

LANDGASTHAUS  
**HIESINGER**  
Seit 1903

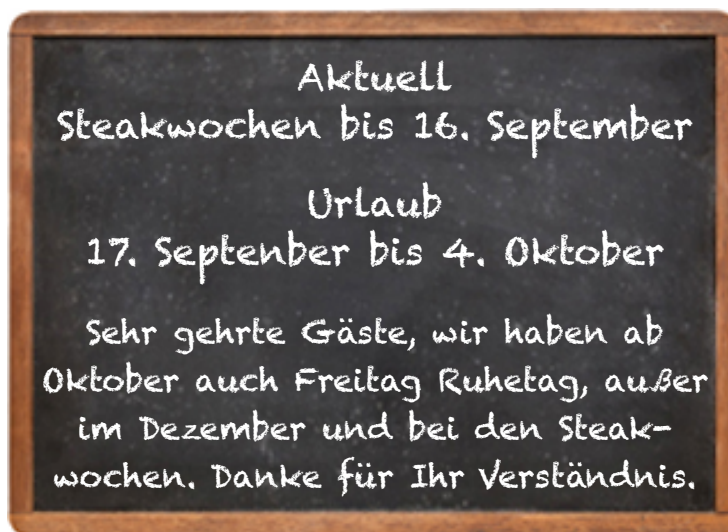



Speisen- und Getränkekarte  
August/September 2024

### Willkommen im Landgasthaus Hiesinger!

Wir laden Sie herzlich ein, sich von unserer leichten und gesundheitsbewussten Küche verwöhnen zu lassen. Wir pflegen die traditionelle Österreichische Küche, kreieren gerne Neues und verwenden vorwiegend Produkte von Erzeugern aus der Region.

Nehmen Sie sich Zeit, genießen Sie die Harmonie von Speis und Trank in einem schönen und gemütlichen Gasthaus am Land.



**Bitte** geben Sie uns bei Änderung Ihrer Reservierung (Uhrzeit, Anzahl der Personen) unbedingt **telefonisch** Bescheid. Der kurze Anruf hilft uns sehr für die Planung Ihres Tisches! 

Sie können auch mit Karte bezahlen.  
Sagen Sie und das bitte rechtzeitig.

## **APERITIV**

Rosengin – Gin mit Rosenlimonade und Minze	6,00
Erdbeer-Frizzante vom Zachhalmel	3,60
Schilcher-Frizzante	3,60
Prosecco	3,60
Sekt oder Sekt Orange	3,60
Rosé Sparkling Sekt	3,60
Campari Orange	3,30
Martini	3,00
Sherry (dry, medium)	3,00

## **WIR EMPFEHLEN UNSERE QUALITÄTSWEINE**

### **WEISSWEINE 1/8 L**

Grüner Veltliner, Hofmann, Oberndorf, 2023	3,50
Grüner Veltliner Reserve, Retzl, Zöbing, 2021	5,00
Riesling Fumberg, Gerhold, Gösing, 2023	3,70
Gelber Muskateller, Leth, Fels am Wagram, 2023	3,70
Sauvignon blanc, Nigl, Senftenberg, 2021	4,60
Roter Veltliner Fumberg, Leth, Fels am Wagram, 2021	4,80
Chardonnay, Retzl, Zöbing, 2021	3,50

### **ROTWEINE 1/8 L**

Zweigelt, Vogl, Langenlois, 2019	3,30
Blaufränkisch, Iby, Horitschon, 2021	3,50
Cabernet Sauvignon, Markowitsch, Göttlesbrunn, 2018	3,60
Shiraz, Pfneisl, Deutschkreutz, 2019	5,50
COS Barrique, (ZW-BLFR) Schuhmann, Gols, 2020	5,20
W1 (M-CS) Reserve, Waldschütz, Sachsendorf, 2021	5,20

