

FINE SPIRITS

RUM

Plantation XO Barbados	€ 8,50
Bacardi Carta Blanca	€ 3,20
Diplomatico Reserva Exclusiva	€ 6,50
Ron Millionario XO Res. Especial	€ 10,90
Centenario Edit. Limitada 30 anos	€ 12,90
Bumbu Rum Barbados	€ 6,50

GIN

Reisetbauer Austrian Blue Gin	€ 5,20
Reisetbauer Organic Dry Gin	€ 4,50
Hendrick's Small Batch Gin	€ 5,20
Tanqueray No. 10	€ 5,20
Bombay London Dry Gin	€ 3,50
Golser Camum Gin	€ 3,50
Roku Japanese Gin	€ 4,50
Drytun Austrian Gin	€ 5,20



BRÄNDE

Grappa Nonnino	€ 4,50
Grappa Cuori di Moscato	€ 3,50
Grappa Cuori di Barrique	€ 3,50
Veltlinerbrand	€ 3,20
Haselnussbrand	€ 3,20
Alte Zwetschke Podersdorf	€ 3,50
Marillen-/Birnenbrand	€ 3,50

VODKA

Absolut	€ 3,50
Smirnoff	€ 3,50
Grasovka	€ 3,20
Stolichnaya	€ 3,50
Eristoff	€ 3,20
Eristoff Red	€ 3,20
Grey Goose	€ 4,50
Russian Standard	€ 3,50

WHISKY

Jim Beam	€ 3,20
Johnnie Walker Red Label	€ 3,20
Dimple Golden Selection	€ 5,90
Laphroaig Scotch Whisky	€ 8,90
Jack Daniels Single Barrel	€ 9,80
Jack Daniels Gentlemen Jack	€ 6,90

LIQUOR

Baileys	€ 3,50
Cointreau	€ 3,50
Amaretto	€ 3,20
Berliner Luft	€ 3,20

BITTERS

Jägermeister	€ 3,20
Rosbacher	€ 3,20
Averna	€ 3,20



Gerne nehmen wir Tischreservierungen telefonisch unter +43 2177 20063 entgegen. Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

HOMOLAs



RESTAURANT
ÖFFNUNGSZEITEN
DONNERSTAG, FREITAG,
SAMSTAG, MONTAG
17-21:00 Uhr
SONNTAG und FEIERTAG
11:30-14:00 Uhr

SUMMER EDITION

SPEISE KARTE



Willkommen im Homola's!

Wir verstehen uns als unkompliziertes auf Qualität bedachtes Lokal.

Alle, die sorgfältig, mit viel Liebe und frisch gekochte Köstlichkeiten schätzen, die das Zusammentreffen von Qualität und Gastlichkeit suchen, werden sich bei uns hoffentlich sehr wohlfühlen. Wir sind stets bemüht, unseren Gästen das Beste in Podersdorf zu bieten. Unsere Gäste zu verwöhnen steht an erster Stelle.

Zögern Sie daher bitte nicht, uns Ihre Wünsche und Anregungen mitzuteilen, wir nehmen es uns zu Herzen!

Wir wünschen viel Spaß im Homolas, danke dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!

Guten Appetit und Zum Wohl!

Ihr Team vom Homolas im Sporthotel Podersdorf

Gerne können Sie unsere frischen Speisen auch mit nach Hause nehmen, um dort zu genießen. Wie das funktioniert? Bitte einfach während der Küchen-Öffnungszeiten bei uns vorbeikommen und bestellen. Gerne versüßen wir Ihnen die kurze Wartezeit mit einem Pfiff Bier oder einem heimischen Achterl Wein. Guten Appetit!

HOMOLAS
im
SPORTHOTEL PODERSDORF
STEINBRUCH 136
7141 PODERSDORF AM SEE
Tel: 02177-20063

RESTAURANT NEWS



HOMOLA KOCHT

Gerhard Homola kocht höchst persönlich wieder frisch auf!

Essen soll Spaß machen, das "Homolas" soll von Anfang an für kreative, regionale Küche in heimatlichem Ambiente stehen. Das hat bei ausgewählten Produkten aus der Region seinen Ursprung und setzt sich bis zum Service durch.

Lassen Sie den Alltag am besten vor der Tür und genießen Sie einen unbeschwerten Abend bei uns.

Küchenchef Homola meint dazu: „In erster Linie geht es doch ums gute Essen. Es geht darum, den Gast glücklich zu machen. Wenn uns das gelingt, bin ich zufrieden.“



ALLERGENE STOFFE

Natürlich verwenden wir in unserer Küche auch Gluten, Eier, Fisch und andere Zutaten, die Allergene enthalten können. Wir bemühen uns, täglich frische und hochwertige Lebensmittel für Sie zuzubereiten und vermeiden so weit wie möglich industriell abgepackte Waren.

