

LANDGASTHAUS
HIESINGER
Seit 1903

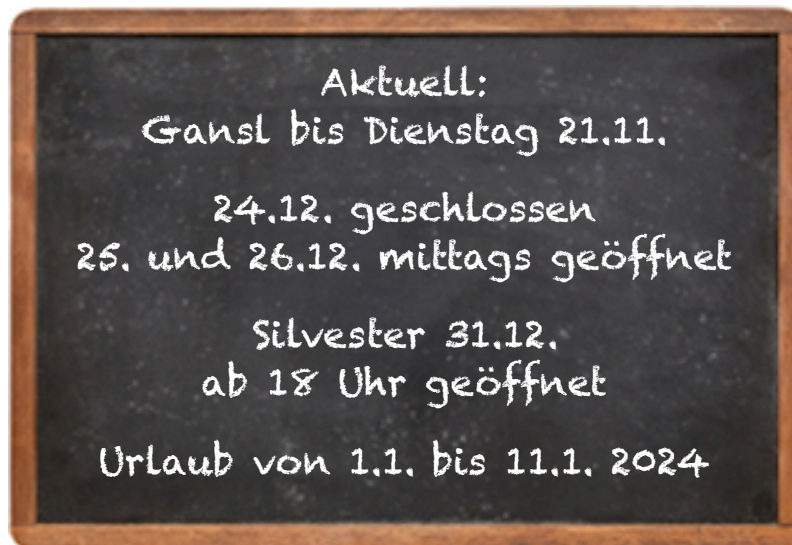


Speisen- und Getränkekarte
Oktober/November 2023

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 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, Gerhold, Gösing, 2022	4,00
Riesling Kremstal DAC, Wess, Krems, 2021	4,00
Gelber Muskateller, Leth, Fels am Wagram, 2022	3,50
Grüner Veltliner Reserve, Retzl, Zöbing, 2021	4,80
Sauvignon blanc, Nigl, Senftenberg, 2021	4,50
Chardonnay, Retzl, Zöbing, 2021	3,30

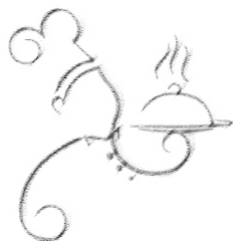
ROTWEINE 1/8 L

Zweigelt, Vogl, Langenlois, 2018	3,30
Blaufränkisch, Pfneisl, Deutschkreutz, 2019	3,80
Cabernet Sauvignon, Markowitsch, Göttlesbrunn, 2018	3,60
Sankt Laurent Barrique, Schuhmann, Gols, 2020	5,20
Neuberg (ZW-BLF-M), Grassl, Göttlesbrunn, 2017	5,20
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

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT



VORSPEISEN

Ganslebermousse mit Eisweinwürfel und Dirndlcreme <i>AC</i>	9,50
Gebratene Gansleber auf Calvadosapfel	9,50

SUPPE

Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel <i>ACGL</i>	5,50
--	------

HAUPTSPEISE

Gansl mit Erdäpfel- und Semmelknödel Weiß- oder Rotkraut <i>ACG</i>	24,50
--	-------

GANSLMENÜ

Ganslebermousse mit Eisweinwürfel und Dirndlcreme



Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel



Gansl mit Erdäpfel- und Semmelknödel
Weiß- oder Rotkraut



Figlpalatschinke mit Powidl, Mohn und Eierlikör

Menüpreis 41,00

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.

VORSPEISEN

Rindercarpaccio mit Parmesan <i>G</i>	10,50
Geräucherter Thunfisch mit Krenmousse <i>G</i>	10,50
Kürbissalat mit Mohn, Weintrauben, Schafkäse und Joghurtdressing <i>G</i>	8,50
Gemischter Salatteller <i>V M</i>	7,50

SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten <i>ACGL</i>	4,50
Kürbiscremesuppe mit Kernöl <i>V G</i>	4,90

HAUPTSPEISEN

Rinderfiletsteak in Pfeffersauce mit Gemüse und Braterdäpfel <i>G</i>	34,00
Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit Schwammerl in Cognacrahmsauce, mit Reis <i>CG</i>	25,00
Schweinsmedaillons mit Kürbiskruste auf Kürbissauce, mit Reis <i>G</i>	17,50
Gebackene Wildkroketten auf Schwammerlsauce mit Petersilerdäpfel <i>CG</i>	17,50
Rehgulasch mit Spiegelei und Spätzle <i>CG</i>	15,50
Putenröllchen mit Schinken und Käse gefüllt auf Kürbisrahmnudeln <i>CG</i>	16,50
Zanderfilet Wildfang auf Kürbisrisotto <i>V ADG</i>	20,50
Rotbarschfilet mit sautierten Shiitakepilzen mit Petersilerdäpfel und gemischtem Salat <i>V DGM</i>	20,50
Gebackenes Schweinsschnitzel mit Blunz'n und Käse gefüllt und gemischter Salat <i>ACGM</i>	13,50
Kürbisrisotto mit Kernöl und Kräutern <i>V G</i>	16,50
Gebratenes Gemüse mit Schwammerl und Erdäpfel <i>VEGAN</i>	13,50

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 <i>G</i>	25,00
Flipper – Fischfilet mit Braterdäpfel <i>D</i>	9,50

DESSERT

Schokolademousse mit frischen Früchten <i>G</i>	7,50
Malakoff-Zwetschkennockerl <i>ACG</i>	7,50
Dirndlparfait <i>CG</i>	7,50
Gemischter Dessertteller <i>ACG</i>	8,00
Marmeladepalatschinke per Stück <i>ACG</i>	2,80
Figl-Palatschinke mit Mohn, Powidl und Eierlikör <i>ACG</i>	4,90
Eispalatschinke mit heißen Beeren <i>ACG</i>	4,90
Fruchteisbecher <i>G</i>	6,90
Eiskaffee <i>G</i>	5,90
Coup Danmark <i>G</i>	5,90
Gemischter 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 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.