

LANDGASTHAUS
HIESINGER
Seit 1903

Wirtshaus
kultur
NIEDERÖSTERREICH



Speisen- und Getränkekarte
Juli/August 2025

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 uns das bitte rechtzeitig.

APERITIV

Rosengin – Gin mit Rosenlimonade und Minze	6,50
Erdbeer-Frizzante vom Zachhalmel	3,80
Schilcher-Frizzante	3,80
Prosecco	3,80
Sekt oder Sekt Orange	3,80
Rosé Sparkling Sekt	3,80
Campari Orange	3,70
Martini	3,50
Sherry (dry, medium)	3,50

WIR EMPFEHLEN UNSERE QUALITÄTSWEINE

WEISSWEINE 1/8 L

Grüner Veltliner, Retzl, Zöbing, 2024	3,50
Riesling Piri, Nigl, Senftenberg, 2023	5,00
Gelber Muskateller, Leth, Fels am Wagram, 2024	3,50
Grauburgunder Reserve, Stocker, Raiding, 2022	5,00
Roter Veltliner, Gerhold, Gösing, 2023	3,50
Chardonnay, Retzl, Zöbing, 2021	3,50
Roter Traminer (Orange Wine), Retzl, Zöbing, 2021	5,00

ROTWEINE 1/8 L

Zweigelt, Vogl, Langenlois, 2021	3,50
Blaufränkisch, Pfneisl, Deutschkreutz, 2021	3,90
Cabernet Sauvignon, Markowitsch, Göttlesbrunn, 2022	3,60
St. Laurent Barrique, Schuhmann, Gols, 2022	5,30
Red Pitt, Pittnauer, Gols, 2019	4,90
Heideboden Umathum, Frauenkirchen, 2017	6,80

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

VORSPEISEN

Rindercarpaccio mit Parmesan <i>G</i>	13,50
Kohlrabi-Roastbeefwürmchen mit Sauce tartar <i>CGM</i>	11,50
Rohschinken mit Melonencocktail und Fetakäse <i>G</i>	11,50
Marinierte Eierschwammerl mit Zucchini und getrockneten Tomaten <i>V</i>	10,50
Tzatziki von der Zucchini mit gebratenen Scampi <i>BCG</i>	12,50
Gemischter Salatteller <i>M</i>	8,00

SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten <i>ACGL</i>	4,50
Knoblauchcremesuppe mit Brotwürfel <i>ACGV</i>	4,90
Paradeiscremesuppe <i>VG</i>	4,90

HAUPTSPESIEN

Rinderfiletsteak in Pfeffersauce mit Gemüse und Braterdäpfel <i>G</i>	36,00
Geschnetzeltes Rinderfilet in Cognacrahmsauce mit Eierschwammerl und Reis <i>AG</i>	29,00
Puten-Zucchini spitze auf Paradeissauce mit Reis <i>G</i>	18,50
Saltimbocca vom Reh auf Eierschwammerlrahmnudeln <i>ACG</i>	26,00
Rehgulasch mit Spiegelei und Serviettenknödel <i>ACG</i>	19,50
Cordon bleu mit Petersilerdäpfel und gemischtem Salat <i>ACGM</i>	16,50
Geröstete Eierschwammerl mit Speck, Zwiebel, Ei, Petersilerdäpfel und gemischtem Salat (auch ohne Speck möglich) <i>CM</i>	19,50
Isländischer Fischteller mit Eierschwammerl und Petersilerdäpfel <i>D</i>	27,00
Gebratene Scampi mit Knoblauchkräuterbutter und Reis <i>B</i>	26,00
Gebratenes Gemüse mit Erdäpfel und Eierschwammerl	17,50

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

Schokolademousse <i>G</i>	7,50
Malakoff-Weichselnockerl <i>ACG</i>	7,50
Marillenparfait <i>CG</i>	7,50
Gemischter Dessert-Teller <i>ACG</i>	8,00
Marmeladepalatschinke per Stück <i>ACG</i>	2,90
Figl-Palatschinke mit Mohn, Powidl und Eierlikör <i>ACG</i>	4,90
Erdbeerpalatschinke mit Schokosauce und Vanilleeis <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
Erdbeereisbecher <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

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
---------------	------

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.