




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.

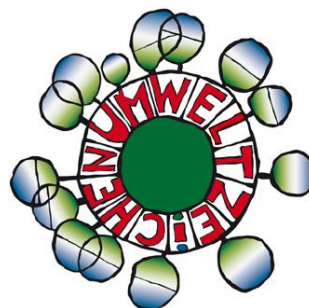
🗑️ **Reste einpacken? Sehr gerne!**

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, Sulfid, 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

saisonal 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

€ 17,20

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone

(Gluten, Ei, Laktose)

Baked Viennese schnitzel (pork)

Parsley potatoes / cranberries / lemon

Grillteller

€ 23,80

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

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten

€ 27,80

vom Salon Beef / knusprigen Zwiebeln / Rosmarinkartoffeln

(Gluten, Ei, Senf, Sulfit)

Roasted beef (medium)

of Salon beef / fried onions / rosemary potatoes

Gegrillte Hühnerbrust

€ 24,60

Frischkäse-Krenfüllung / Kürbis-Risotto / Schmorkürbis-Petersilie

(Laktose, Sulfite)

Grilled chicken breast

cream cheese and horseradish filling / pumpkin risotto / braised pumpkin and parsley

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)

150 gr. € 31,80

Fries / vegetables / herb butter

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.) aus dem Ausseerland € 22,80

Kartoffel-Kernölsalat

(Fisch, Gluten, Ei)

Baked in pumpkin seeds trout fillet from the Ausseerland (1 piece)

Potato seed oil salad

Gebratenes Saiblingsfilet (2 Stk.) aus dem Ausseerland € 29,60

Speck-Erdäpfelgröstl / 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

(Gluten, Eier, Laktose)

Cheese spaetzle with fried onions

€ 16,40

Spinatknödel

braune Butter / Mandeln

(Gluten, Ei, Laktose, Nüsse)

Spinach dumpling

Brown butter / almonds

€ 19,20

Vegan

Gemüse-Kartoffelgröst ´l (Klimateller)

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).

€ 15,80

Gemüse-Kokoscurry

Kräuterreis

(Sellerie, Sulfite)

Vegetable coconut curry

herbal rice

€ 16,80

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. Bourguignonne (Öl) oder Chinoise (Suppe)

€ 38,00

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)	€ 6,10
with warm vanilla sauce	
mit Schlagobers (Gluten, Ei, Laktose)	€ 5,50
with whipped cream	
mit warmer Vanillesauce und Schlag (Gluten, Ei, Laktose)	€ 6,80
with warm vanilla sauce and whipped cream	
Hausgemachter Topfenstrudel	€ 4,80
Homemade curd cheese-strudel	
mit warmer Vanillesauce (Gluten, Ei, Laktose)	€ 6,10
with warm vanilla sauce	
mit Schlagobers (Gluten, Ei, Laktose)	€ 5,50
with whipped cream	
mit warmer Vanillesauce und Schlag (Gluten, Ei, Laktose)	€ 6,80
with warm vanilla sauce and whipped cream	

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 panierten Spezialitäten

Cuvec „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 Prectl

Zellerndorf/Weinviertel

Muskateller

1/8 € 5,60 Fl. € 31,00

„Klassik“

Weingut Peitler

Leutschach/Schlossberg

klassisch - trocken - ausgeglichen
passend zur österreichischen Küche - von Panierten 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 Wagentristl

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

Cuvec „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 Wagentristl

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

Frizzante, Sekt & Champagner

Frizzante (Szigeti)	Glas	(0,1l)	€ 4,10
	Flasche	(0,75l)	€ 26,50
Sekt Grüner Veltliner Brut (Szigeti)	Glas	(0,1l)	€ 5,40
	Piccolo	(0,2l)	€ 10,60
	Flasche	(0,75l)	€ 35,00
Sekt Rosé de Rouges Brut (Szigeti)	Glas	(0,1l)	€ 5,40
	Piccolo	(0,2l)	€ 10,60
	Flasche	(0,75l)	€ 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

