Höldrichsmühle

HOTEL - RESTAURANT - EVENTS











Heiraten in der Höldrichsmühle im Wienerwald

Romantische Trauung im Grünen – Hochzeitsdinner– entspannte Nächte für Sie und Ihre Gäste nur 17 km südlich von Wien.

Auf einen Blick:

Lage: Hinterbrühl im Wienerwald (nahe Wien)

Alles an einem Ort: Trauung, Agape, Dinner und Party – stressfrei für Sie und Ihre Gäste

Entspannt übernachten: Fallen Sie nach der Feier einfach ins Bett und frühstücken Sie gemeinsam am nächsten Morgen, ganz entspannt.

Trauung im Grünen: Romantisches Set-Up für Ihre Trauung im Freien, nur einen Katzensprung von Wien entfernt.

Flexibel für jede Größe: für kleinere Feiern für 10 Gäste bis zu einem großen Fest für 150 Personen (kombinierbare Räume)

Persönliche Begleitung: Wir kümmern uns um Ihre Wünsche und Vorstellungen und planen mit Ihnen gemeinsam alle Details durch.



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 2026

€ 143,- pro Person
(2027: €148,- pro Person)



- Aperitif auf der Terrasse oder im Hotel-Foyer: Prosecco, Prosecco Orange, Rosé frizzante, Bier vom Faß, 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
- Eigener Hotelparkplatz für die bequeme, stressfreie Anreise
- Kinderspielplatz für die Kleinen (auf Anfrage Ponyreiten für Kinder)

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

- bei weniger als 30 Personen: € 140,-, Raumpauschale plus € 11,-, Getränkepauschale pro Person pro angefangener Stunde bis Ende der Veranstaltung
- bei mehr als 30 Personen: € 12,- 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

Feiern im Grünen - Ihre Hochzeit unter Schuberts Linde

Sagen Sie „Ja" unter dem vielbesungenen alten Lindenbaum – in vielen Kulturen ein Symbol der Liebe und Inspiration für berühmte Komponisten wie Franz Schubert.

Lassen Sie sich im Hochzeitsgarten im Freien trauen – das Standesamt Mödling begleitet Sie liebevoll durch den „formellen" Teil Ihrer Hochzeitsfeier.

Pauschalpreis Set-Up (ohne Standesamt): € 390,-
Inkludierte Leistungen: Bestuhlung, Läufer, Tisch für die Trauung sowie eine Schlechtwetteralternative.
Aufbauzeiten/Dekoration 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 Garten für Ihre Feier an. Die Gartenterrasse steht bei Feiern im Waldmüller Saal für die standesamtliche Trauung und während der ganzen Feier zu Verfügung.

Stilvoll dinieren & entspannt übernachten



Waldmüller Saal

Der elegante Waldmüller Saal mit einstellbarem Farb- und Lichtambiente bietet bis zu 150 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 50 bis 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/ Biedermeierzimmer

Das Lindenzimmer oder Biedermeierzimmer bieten Platz für rund 25 bis 40 Personen.



Übernachten & Getting Ready

Ab 40 Personen ist das Romantikzimmer im All-In-Preis inkludiert, welches auch für das Getting Ready verwendet werden kann. Gerne bieten wir ein Zimmer-kontingent an. Am nächsten Tag genießen Sie ein verlängertes Buffetfrühstück.

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

Für Agape und Empfang



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): € 7,50
(Mindestanzahl: 30 Personen)



Häppchen – Finger Food

Gerne servieren wir Ihnen begleitend zum Aperitif kleine Häppchen. € 14,50 pro Person



Weitere Aperitifs

1 Glas Prosecco Villaviola	€ 5,20
1 Glas Sekt, Sekt Orange oder Sekt Holunder	€ 5,40
Campari Soda oder Orange	€ 6,30

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

Preisänderungen vorbehalten

Hochzeitsmenü

All-Inklusiv Pauschale: Wählen Sie 1 Vorspeise, 1 Suppe, 2-3 Hauptspeisen und 1 Dessert

Menüpreis (exkl. Gedeck):
62,- pro Person (4-gängig)
72,- pro Person (5-gängig)

In der All-Inklusiv Pauschale ist der Menüpreis inkludiert.

