

LANDGASTHAUS  
**HIESINGER**  
Seit 1903

Wirtshaus  
kultur  
NIEDERÖSTERREICH



Speisen- und Getränkekarte  
August/September 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, Gerhold, Gösing, 2024	4,00
Riesling Bergjuwel, Retzl, Zöbing, 2022	3,90
Gelber Muskateller, Waldschütz, Sachsendorf, 2024	3,50
Sauvignon blanc, Sabathi, Leutschach, 2024	5,20
Grüner Veltliner Smaragd, Bäuerl, Joching, 2023	6,00
Chardonnay, Retzl, Zöbing, 2021	3,50

### **ROTWEINE 1/8 L**

Zweigelt, Vogl, Langenlois, 2021	3,50
Blaufränkisch, Iby, Horitschon, 2022	3,60
Cabernet Sauvignon, Markowitsch, Göttlesbrunn, 2022	3,60
Shiraz, Pfneisl, Deutschkreutz, 2021	5,60
COS (ZW-BLFR) Barrique, Schuhmann, Gols, 2021	5,00
Pannobile divers, Gols	6,30

### **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

## STEAKWOCHEN

### Steaks aus Österreich

<b>Dry Aged Filetsteak</b> aus Rust	39,00
<b>Dry Aged T-Bone Steak</b> aus Rust, ca. 600 g	43,00
<b>Stier-Filetsteak</b>	36,00
<b>Kalbin-Filetsteak</b>	37,00
<b>Ochsen-Filetsteak</b>	37,00
<b>Simmental-Filetsteak</b>	37,00
<b>Bio-Filetsteak</b>	39,00
<b>Kalbin Rib Eye Steak</b> ca. 350 g	37,00
<b>Gemischter Steakteller</b> Kleine Filetsteaks von Stier, Kalbin und Simmental	38,00
<b>Duroc Schweinsrückensteak</b>	23,00

#### Preise inkl. drei Beilagen nach Wahl:

Braterdäpfel	Pfeffersauce <i>G</i>	Gemüse
Steak frites	Eierschwammerlsauce <i>G</i>	Speckfisolen
Mac & Cheese <i>AG</i>	Kalte Knoblauchdipsauce <i>CG</i>	Baked Chili Beans

## VORSPEISEN

Beef tartar <i>CGM</i>	15,50
Vitello tonnato <i>CDG</i>	12,50
Hausgebeizter Lachs mit Honigdillsenfauce <i>CDGM</i>	11,50
Marinierte Eierschwammerl mit Zucchini, getrockneten Tomaten und Shrimps <i>B</i>	12,50
Frischkäseröllchen auf Rahm-Karotten-Krautsalat <i>ACGV</i>	10,50
Gemischter Salatteller <i>M</i>	8,00

## SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten <i>ACGL</i>	4,50
Knoblauchcremesuppe mit Brotwürfel <i>ACGV</i>	4,90
Kürbiscremesuppe mit Kernöl <i>G</i>	4,90

## HAUPTSPEISEN

Geröstete Eierschwammerl mit Speck, Zwiebel, Ei, Petersilerdäpfel und gemischtem Salat (auch ohne Speck möglich) <i>CM</i>	19,50
Eierschwammerl in Rahmsauce mit Serviettenknödel <i>ACG</i>	19,50
Geschnetzelte Putenbrust mit Zucchini in Rahmsauce mit Reis <i>AG</i>	18,50
Rehragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren <i>ACG</i>	19,50
Gebackenes Schweinsschnitzel mit Blunz'n und Käse gefüllt, Petersilerdäpfel und gemischter Salat <i>ACG</i>	16,50
Zanderfilet mit Zucchini und Braterdäpfel <i>D</i>	25,00
Gebackener Kabeljau mit Petersilerdäpfel, Sauce tartar und gemischtem Salat <i>ACG</i>	26,00
Pasta Verde mit hausgemachtem grünen Gemüsepesto	16,50
Mac & Cheese (Hörnchen mit Käsesauce)	16,50

## 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
Brombeer-Malakoff-Nockerl <i>ACG</i>	7,50
Erdbeerparfait <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
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
---------------	------