösti / onion rings / steak fries | |

Fisch

Penne Scampi € 20,80
Knoblauch / Cherrytomaten / Rucola
(Fisch, Sellerie, Laktose, Gluten, Sulfite)
Penne scampi
Garlic / Tomatoes / Rucola

In Kürbiskernen gebackenes Forellenfilet (1 Stk.) € 22,80
aus dem Ausseerland
Kartoffel-Kernölsalat
(Fisch, Gluten, Ei)
Baked in pumpkin seeds trout fillet from the Ausseerland (1 piece)
Potato seed oil salad

Gebratenes Saiblingsfilet (2 Stk.) € 29,60
aus dem Ausseerland
Speck-Erdäpfelgröst'l / Petersilbutter
(Fisch, Gluten, Laktose, Sulfite)
Fried filet of char from the Ausseerland (2 pieces)
Sliced potatoes with bacon

Kindergerichte

„Sponge Bob“ € 9,80
Kleines Wienerschnitzel mit Pommes Frites
(Gluten, Ei, Laktose)
Small Viennese schnitzel with French fries

„Pippi Langstrumpf“ € 8,80
Penne mit hausgemachter Bolognese Sauce
(Gluten, Ei, Sellerie)
Penne with homemade Bolognese sauce

„Nemo“ € 8,80
Fischstäbchen mit Gemüse oder Braterdäpfel
(Fisch, Laktose, Ei, Gluten)
Fish fingers with vegetables or fried potatoes

Portion Pommes Frites € 6,20
French fries

Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebel

€ 16,40

(Gluten, Eier, Laktose)

Cheese spaetzle with fried onions

Spinatknödel

€ 19,20

braune Butter / Mandeln

(Gluten, Ei, Laktose, Nüsse)

Spinach dumpling

Brown butter / almonds

Vegan

Gemüse-Kartoffelgröst' l (Klimateller)

€ 15,80

Ofentomaten / Kräuter-Pesto

(Sellerie)

Vegetable-sliced potatoes

Oven tomatoes / herbal pesto

„Klimateller“ bedeutet, dass besonderer Wert auf die Herkunft der Zutaten gelegt wird (ökologische Erzeugung und regionale Herkunft).

Gemüse-Kokoscurry

€ 16,80

Kräuterreis

(Sellerie, Sulfite)

Vegetable coconut curry

herbal rice

Auf Vorbestellung

On pre order

Diese Gerichte sind ab 2 Personen erhältlich.
Wir bitten mindestens einen Tag im Voraus zu bestellen.

These dishes are available for 2 or more people.
We ask that you order at least one day in advance.

Schweinshax' n für 2 Personen € 49,00

im Ofen knusprig gebraten, serviert mit Sauerkraut
und hausgemachten Knödel

Crispy Leg of pork for 2 persons
served with pickled cabbage and homemade dumplings

Fondue (ab 2 Personen, 300g pro Person) Preis p.P. € 38,00

Bourguignonne (Öl) oder Chinoise (Suppe)

Gustostücke von der Kalbin, Schwein und Maishendl, serviert mit
unseren hausgemachten Saucen, Pommes Frites oder Reis.

Fondue (from 2 persons, 300g per person)

Bourguignonne (oil) or Chinoise (Soup)

Gusto pieces of salon beef, pork and corn-fed chicken, served with homemade sauces,
French fries or rice.

Käse Fondue (ab 2 Personen, 300g pro P.) Preis p.P. € 32,00

mit Brotwürfel

Cheese fondue (from 2 persons)

