

LANDGASTHAUS
HIESINGER
Seit 1903

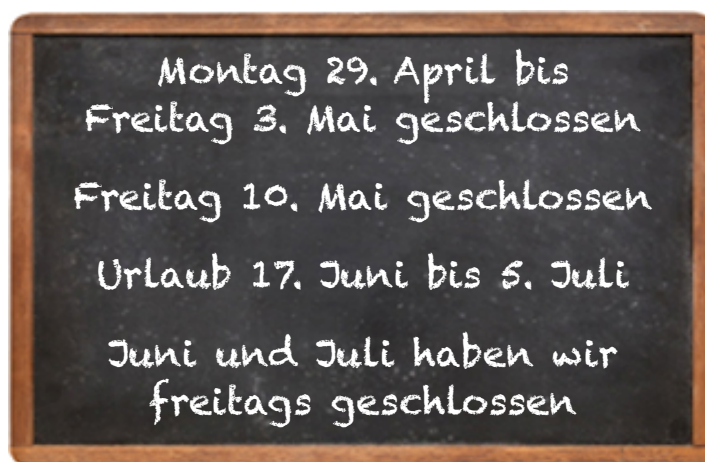
Speisen- und Getränkekarte
April/Mai 2024




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 Federspiel, Bäuerl, Joching, 2023	4,20
Riesling Koglberg, Hofmann, Traismauer, 2021	3,50
Gelber Muskateller, Huber, Reichersdorf, 2022	3,80
Sauvignon blanc, Retzl, Zöbing, 2021	3,50
Chardonnay, Retzl, Zöbing, 2021	3,50
Simply Wow (Raritätencuvée), Leth, Fels am Wagram, 2016	6,00
Muskat Ottonel (lieblich), Wind, St. Margareten, 2020	3,50

ROTWEINE 1/8 L

Zweigelt, Vogl, Langenlois, 2022	3,30
Blaufränkisch Reserve, Gesellmann, Deutschkreutz, 2019	5,00
Shiraz, Pfneisl, Deutschkreutz, 2019	5,50
Cabernet Sauvignon, Markowitsch, Göttlesbrunn, 2018	3,60
St. Laurent Barrique, Schuhmann, Gols, 2020	5,40
W1 Reserve (M-CS), Waldschütz, Sachsendorf, 2021	5,00

WEINE HEIMISCHER WEINBAUERN 1/8 L

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

VORSPEISEN

Rindercarpaccio mit Parmesan <i>G</i>	11,50
Roastbeef mit Spargel, Blunz'nmousse und Sauce tartar <i>ACG</i>	10,50
Marinierter Thunfisch mit Spargel <i>V D</i>	11,50
Hausgebeizter Lachs mit Honigdillensauce <i>V DM</i>	10,50
Spargelsalat mit Ruccola und Erdbeeren <i>V</i>	9,50
Gemischter Salatteller <i>V M</i>	7,50

SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten <i>ACGL</i>	4,50
Spargelcremesuppe <i>AG</i>	4,90
Zwiebelsuppe mit Käsecrouton <i>ACG</i>	4,90

HAUPTSPEISEN

Rinderfiletsteak in Pfeffersauce mit Gemüse und Braterdäpfel <i>G</i>	35,00
Rostbraten mit Spargelragout und gebratener Polenta <i>G</i>	25,00
Faschierte Laibchen vom Rinderfilet mit zwei Scampi, Zwiebelsauce und Erdäpfelpüree <i>BCM</i>	19,50
Putenröllchen mit Schinken, Käse und Spargel gefüllt, Reis und Kräutersauce <i>G</i>	17,50
Spargel mit Schinken und Käse überbacken, Sauce hollandaise und Petersilerdäpfel <i>G</i>	18,50
Spargelgulasch mit Petersilerdäpfel <i>V G</i>	18,50
Gebackenes Schweinsschnitzel mit Blunz'n und Käse gefüllt und gemischter Salat <i>ACGM</i>	14,00
Scampi-Spargelgröstl mit Reis <i>B</i>	24,00
Kabeljaufilet auf Spargelrahmnudeln <i>ACDG</i>	26,00
Gebratener Thunfisch auf Spargelragout, mit Polenta <i>DG</i>	28,00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Mickey Mouse – Schweinsschnitzel mit Pommes oder Salat	6,00/8,00
Dino – Kleines Filetsteak, Pfeffersauce, Spargel, Braterdäpfel <i>G</i>	25,00
Flipper – Fischfilet mit Braterdäpfel <i>V D</i>	9,50

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 G	7,50
Kalte Topfenockerl auf Erdbeerragout G	7,50
Milchreisnockerl mit weißer Schokolade und Fruchtsauce G	7,50
Gemischter Dessertteller V ACG	8,00
Marmeladepalatschinke per Stück V ACG	2,80
Figl-Palatschinke mit Mohn, Powidl und Eierlikör V ACG	4,90
Eispalatschinke mit heißen Beeren V ACG	4,90
Fruchteisbecher V G	6,90
Eiskaffee V G	5,90
Coup Danmark V G	5,90
Gemischter Käseteller V G	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 <i>G</i>	2,70
Großer Kaffee <i>G</i>	3,90
Melange <i>G</i>	3,10
Verlängerter <i>G</i>	2,80
Cappuccino mit Schlag <i>G</i>	3,40
Heiße Schokolade mit Schlag <i>G</i>	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.