Die Kennzeichnungspflicht stellt fest, dass folgende Allergene ausgewiesen werden müssen: Getreideprodukte (Gluten), Krebstiere, Sellerie, Sesam, Eier, Senf, Weichtiere, Fisch, Schwefeldioxid und Sulfite (z.B. in Wein, Bier), Milch und Laktose, Nüsse, Lupine (z.B. Brot und Backwaren), Soja, Erdnuss. Gerne bereiten wir für Sie auch Gerichte zu, die speziell für Ihre Bedürfnisse abgestimmt werden oder geben Ihnen Informationen über konkrete Zutaten und verwendete Rezepturen. Bitte wenden Sie sich dafür an unseren Küchenchef.

GETRÄNKE

KAFFEE & CO

Espresso	klein	€ 3,00
	gross	€ 5,20

Ristretto		€ 2,90
-----------	--	--------

Espresso Macchiato		€ 3,20
--------------------	--	--------

Kleiner Espresso mit Milchschaum

Brauner	klein	€ 3,20
---------	-------	--------

	gross	€ 5,40
--	-------	--------

Melange		€ 3,90
---------	--	--------

Cappuccino		€ 3,90
------------	--	--------

Verlängerter		€ 3,90
--------------	--	--------

Café Latte		€ 4,50
------------	--	--------

Café Corretto		€ 5,50
---------------	--	--------

Café Latte Flavoured		€ 4,80
----------------------	--	--------

Vanille/Caramel/Chai

Heisse Schokolade		€ 4,50
-------------------	--	--------

Tee		€ 3,10
-----	--	--------

*wählen Sie Ihren Lieblingstee und lassen Sie sich
beeindrucken von der Anzahl feiner Aromen.*

*Durch die Vielfalt natürlicher Zutaten und
Kombinationsmöglichkeiten offenbart sich Ihnen
eine neue Welt des Genusses.*

Portion Zitrone		€ 0,30
-----------------	--	--------

frisch gepresst

Portion Honig		€ 0,50
---------------	--	--------

ALKOHOLFREI

Mineral still oder prickelnd 0,33 l	€ 3,20
-------------------------------------	--------

Sodawasser 0,25 l	€ 1,90
-------------------	--------

Soda Zitrone 0,25 l	€ 2,50
---------------------	--------

Soda Himbeere 0,25 l	€ 2,50
----------------------	--------

Soda Holunder 0,25 l	€ 2,50
----------------------	--------

Orangensaft 0,25 l	€ 3,10
--------------------	--------

Apfelsaft 0,25 l	€ 3,10
------------------	--------

Säfte gespritzt 0,25 l	€ 2,50
------------------------	--------

mit Soda oder Leitungswasser

Säfte gespritzt 0,5 l	€ 4,90
-----------------------	--------

mit Soda oder Leitungswasser

Coca Cola 0,33 l	€ 3,50
------------------	--------

Coca Cola Zero 0,33 l	€ 3,50
-----------------------	--------

Himbeerkracherl 0,33 l	€ 3,50
------------------------	--------

Frucade 0,33 l	€ 3,50
----------------	--------

Kräuterlimonade 0,33 l	€ 3,50
------------------------	--------

Rauch Marille 0,2 l	€ 3,50
---------------------	--------

Rauch Johannisbeere 0,2 l	€ 3,50
---------------------------	--------

Tonic Water	€ 3,80
-------------	--------

Rauch Isotonisch Zitrone 0,5 l	€ 4,30
--------------------------------	--------

Powerade Blue 0,5 l	€ 4,30
---------------------	--------

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. aller
Steuern und Abgaben - Für Garderobe
übernehmen wir keine Haftung
Homolas im Sporthotel Podersdorf
Steinbruch I 36
7141 Podersdorf am See



WEIN

GLASWEISE

Welschriesling	€ 3,90
<i>Podersdorf am See</i>	
Grüner Veltliner	€ 3,90
<i>Podersdorf am See</i>	
Chardonnay	€ 3,90
<i>Podersdorf am See</i>	
Riesling Federspiel Terrassen	€ 4,50
<i>Weingut Domäne Wachau, Dürnstein</i>	
Rosé	€ 3,90
<i>Podersdorf am See</i>	
Zweigelt Klassik	€ 4,20
<i>Podersdorf am See</i>	
Blaufränkisch	€ 4,20
<i>Podersdorf am See</i>	

BOTTLED

Grüner Veltliner	€ 23,00
<i>Podersdorf am See</i>	
Welschriesling	€ 23,00
<i>Podersdorf am See</i>	
Sauvignon Blanc	€ 23,00
<i>Podersdorf am See</i>	
Chardonnay	€ 23,00
<i>Podersdorf am See</i>	
Riesling Federspiel Terrassen	€ 29,00
<i>Weingut Domäne Wachau, Dürnstein</i>	
Rosé	€ 23,00
<i>Podersdorf am See</i>	
Blaufränkisch	€ 26,00
<i>Podersdorf am See</i>	
Zweigelt	€ 26,00
<i>Podersdorf am See</i>	

Gerne empfehlen wir Ihnen weitere Weine!