### **WEINE HEIMISCHER WEINBAUERN 1/8 L**

Grüner Veltliner, Figl, Rust, 2022	3,00
Grüner Veltliner, Höfinger, Pixendorf, 2023	3,00
Zweigelt, Haslinger, Rust, 2021	3,00
Zweigelt, Pumpler, Rust, 2020	3,00

## STEAKWOCHEN

### Steaks aus Österreich

<b>Dry Aged Filetsteak</b> aus Rust	39,00
<b>Dry Aged T-Bone Steak</b> aus Rust, ca. 550 g	43,00
<b>Stier-Filetsteak</b>	35,00
<b>Kalbin-Filetsteak</b>	37,00
<b>Ochsen-Filetsteak</b>	37,00
<b>Simmental-Filetsteak</b>	38,00
<b>Surf &amp; Turf</b> Filetsteak vom Stier mit zwei Scampi	42,00
<b>Rib Eye Steak</b> vom Cult Beef ca. 350 g	37,00
<b>Gemischter Steakteller</b> Kleine Filetsteaks von Kalbin, Ochse und Simmental	38,00
<b>Schweinskarreesteak</b> vom Duroc Strohschwein (Fam. Rauscher)	21,00

#### Preise inkl. drei Beilagen nach Wahl:

Braterdäpfel	Pfeffersauce <i>G</i>	Gemüse
Steak frites	Eierschwammerlsauce <i>G</i>	Speckfisolen
	Kalte Knoblauchdipsauce <i>CG</i>	Baked Chili Beans

---

V = Vegetarisch, A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnüsse,  
F = Soja, G = Milch-Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite,  
P = Lupinen, Q = Weichtiere.

## VORSPEISEN

Beef tartar <i>CGM</i>	15,50
Rindercarpaccio mit Parmesan <i>G</i>	12,50
Marinierter Thunfisch mit Eierschwammerl <i>D</i>	12,50
Tzatziki von der Zucchini mit gebratenen Scampi <i>BG</i>	10,50
Kohlrabi-Mozzarellatürmchen mit Paprika-Tomatensalsa <i>G</i>	10,50
Gemischter Salatteller <i>M</i>	7,50

## SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten <i>ACGL</i>	4,50
Knoblauchcremesuppe mit Brotwürfel <i>ACG</i>	4,90
Kürbiscremesuppe mit Kernöl <i>G</i>	4,90

## HAUPTSPESIEN

Geröstete Eierschwammerl mit Speck, Zwiebel, Ei, Petersilerdäpfel und gemischtem Salat (auch ohne Speck möglich) <i>CM</i>	19,50
Hausgemachte Gnocchi in Eierschwammerlsauce und Frischkäse <i>ACG</i>	19,50
Geschnetzelte Putenbrust mit Zucchini in Rahmsauce und Reis <i>AG</i>	17,50
Gebackenes Schweinsschnitzel mit Blunz'n und Käse gefüllt mit gemischtem Salat <i>ACGM</i>	14,50
Thunfischsteak mit Kräuterbutter überbacken auf cremiger Polenta <i>CDGM</i>	30,00
Zanderfilet mit Paprikagemüse und Braterdäpfel <i>AD</i>	21,00
Gebratene Scampi in Kräuterknoblauchbutter mit Reis <i>BG</i>	25,00
Gemüse mit Nudeln in Kräutersauce <i>ACG</i>	16,50

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Mickey Mouse – Schweinsschnitzel mit Pommes oder Salat	7,00/10,00
Dino – Kleines Filetsteak, Pfeffersauce, Gemüse, Braterdäpfel <i>G</i>	27,00
Flipper – Fischfilet mit Braterdäpfel <i>V D</i>	10,50

---

V = Vegetarisch, A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch-Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, Q = Weichtiere.

