

LANDGASTHAUS
HIESINGER
Seit 1903

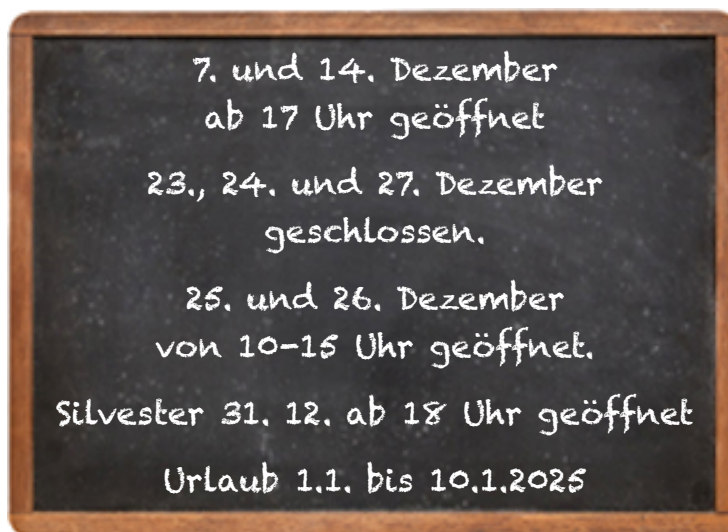



Speisen- und Getränkekarte
Dezember 2024

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 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 DAC, Hofmann, Oberndorf, 2023	3,50
Riesling Bergjuwel, Retzl, Zöbing, 2022	3,80
Gelber Muskateller, Nigl, Senftenberg, 2023	3,50
Sauvignon blanc, Retzl, Zöbing, 2022	3,50
Roter Veltliner, Gerhold, Gösing, 2023	3,50
Chardonnay, Retzl, Zöbing, 2021	3,50

ROTWEINE 1/8 L

Zweigelt, Vogl, Langenlois, 2021	3,50
Blaufränkisch, Pfneisl, Deutschkreutz, 2020	4,00
Cabernet Sauvignon, Markowitsch, Göttlesbrunn, 2018	3,60
Syrah Barrique, Schuhmann, Gols, 2020	5,40
Merlot, Haiden, Eisenstadt, 2019	3,70
Tridendron, Triebaumer, Rust, 2019	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

VORSPEISEN

Kohlrabi-Roastbeeftürmchen mit Sauce tartar <i>CGM</i>	11,50
Beef tartar <i>CGM</i>	15,50
Winterlicher Salat mit Maroni und Mandarinen <i>M V</i>	9,50
Thunfisch im Sesammantel mit Marillenchutney <i>D</i>	12,50

SUPPEN

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

HAUPTSPESIEN

Rinderfiletsteak in Pfeffersauce mit Gemüse und Braterdäpfel <i>G</i>	35,00
Beiried mit Blunz'n überbacken, Gemüse und Braterdäpfel <i>ACG</i>	28,00
Geschnetzeltes Schweinsfilet mit Schwammerln in Paprikarahmsauce, mit Reis <i>AG</i>	17,50
Gebratene Hühnerbrust auf Fregola Sarda (Nudeln) in Kräutersauce, mit Parmesan <i>ACG</i>	19,50
Gebackene Wildkroketten auf Steinpilzsauce mit Petersilerdäpfel <i>ACG</i>	18,50
Gebackenes Schweinsschnitzel mit Blunz'n und Käse gefüllt, mit gemischtem Salat <i>ACG</i>	14,50
Gegrillte Königskrabben mit Knoblauchbrot und Reis <i>ABCG</i>	65,00
Zanderfilet auf Wokgemüse mit Erdäpfel <i>D</i>	23,00
Gemüse mit Fregola Sarda (Nudelart) in Kräuterrahmsauce <i>ACG V</i>	16,50
Kichererbsencurry mit Blattspinat und Reis <i>V</i>	15,50

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

Schokolade-Lebkuchenmousse <i>ACG</i>	7,50
Malakoff-Maroninockerl <i>ACG</i>	7,50
Dirndlparfait <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 <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
---------------	------