

LANDGASTHAUS
HIESINGER
Seit 1903



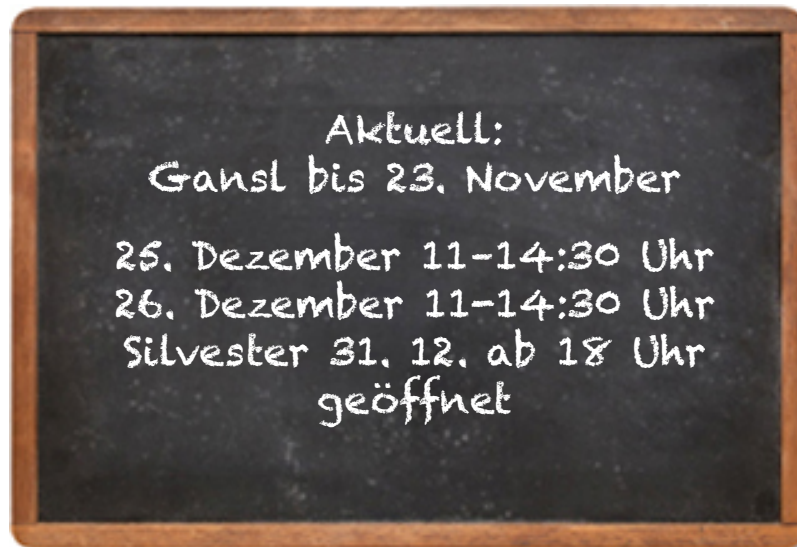
Speisen- und Getränkekarte
November 2021



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.



3451 Rust im Tullnerfeld, Kirchengasse 1, Tel 02275 5111 • Fax 41711
hiesinger.rust@aon.at • www.hiesinger-rust.at
© 2021 Anton Hiesinger



bernadette donabaum
steuerberaterin

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
Apfel Cidre (Apfelspekt)	4,00
Campari Orange	3,30
Martini	3,00
Sherry (dry, medium)	3,00

WIR EMPFEHLEN UNSERE QUALITÄTSWEINE

WEISSWEINE 1/8 L

Grüner Veltliner, Hofmann, Traismauer, 2020	3,20
Riesling, Buchegger, Droß, 2018	3,50
Gelber Muskateller, Waldschütz, Sachsendorf, 2019	3,30
Sauvignon blanc, Nigl, Senftenberg, 2019	4,30
Roter Veltliner Fumberg, Leth, Fels am Wagram, 2018	4,20
Simply Wow, Weißweincuvée aus 200 Sorten Leth, Fels am Wagram	6,20

ROTWEINE 1/8 L

Zweigelt, Vogl, Langenlois, 2018	3,20
Blaufränkisch, Iby, Horitschon, 2019	3,20
Cabernet Sauvignon, Markowitsch, Göttlesbrunn, 2019	3,50
Shiraz Barrique, Schuhmann, Gols, 2018	5,00
W1 (CS-M) Reserve, Waldschütz, Sachsendorf, 2018	4,30
Red Pitt (ZW-BF-M), Pittnauer, Gols, 2016	4,00

WEINE HEIMISCHER WEINBAUERN 1/8 L

Grüner Veltliner, Figl, Rust, 2020	2,80
Grüner Veltliner, Höfinger, Pixendorf, 2020	2,80
Chardonnay, Wegl, Rust, 2018	2,80
Zweigelt, Haslinger, Rust, 2016	2,80
Zweigelt, Pumpler, Rust, 2020	2,80

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT:

Gansleberpastete mit Dirndlsauce und Kürbissalat <i>CG</i>	8,50
Gebratene Gansleber auf Calvadosapfel	8,50
Gansleinmachsuppe mit Markknödel <i>ACGL</i>	4,80
Gansl mit Erdäpfel- und Semmelknödel und Weiß- oder Rotkraut	19,50



GANSLMENÜ

Gansleberpastete mit Dirndlsauce und Kürbissalat
Gansleinmachsuppe mit Markknödel
Gansl mit Erdäpfel- und Semmelknödel und Weiß- oder Rotkraut

Pro Menü: 35,00

VORSPEISEN

Vitello tonnato <i>DG</i>	9,50
Gansleberpastete mit Dirndlsauce und Kürbissalat <i>CG</i>	8,50
Thunfisch im Sesammantel mit Mangochutney <i>DMN</i>	9,50
Gebratene Gansleber auf Calvadosapfel	8,50
Gegrillte Tortilla mit Kraut, Kürbis und Pfirsich <i>ACG</i>	7,50
Gemischter Salatteller <i>M</i>	6,00

SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten <i>ACGL</i>	3,80
Kürbiscremesuppe mit Kernöl <i>G</i>	4,00
Gansleinmachsuppe mit Markknödel <i>ACGL</i>	4,80

HAUPTSPEISEN

Rinderfiletsteak in Pfeffersauce mit Gemüse und Braterdäpfel <i>G</i>	28,00
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel <i>M</i>	17,50
Gekochter Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und Rösterdäpfel <i>CGL</i>	18,50
Kalbsmdaillons mit Kürbiskruste, Kürbissauce und Petersilerdäpfel <i>ACG</i>	25,00
Geschnetzelte Putenbrust mit Kürbis, Kürbissauce und Reis <i>AG</i>	13,50
Cordon bleu mit Pommes frites <i>ACG</i>	12,00
Kürbispalatschinken mit Mozzarella überbacken und Kürbissauce <i>ACG</i>	13,50
Haferreisrisotto mit Kürbis, Rüben und Rotkraut <i>C</i>	13,50
Hausgemachte Gnocchi mit Steinpilzsauce und Mozzarella überbacken <i>ACG</i>	15,50
Zanderfilet auf Kürbisragout mit Petersilerdäpfel <i>AD</i>	18,50
Filet vom Rotbarsch mit Blunz'n auf Haferreisrisotto <i>ACG</i>	21,00

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.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Dino – Kl. Rinderfiletsteak, Pfeffersauce, Gemüse, Braterdäpfel <i>G</i>	21,00
Mickey Mouse – Schweinsschnitzel mit Pommes oder Salat <i>G</i>	5,00/7,00
Flipper – Fischfilet mit Braterdäpfel <i>G</i>	11,50

DESSERT

Nutellamousse <i>G</i>	6,50
Maronitiramisu <i>ACG</i>	6,50
Dirndlparfait <i>CG</i>	6,50
Schokoladablunz'n mit »Senf und Kren«	6,50
Gemischter Dessertteller <i>ACG</i>	7,0*0
Flüssiger Schokoladekuchen mit Weichselsauce und Vanilleeis <i>ACG</i>	7,50
Marmeladepalatschinken per Stück <i>ACG</i>	2,20
Eispalatschinke mit frischen Früchten <i>ACG</i>	4,00
Figl-Palatschinke mit Mohn, Powidl und Eierlikör <i>ACG</i>	4,00
Coup Danmark <i>G</i>	5,00
Fruchteisbecher <i>G</i>	6,50
Eiskaffee <i>G</i>	5,00
Gemischter Käseteller <i>G</i>	7,50

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 Sauvignon blanc Auslese, Retzl, Zöbing, 2019	3,00

DER GUTE ABSCHLUSS EINES GUTEN ESSENS

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

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.

NATURFRUCHTSÄFTE VON MARKUS HOCH

0,25 l Apfelsaft naturtrüb	2,50
0,25 l Apfel-Karotte	2,50
0,25 l Apfel-Weichsel	2,50
0,25 l Apfel-Holunder	2,50
0,25 l Apfel-Johannisbeere	2,50
0,25 l Apfel-Himbeere	2,50

BIER

0,2 l Schremser Naturparkbier	2,70
0,3 l Schremser Naturparkbier	3,60
0,5 l Schremser Naturparkbier	4,60
0,2 l Trumer Pils	2,80
0,3 l Trumer Pils	3,60
0,5 l Trumer Pils	4,60
0,5 l Die Weiße – Hefeweizen	4,60
0,5 l Grieskirchner dunkel	4,60
0,3 l Gemischtes	3,60
0,5 l Gemischtes	4,60
0,3 l Radler	3,60
0,5 l Radler	4,60
0,3 l Clausthaler (alkoholfrei)	3,60

Weißwein

1/8 l Grüner Veltliner	1,40
1/8 l Gespritzt	1,90
1/4 l Cola-Weiß	2,30

ROTWEIN

1/8 l	1,40
1/8 l Gespritzt	1,90
1/4 l Cola-Rot	2,30

Weitere Weine finden Sie bei unseren Weinempfehlungen.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

KAFFEE

Kleiner Kaffee G	2,30
Großer Kaffee G	3,50
Melange G	2,70
Verlängerter G	2,40
Cappuccino mit Schlag G	3,00
Heiße Schokolade mit Schlag G	3,00

TEE

Tee	1,60
Tee mit Zitrone	1,80
Tee mit Milch	1,80
Tee mit Rum	2,80

GLÜHWEIN

Weiß oder Rot	3,00
---------------	------

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.