Vorspeisen

Rinder Carpaccio | Trüffelcreme | Rucola | Grana CG

Rosa gebratenes Roastbeef | Quitte | Balsamico-Zwieberl OL

Lachstatar | Avocado | Granatapfel | Erbsenkresse DG

Vitello tonnato | Kapern CD

Blattsalat | Feta | Feige | Himbeerdressing GO

Hummus | rote Rübe | rote Rüben Falafel | Krencreme vegan

Variation | rosa gebratenes Roastbeef | Lachstatar | Hummus OLDG

Suppen

Rinder Consommé | Grießnockerl, Frittaten oder Gemüsestreifen ACGL

Cremesuppe der Saison

Kürbis-Kokos-Cremesuppe | Limette vegan

Zwischengerichte

Risotto | Garnele DGO

Mezzelune | Tomate | Mozzarella ACG

Belugalinsen | Selleriesteak vegan

Hauptspeisen

Rosa Beiriedschnitte | Trüffel-Püree | Sellerie | Jus GO

Rosa Kalbsrücken | Linguine | Paprika-Salsa GO

Rosa Schweinsfilet | Erdäpfelgratin | Pfefferrahmsauce AGO

Gegrilltes Maishuhn Supreme | Risotto | Edamame GOF

Gebratener Zander | Polenta | Baby Karotten DAG

Pochiertes Lachsfilet | Wurzelgemüse | Kren | Salzerdäpfeln DL

Linguine | Trüffelrahm ACG

Rotes Gemüse Curry | Kichererbsen | Basmatireis vegan

Desserts

Panna Cotta | Beerencoulis GO

Schokolademousse hell & dunkel | Himbeergel | Mandel-Crumble GO

Brownie | Himbeeren | Vanilleeis ACG

Warme Topfennockerl | Butterbrösel | Beerenröster ACG

Apfelstrudel ACG

Chia-Kokos-Pudding | Sorbet vegan

Höldrichsmühler Milchrahmstrudel | warme Vanillesauce ACG

Schubert Torte (Mohn-Nuss) | Fruchtsauce ACG

Variation aus zwei Desserts





Hochzeitsbuffet

Stellen Sie ihr individuelles Buffet zusammen. Die Unterteilung erfolgt nach Anzahl der Gerichte.
Preise verstehen sich inkl. Raummiete und exkl. Gedeck. In der All-Inklusiv Pauschale ist der Buffetpreis inkludiert.

	Anzahl Vorspeisen, Salate, Suppen	Anzahl Hauptspeisen	Anzahl Desserts
A: € 59,- pP	4	2	1
B: € 64,- pP	5	3	2
C: € 73,- pP	6	4	3

Mindestzahl für Buffets: 30 vollzahlende Gäste

Vorspeisen

Rindercarpaccio | Rucola | Senfcreme | Grana G

Prosciutto | Melone

Lachstatar | Mango | Gurke DO

Vitello tonnato CGD

Honigschinken | Balsamico-Gemüse | Frisee O

Mozzarella | Tomate | Basilikumpesto GH

Geflämmter Ziegenkäse | Marille | Kürbis GO

Gurkenshot | Radieschen G

Hummus | Mediterranes Gemüse | Olive Vegan

Salate / Bowls

Gurken | Tomaten

Zwei Blattsalate | 2 Dressings

Cous Cous | Avocado | Cherry Tomaten O

Bauernsalat | Feta OG

Melone | Mango | Minze O

Suppen

Rinderconsommé | Frittaten, Grießnockerl oder Gemüsestreifen ACGL

Cremesuppe der Saison

Kürbis-Kokos-Cremesuppe vegan

Hauptspeisen

Gegrilltes Maishuhn Supreme | Pfefferrahmsauce | Tagliatelle | Saisongemüse ACG

Alt Wiener Backhuhn (ausgelöst) | Erdäpfel-Vogerlsalat ACGLO

Rinderbraten | Wurzelrahmsauce | Erdäpfelgratin LG

Zwiebelrostbraten vom rosa gegrillten Beiried | Braterdäpfel | Essiggurkerl LOA

Schweinsbraten | Sauerkraut | Serviettenknödel LACG

Gegrilltes Schweinsfilet | Kapernsauce | gebratene Schupfnudeln | glasierte Karotten ACG

Gebackene Schnitzel vom Schwein | Reis ACG

Kalbsgulasch | Butterspätzle ACG

Gebratener Zander | Gelbe Paprikacreme | Fettuccine ACGD

Pochierter Lachs | Wurzelsud | Salzerdäpfeln DLO

Gebratenes Saiblingsfilet aus Gut Dornau | Süsskartoffel-Limetten-Püree D

Alt Wiener Krautfleckerl | Jungzwiebel AC

Penne | Tomatenvielfalt | Babyspinat | Zitronenöl vegan

Rotes Gemüse Curry | Kichererbsen | Basmatireis vegan

Desserts

Topfenknödel | Butterbrösel | Beerenragout ACG

Apfelstrudel | Vanillesauce ACG

Höldrichsmühler Milchrahmstrudel | warme Vanillesauce ACG

Panna Cotta | Beerencoulis G

Brownie | Karamelcreme ACG

Zweierlei Schokoladenmousse | Krokant CGE

Chia Pudding | saisonale Früchte vegan

Obstsalat der Saison vegan

Häufige Fragen

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. Für mitgebrachte Torten (ausgenommen Hochzeitstorte) wird ein branchenübliches Gabelgeld in Höhe von 3,90 pP verrechnet.

Stuhlhussen
Gegen einen Aufpreis von € 9,- (optional: plus € 3,- Schleife) pP beziehen wir unsere Sessel gerne mit weißen, maß-geschneiderten Hussen.

Tischtücher / Dekoration
Unsere Tischtuchfarben sind champagner oder weiß (runde Tische: nur weiß). Bei der Tischdekoration, Servietten und Dekoration rund um die Tafel unterstützen wir Sie auch bei der Umsetzung Ihrer Wünsche.

Gäste- / Hochzeitszimmer
Ab 40 Personen 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: € 116,- 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: € 19,20 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): € 11,- pP
Käsebrett inkl. Brot, Gebäck und Butter
(ab 20 Personen): € 15,- 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!



Kontaktiert uns!
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