

LANDGASTHAUS
HIESINGER
Seit 1903

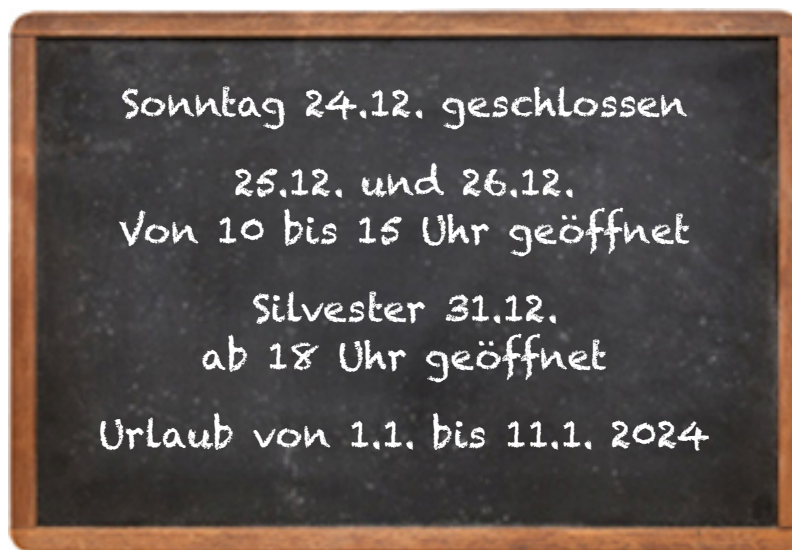


Speisen- und Getränkekarte
November/Dezember 2023

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.



Sie können auch mit Karte bezahlen.
Sagen Sie uns das bitte rechtzeitig!

APERITIV

Rosengin – Gin mit Rosenlimonade und Minze	6,00
Erdbeer-Frizzante vom ZACHHÄLMEL	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, Traismauer, 2022	3,50
Riesling Piri, Nigl, Senftenberg, 2021	4,80
Gelber Muskateller, Rabl, Langenlois, 2022	3,80
Sauvignon blanc Reserve, Retzl, Zöbing, 2019	4,80
Chardonnay, Retzl, Zöbing, 2021	3,30
Roter Veltliner, Gerhold, Gösing, 2021	3,30

ROTWEINE 1/8 L

Zweigelt, Vogl, Langenlois, 2018	3,30
Blaufränkisch, Iby, Horitschon, 2021	3,50
Shiraz, Pfneisl, Deutschkreutz, 2019	5,40
Cabernet Sauvignon, Markowitsch, Göttlesbrunn, 2018	3,60
COS (ZW-BLF) Barrique, Schuhmann, Gols, 2019	5,00
Tridendron, Triebaumer, Rust, 2019	4,70

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

Beef tartar <i>CGM</i>	14,50
Roastbeef-Kohlrabitürmchen mit Sauce tartar <i>CGM</i>	9,50
Marinierter Thunfisch mit Tomaten-Paprikasalsa <i>V D</i>	10,50
Hausgebeizter Lachs mit Honigdillsenfauce <i>V CDGM</i>	9,50
Vogel Salat mit Mozzarella, Maroni und Mandarinen <i>V G</i>	8,50
Gemischter Salatteller <i>V M</i>	7,50

SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten <i>ACGL</i>	4,50
Knoblauchcremesuppe mit Brotwürfel <i>V ACG</i>	4,90
Erdäpfelrahmsuppe mit Shiitakepilzen <i>V G</i>	4,90

HAUPTSPEISEN

Rinderfiletsteak in Pfeffersauce mit Gemüse und Braterdäpfel <i>G</i>	34,00
Rehrücken auf Schwammerlsauce mit Rotkraut und Schupfnudeln <i>G</i>	29,00
Duett vom Wildgeflügel (Fasan und Wildente) auf Specklinsen mit Erdäpfellaibchen <i>CG</i>	19,50
Schweinsmedaillons mit Blunz'n überbacken auf Speckkraut mit Braterdäpfel <i>ACG</i>	17,50
Gebackenes Schweinsschnitzel mit Blunz'n und Käse gefüllt und gemischter Salat <i>ACGM</i>	13,50
Thunfischsteak in Sesamkruste mit Erbsenschoten und Petersilerdäpfel <i>V D</i>	28,00
Filet vom Kabeljau auf Fregola Sarda Risotto (Nudelart) <i>V ACDG</i>	26,00
Scampi in Kräuterbutter mit Reis <i>V BG</i>	24,00
Gebackene Käsepalatschinken mit Petersilerdäpfel, Sauce tartar und gemischtem Salat <i>V ACGM</i>	15,50
Kichererbsencurry mit Fregula Sarda (Nudelart) <i>V ACG</i>	16,50

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.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

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

DESSERT

Schokolade-Lebkuchenmousse V ACG	7,50
Kalte Topfenockerln auf Weichselragout V G	7,50
Maroniparfait V CG	7,50
Gemischter Dessertteller V ACG	8,00
Marmeladepalatschinken per Stück V ACG	2,80
Figl-Palatschinken mit Mohn, Powidl und Eierlikör V ACG	4,90
Eispalatschinken 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 Sauvignon blanc Auslese, Retzl, Zöbing, 2019	3,00

DER GUTE ABSCHLUSS EINES GUTEN ESSENS

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

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.

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 Grieskirchner dunkel	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 Clausthaler (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.