



Das Höllensteinhaus liegt auf 645 m Seehöhe am Höllenstein im Biosphärenpark Wienerwald. Es ist von Gießhübl in weniger als 1,5 Std., von der Perchtoldsdorfer Heide in ca. 2,5 Std. und von Kaltenleutgeben in ca. 45 Min. Gehzeit erreichbar.

**Öffnungszeiten:**  
Ganzjährig von 9 bis 18 Uhr geöffnet,  
Dienstag Ruhetag, feiertags immer geöffnet

**Verpflegung:**  
Ganztägig warme Küche

**Kontakt:**  
Ali Mikstetter  
Tel.: 0664/654 83 19  
E-Mail: a.mikstetter@gmx.at  
www.hoellensteinhaus.com

## Kulinarisches Konzept

Das Höllensteinhaus ist für seine gute Hausmannskost und seine umfangreiche Speisekarte bekannt. Zusätzlich zu den Speisen auf der Karte bietet der Hüttenwirt immer wieder besondere Schmankerl wie Rindsrouladen, Spanferkelstelzen, Steckerlfische, Krenfleisch, Würstelgulasch, Marillenknödel u. v. m.



Im September 2013 wurde dem Höllensteinhaus das Österreichische Umweltzeichen verliehen.

## Kaspressknödelsuppe

### Zutaten für 4 Portionen

1 l Rindssuppe (Rezept siehe S. 17)

Für die Kaspressknödel:

4 altbackene Semmeln

2 Eier

250 ml Milch

200 g Pinzgauer Bergkäse (oder ein anderer würziger Bergkäse)

2 gekochte, geschälte Erdäpfel (eventuell vom Vortag)

1 Zwiebel

3 EL Öl

1 Bund Petersilie

Salz

Pfeffer (aus der Mühle)



### Zubereitung

1. Die Semmeln kleinstwürfelig schneiden und in eine Schüssel geben. Milch mit den Eiern versprudeln und über die Semmelwürfel gießen und ca. 20 Min. ziehen lassen.
2. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, darin die Zwiebel hell anschwitzen und vom Herd nehmen. Die gekochten Erdäpfel reiben. Petersilie waschen und fein hacken (1 EL für das Garnieren beiseite geben). Den Käse in kleine Würfel schneiden. Zwiebel, Käse, Erdäpfel und Petersilie zur Semmelwürfelmasse geben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nun mit leicht angefeuchteten Händen aus der Masse Knödel oder Laibchen formen.
3. In einer Pfanne ausreichend viel Öl erhitzen und darin die Kaspressknödel rundum goldgelb backen. In einem Topf die Rindssuppe erhitzen. Die fertigen Kaspressknödel aus der Pfanne nehmen und mit Küchenrolle abtupfen. Die Suppe auf die Teller verteilen und die Kaspressknödel beigegeben. Mit etwas gehackter Petersilie bestreuen und servieren.



### TIPP

Kaspressknödel können auch als Zwischen- oder Hauptmahlzeit serviert werden. Als Beilage empfiehlt sich Gurken-Rahm-Salat oder Grüner Salat. Blattsalate bleiben übrigens länger frisch, wenn man sie in ein feuchtes Tuch gewickelt in die Gemüselade des Kühlschranks gibt.