## DESSERT

Nutellamousse <i>G</i>	7,50
Joghurt-Ringlottenmousse <i>G</i>	7,50
Marillenparfait <i>CG</i>	7,50
Gemischter Dessertteller <i>CG</i>	8,00
Marmeladepalatschinke per Stück <i>ACG</i>	2,90
Figl-Palatschinke mit Mohn, Powidl und Eierlikör <i>ACG</i>	4,90
Eispalatschinke mit heißen Beeren <i>ACG</i>	4,90
Eiskaffee <i>G</i>	5,90
Coup Danmark <i>G</i>	5,90
Fruchteisbecher <i>G</i>	6,90
Affogato al caffè <i>G</i>	4,20
Käseteller <i>G</i>	8,00

## SÜSSWEINE

1/8 Spätlese Cuvée, Tschida, Illmitz, 2017	3,50
1/8 Pinot blanc Spätlese, Wind, St. Margareten, 2015	3,50
1/8 Chardonnay Spätlese, Wind, St. Margareten, 2014	3,50
1/8 Merlot Spätlese, Wind, St. Margareten, 2017	3,50
1/8 Gewürztraminer Auslese, Wind, St. Margareten, 2017	3,80
1/16 Grüne Veltliner Eiswein, Retzl, Zöbing, 2017	3,50

## DER GUTE ABSCHLUSS EINES GUTEN ESSENS

Reiche Auswahl an Edelbränden,  
Calvados, Cognac, Portwein,  
Grappa und Whisky

## NATURFRUCHTSÄFTE VON MARKUS HOCH

0,25 l Apfelsaft naturtrüb	2,90
0,25 l Apfel-Karotte	2,90
0,25 l Apfel-Weichsel	2,90
0,25 l Apfel-Holunder	2,90
0,25 l Apfel-Johannisbeere	2,90
0,25 l Apfel-Himbeere	2,90

## BIER

0,2 l Schremser Naturparkbier	2,90
0,3 l Schremser Naturparkbier	3,80
0,5 l Schremser Naturparkbier	4,80
0,2 l Trumer Pils	3,00
0,3 l Trumer Pils	3,80
0,5 l Trumer Pils	4,80
0,5 l Die Weiße – Hefeweizen	4,80
0,5 l Dunkles Bier	4,80
0,3 l Gemischtes	3,80
0,5 l Gemischtes	4,80
0,3 l Radler	3,80
0,5 l Radler	4,80
0,3 l Alkoholfrei	3,80

## Weißwein

1/8 l Grüner Veltliner	1,60
1/8 l Gespritzt	2,10
1/4 l Cola-Weiß	2,50

## ROTWEIN

1/8 l	1,60
1/8 l Gespritzt	2,10
1/4 l Cola-Rot	2,50

*Weitere Weine finden Sie bei unseren Weinempfehlungen.*

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,33 l Römerquelle prickelnd, mild oder still	2,70
0,75 l Römerquelle prickelnd, mild oder still	4,90
0,5 l Leitungswasser	1,00
0,25 l Soda Zitrone	1,80
0,25 l Apfelsaft	2,90
0,25 l Apfelsaft gespritzt	2,50
0,25 l Orangensaft	2,90
0,25 l Orangensaft gespritzt	2,50
0,5 l Marillennektar gespritzt	4,10
0,35 l Almdudler	3,10
0,5 l Almdudler gespritzt	4,10
0,35 l Eistee	3,10
0,3 l Coca Cola	3,10
0,35 l Frucade	3,10
0,25 l Naturgarten Marille oder Johannisbeere	3,10
0,25 l Red Bull	3,90
0,35 l Zitronenkracherl	3,10
0,5 l Alkoholfrei mit Leitungswasser	3,30

## KAFFEE

Kleiner Kaffee G	2,70
Großer Kaffee G	3,90
Melange G	3,10
Verlängerter G	2,80
Cappuccino mit Schlag G	3,40
Heiße Schokolade mit Schlag G	3,40

## TEE

Tee	2,00
Tee mit Zitrone	2,20
Tee mit Milch	2,20
Tee mit Rum	3,20

## GLÜHWEIN

Weiß oder Rot	3,50
---------------	------

---

Information für Allergiker: A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch-Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfit, P = Lupinen, Q = Weichtiere.