BIER

VOM FASS

Golser Premium 0,2 l	€ 3,80
Golser Premium 0,3 l	€ 4,20
Golser Premium 0,5 l	€ 5,20
Puntigamer 0,2 l	€ 3,80
Puntigamer 0,3 l	€ 4,20
Puntigamer 0,5 l	€ 5,20

BOTTLED

Golser Weissbier 0,5 l	€ 5,40
Golser Radler 0,3 l	€ 4,20
Golser Nullerl 0,5 l	€ 5,20
<i>alkoholfrei</i>	
Flaschenbier 0,3 l	€ 4,20



DRINKS and SPECIALS

APERITIF

CAMPARI ORANGE € 4,90

*Campari, Orangensaft,
Orangenscheiben*

CAMPARI SODA € 4,50

*erfrischend italienisch - Campari
und Sodawasser*

SEKT € 4,60

trocken und spritzig

VITAMINCOCKTAIL € 4,20

alkoholfrei

SPECIALS

WATERMELON

MOONSHINE € 7,90

*Vodka, Wassermelone, Limette,
Sodawasser*

CAIPIRINHA € 7,90

*Kultgetränk mit Cachaca &
Limettensaft*

HUGO € 5,20

*Prosecco, frische Minze,
Holunderblüten-Sirup, Soda*

CUBA LIBRE (4cl) € 7,50

Der Klassiker mit Limette

AVERNA SOUR (4cl) € 7,50

ein italienisches Original

AMARETTO SOUR (4cl) € 7,50

Mandel trifft Zitrone

SPRITZER TIME

WEISSER SPRITZER

€ 3,00

Wein und Soda, sonst nichts

SOMMERSPRITZER 0,5 l

€ 4,90

*für den leichten Sommergenuss
mit mehr Soda*

ROSÉ SPRITZER

€ 3,90

Frischer Roséwein mit Soda

APEROLSPRITZER

€ 5,20

Frizzante, Soda, Aperol, Orangen

MELONENSPRITZER

€ 4,50

*Weißwein, Wassermelonensirup,
Minze, Soda*

GRAPEFRUITSPRITZER

€ 4,50

*Weißwein, Grapefruitsirup,
Minze, Soda*

GURKENSPRITZER € 4,50

*Weißwein, Gurkensirup, Gurke,
Soda*

SPEISEN

VORSPEISEN

Beef Tartare € 16,90
mit gebackenem weichen Ei, Toast und
Butter

Gebratene Garnelen (2 Stk.) € 17,90
Marinierter Blattsalat

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe € 5,90
Frittaten

Kartoffelsuppe € 6,90
mit Eierschwammerl

ZWISCHENDURCH

Gnocchi mit
Eierschwammerl € 16,90
in Rahmsauce

Backhendlsalat € 16,90
mit Kürbiskernöl

Spaghetti Bolognese € 13,90
Grana und Kräuter

HAUPTSPEISEN

Zanderfilet gebraten € 27,90
Blattspinat-Linguini

Schweinemedallions € 24,90
Eierschwammerl und Schupfnudeln

Wiener Schnitzel € 15,90
vom Schwein
Beilage nach Wahl

Cordon Bleu € 17,90
vom Schwein
Beilage nach Wahl

Zwiebelrostbraten € 26,90
Bauernkartoffel

Gerne bereitet unser
Chefkoch auf
Vorbestellung für Sie zu:

Salzburger Nockerl
für 2 Personen



SPEISEN

SPECIAL

HOMOLAs FILETSTEAK

150 g Rinderfilet € 31,90

250 g Rinderfilet € 38,90

RUMPSTEAK

200 g € 29,90

Jedes Steak servieren wir mit 2 Beilagen
und 1 Sauce nach Wahl



Steakbeilagen:

Steinpilzrisotto, Bauernkartoffel,
Kartoffel-Selleriepüree, Röstgemüse,
Speckfisolen, Kartoffelgratin, Salat,
Zwiebelringe

Saucen:

Rotweinjus, Pfeffersauce

SÜSSES

Eispalatschinke € 6,90
mit Schokosauce und Schlagobers

Zitronensorbet € 7,90
Vodka und Minze

Dunkles Schokomousse € 7,50
Beerenspiegel

GARSTUFEN

RARE

Entscheiden Sie sich für diese Garstufe, so wird Ihr Steak lediglich kurz angebraten. Es erreicht dadurch im Inneren eine Maximaltemperatur von 40 Grad und ist somit noch roh. Außen hat es eine herrliche Kruste!

MEDIUM RARE

Hier beträgt die Kerntemperatur etwa 50 Grad, das Fleisch wirkt in der Mitte immer noch roh.

MEDIUM

Die beliebteste Variante der Garstufen: Das Steak hat aussen eine herrlich geröstete Oberfläche, innen ist das Fleisch zart rosa, im Zentrum noch rötlich.

WELL DONE

Diese Garstufe ist bei vielen verpönt, wir achten bei der Fleischqualität jedoch sehr darauf, dass das Fleisch zart ist, sodass es auch well done ein echter Genuss ist.