with bread cubes

Dessert

| | |
|---|------------------|
| Lauwarmer Schokoladenkuchen | € 8,80 |
| Himbeeren / parfümiert mit Waldhimbeergeist / Caramelleis (Laktose, Gluten, Ei, Nüsse) Warm chocolate cake raspberries / perfumed with forest raspberry brand / caramel ice cream | |
| Palatschinke | pro Stück € 3,90 |
| Marillen-Marmelade (Gluten, Ei, Laktose) Pancake stuffed with apricot-jam | |
| Eis-Palatschinke | € 8,90 |
| Vanilleeis / Schokosauce / Schlag (Gluten, Ei, Laktose) Ice cream pancake vanilla ice / chocolate sauce / whipped cream | |
| Hausgemachter Apfelstrudel | € 4,80 |
| Homemade apple-strudel | |
| mit warmer Vanillesauce (Gluten, Ei, Laktose) with warm vanilla sauce | € 6,10 |
| mit Schlagobers (Gluten, Ei, Laktose) with whipped cream | € 5,50 |
| mit warmer Vanillesauce und Schlag (Gluten, Ei, Laktose) with warm vanilla sauce and whipped cream | € 6,80 |
| Hausgemachter Topfenstrudel | € 4,80 |
| Homemade curd cheese-strudel | |
| mit warmer Vanillesauce (Gluten, Ei, Laktose) with warm vanilla sauce | € 6,10 |
| mit Schlagobers (Gluten, Ei, Laktose) with whipped cream | € 5,50 |
| mit warmer Vanillesauce und Schlag (Gluten, Ei, Laktose) with warm vanilla sauce and whipped cream | € 6,80 |

Unsere Weinkarte

Unsere Weine stammen ausschließlich
aus Österreich

Guter Wein ist der beste Gesellschafter,
und jeder Mensch sollte sich von ihm
begeistern lassen
(Shakespeare)



Unsere Weißwein Auswahl (0,75l)

leicht - fisch - fruchtig

zum Genuss vorab zum Essen, zur Jause oder zu paniereten Spezialitäten

Cuvee „Marlene“ 1/8 € 5,30 Fl. € 29,00

Welschriesling und Sämling

Weingut Familie Frauwallner
Straden/Südsteiermark

Exklusivabfüllung für Hotel *DER HECHL*

kreiert durch Walter Frauwallner und Marlene Hechl-Lindemann

Sämling (Scheurebe) 1/8 € 5,10 Fl. € 28,00

„halbtrocken“

Weingut Johannes Schneeberger
Heimschuh/Südsteiermark

Welschriesling 1/8 € 5,30 Fl. € 29,00

„Klassik“

Weingut Peter Skoff
Gamlitz/Südsteiermark

Grüner Veltliner 1/8 € 5,30 Fl. € 29,00

„DAC Weinviertel“

Weingut Prechtl
Zellerndorf/Weinviertel

Muskateller 1/8 € 5,60 Fl. € 31,00

„Klassik“

Weingut Peitler
Leutschach/Schlossberg

klassisch - trocken - ausgeglichen
passend zur österreichischen Küche - von Panierter bis hin zum Fisch

Sauvignon blanc Fl. € 30,00
„*Klassik*“
Weingut Johannes Schneeberger
Heimschuh/Südsteiermark

Weissburgunder (Pinot Blanc) Fl. € 31,00
„*Klassik*“
Weingut Domittner
Klöch/Südoststeiermark

Grüner Veltliner Fl. € 32,00
„*Steinberg*“
Weingut Fritsch
Kirchberg/Wagram

Riesling DAC Fl. € 34,00
„*Stoakammerl*“
Weingärtner Engelbrecht
Etsdorf am Kamp

kraftvoll - körperreich - vielschichtig
eine perfekte Ergänzung zu kräftigem Fisch, Fleisch bis zum Wiener Tafelspitz

Riesling - Smaragd Fl. € 51,00
„*Setzberg*“
Weingut Gritsch Mauritiushof
Spitz/Wachau

Grüner Veltliner - Smaragd Fl. € 58,00
„*Loibner Loibenberg*“
Weingut FX Pichler
Oberloiben/Wachau

Unsere Roséwein Auswahl (0,75l)

rassig - fruchtbetont
perfekt zu sommerlichen Gerichten mit Geflügel, Fisch oder Salaten

| | | |
|--|-------------------|--------------------|
| Kalmuck Pink Rosé „trocken“ Weingut Gritsch Spitz/Wachau | 1/8 € 5,60 | Fl. € 31,00 |
|--|-------------------|--------------------|

