

LANDGASTHAUS
HIESINGER
Seit 1903

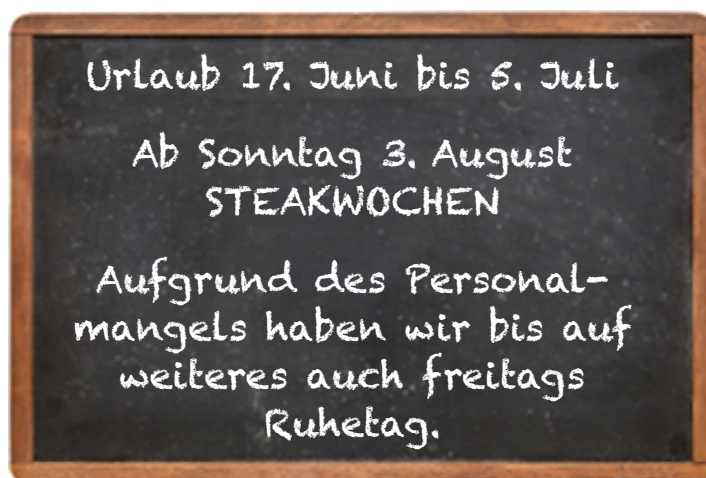
Speisen- und Getränkekarte
Mai/Juni 2024



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 und 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, Wess, Krems, 2023	4,20
Riesling Piri, Nigl, Senftenberg 2021	4,80
Gelber Muskateller, Waldschütz, Sachsendorf, 2023	3,50
Sauvignon blanc, Leth, Fels am Wagram, 2022	3,70
Chardonnay, Retzl, Zöbing, 2021	3,50
Weißburgunder Reserve, Retzl, Zöbing, 2019	4,50

ROTWEINE 1/8 L

Zweigelt, Vogl, Langenlois, 2019	3,30
Blaufränkisch, Iby, Horitschon, 2021	3,50
Cabernet Sauvignon, Markowitsch, Göttlesbrunn, 2018	3,60
Merlot, Pfneisl, Deutschkreutz, 2020	4,60
Shiraz Barrique, Schuhmann, Gols, 2020	5,40
Red Pitt, Pittnauer, Gols, 2019	4,80

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>	11,50
Vitello tonnato <i>CDG</i>	10,50
Spargelsalat mit Erdbeeren und Ruccola <i>V</i>	9,50
Marinierter Spargel mit Flußkrebse <i>B</i>	10,50
Gegrillte Tortilla mit Spargel, Zucchini und Käse gefüllt, mit Knoblauchdipsauce <i>ACG</i>	9,50
Gemischter Salatteller <i>V M</i>	7,50

SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten <i>ACGL</i>	4,50
Spargelcremesuppe <i>V AG</i>	4,90
Knoblauchcremesuppe mit Brotwürfel <i>V ACG</i>	4,90

HAUPTSPEISEN

Rinderfiletsteak in Pfeffersauce mit Spargel und Braterdäpfel <i>G</i>	35,00
Rinderfiletstreifen mit Erdäpfel in Rahmsauce, mit Blunz'n und Schafkäse überbacken <i>ACG</i>	21,50
Hühnerbrust auf Spargelrahmnudeln <i>ACG</i>	17,50
Geschnetzeltes vom Reh mit Pilzen in Preiselbeersauce, mit Nockerln <i>ACG</i>	19,50
Rehgulasch mit Spiegelei und Semmelknödel <i>ACG</i>	16,50
Gebackenes Schweinsschnitzel mit Blunz'n und Käse gefüllt und gemischter Salat <i>ACGM</i>	14,00
Nudeln mit Rohschinken und Schafkäse in Mohnoberssauce (auch ohne Rohschinken möglich) <i>ACG</i>	17,50
Gebratener Spargel mit Shiitakepilzen, Erdäpfel und Olivenöl <i>V</i>	18,50
Zanderfilet auf Spargelrisotto <i>ADG</i>	20,50
Vikroriabarschfilet mit Spargel, Zucchini und Erdäpfel <i>D</i>	20,50
Spargelrisotto <i>V G</i>	17,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

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

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 mit Erdbeersalat <i>G</i>	7,50
Malakoff-Erdbeernockerl <i>ACG</i>	7,50
Erdbeerparfait <i>CG</i>	7,50
Gemischter Dessertteller <i>V ACG</i>	8,00
Marmeladepalatschinke per Stück <i>V ACG</i>	2,80
Figl-Palatschinke mit Mohn, Powidl und Eierlikör <i>V ACG</i>	4,90
Eispalatschinke mit heißen Beeren <i>V ACG</i>	4,90
Erdbeereisbecher <i>V G</i>	6,90
Coup Danmark <i>V G</i>	5,90
Joghurt-Wechsel Eisbecher <i>V G</i>	6,90
Eiskaffee <i>V G</i>	5,90
Gemischter Käseteller <i>V 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
---------------	------

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.