Dessertwein (0,375)

edelsüß - kraftvoll - unvergleichlich
perfekter Genuss zur österreichischen Mehlspeisenküche

| | | |
|---|--------------------|--------------------|
| Beerenauslese „süß“ Weingut Wagenglössl Großhöflein/Neusiedlersee Hügelland | 1/16 € 5,10 | Fl. € 28,00 |
|---|--------------------|--------------------|



Unsere Rotwein Auswahl (0,75l)

klassisch - fruchtig - elegant
unsere Empfehlung zu Pasta, Wild, Geflügel und Rindfleischgerichten

Cuvee „Marcel“ 1/8 € 5,30 Fl. € 29,00

Zweigelt, Merlot und Blaufränkisch

Weingut Meinrad Markowitsch

Göttlesbrunn/Carnuntum

Exklusivabfüllung für Hotel *DER HECHL*

kreiert durch Meinrad Markowitsch und Marcel Lindemann-Hechl

Zweigelt 1/8 € 5,10 Fl. € 28,00

„Klassik“

Weingut Wagentröstl

Großhöflein/Neusiedlersee Hügelland

Blaufränkisch DAC 1/8 € 5,60 Fl. € 31,00

„Klassik“

Weingut Weninger

Horitschon/Mittelburgenland

St. Laurent Fl. € 31,00

„Klassik“

Weingut Stieglmar

Gols/Neusiedlersee

dicht - gehaltvoll - vielschichtig
 kulinarische Ergänzung zu Rinderbraten, bis hin zum saftigen Steak

| | |
|--|--------------------|
| Big John (Cuvee Reserve) | Fl. € 36,00 |
| <i>Zweigelt, Cabernet Sauvignon & Pinot Noir</i> Weingut Scheibelhofer Andau/Neusiedlersee | |
| Heideboden (Cuvee) | Fl. € 36,00 |
| <i>Zweigelt & Blaufränkisch</i> Weingut Stieglmar Gols/Neusiedlersee | |
| No. 10 - Special Edition (10 Jahre Marlene & Marcel) | Fl. € 35,00 |
| <i>Merlot</i> Weingut Meinrad Markowitsch Göttlesbrunn/Carnuntum | |
| Merlot | Fl. € 39,00 |
| <i>„Reserve“</i> Weingut Salzl Illmitz/Neusiedlersee | |
| Shiraz | Fl. € 39,00 |
| <i>„100 Days“</i> Weingut Keringer Mönchhof/Neusiedlersee | |
| Opus Eximum (Cuvee) | Fl. € 46,00 |
| <i>Blaufränkisch, Zweigelt & St. Laurent</i> Weingut Gesellmann Deutschkreutz/Mittelburgenland | |
| Cabernet Sauvignon | Fl. € 49,00 |
| <i>„Reserve“</i> Weingut Scheibelhofer Andau/Neusiedlersee | |

Frizzante, Sekt & Champagner

| | | | |
|--|----------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| Frizzante (Szigeti) | Glas Flasche | (0,1l) (0,75l) | € 4,10 € 26,50 |
| Sekt Grüner Veltliner Brut (Szigeti) | Glas Piccolo Flasche | (0,1l) (0,2l) (0,75l) | € 5,40 € 10,60 € 35,00 |
| Sekt Rosé de Rouges Brut (Szigeti) | Glas Piccolo Flasche | (0,1l) (0,2l) (0,75l) | € 5,40 € 10,60 € 35,00 |
| Bio Bier Sekt (Stieglgut Wildshut) | Flasche | (0,75l) | € 36,00 |
| Moët Impérial - Champagner | Flasche | (0,75l) | € 69,00 |
| Moët <u>Ice</u> Impérial - Champagner | Flasche | (0,75l) | € 79,00 |
| Veuve Clicquot Brut - Champagner | Flasche | (0,75l) | € 75,00 |

