

LANDGASTHAUS
HIESINGER
Seit 1903

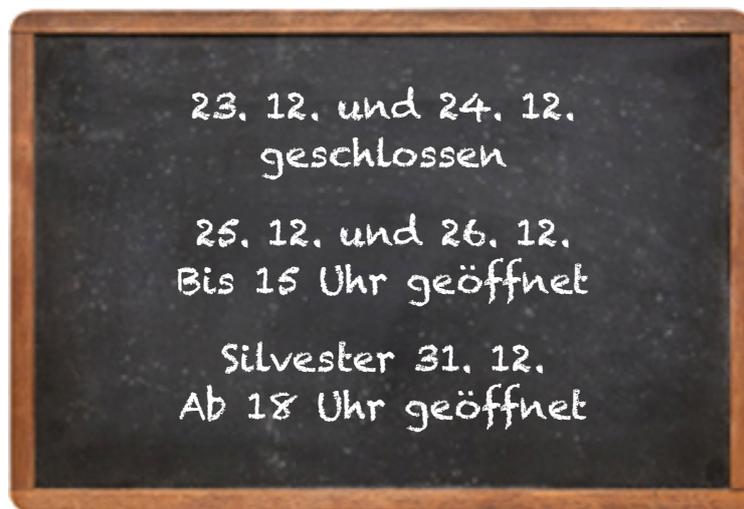
Speisen- und Getränkekarte
Dezember 2022



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.



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
Apfel Cidre (Apfelspekt)	4,00
Campari Orange	3,30
Martini	3,00
Sherry (dry, medium)	3,00

WIR EMPFEHLEN UNSERE QUALITÄTSWEINE

WEISSWEINE 1/8 L

Grüner Veltliner, Retzl, Zöbing, 2021	3,20
Riesling Piri, Nigl, Senftenberg, 2020	4,40
Gelber Muskateller, Krispel, Straden, 2021	4,00
Roter Veltliner Fumberg, Leth, Fels am Wagram, 2020	4,60
Grüner Sylvaner, Gerhold, Gösing, 2021	3,80
Chardonnay, Sabathi, Leutschach, 2021	4,20

ROTWEINE 1/8 L

Zweigelt, Vogl, Langenlois, 2019	3,30
Blaufränkisch DAC, Pfneisl, Deutschkreutz, 2019	4,70
Cabernet Sauvignon, Markowitsch, Göttlesbrunn, 2018	3,50
Shiraz, Haiden, Eisenstadt, 2017	3,60
COS (ZW-BLF), Schuhmann, Gols, 2019	4,60
Red Pitt, Pittnauer, Gols, 2016	4,30

WEINE HEIMISCHER WEINBAUERN 1/8 L

Grüner Veltliner, Figl, Rust, 2021	3,00
Grüner Veltliner, Höfinger, Pixendorf, 2021	3,00
Chardonnay, Wegl, Rust, 2020	3,00
Zweigelt, Haslinger, Rust, 2016	3,00
Zweigelt, Pumpler, Rust, 2020	3,00

VORSPEISEN

Roastbeef-Kohlrabitürmchen mit Sauce tartar <i>CG</i>	9,50
Rindercarpaccio mit Parmesan <i>G</i>	10,50
Hausgebeizter Lachs mit Honigdillsenfsauce <i>CGM</i>	9,50
Tzatziki von der Zucchini mit gebratenen Scampi <i>CG</i>	9,50
Winterlicher Salat mit Maroni, Mandarinen und Humusdressing	7,50
Gemischter Salatteller <i>M</i>	6,50

SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten <i>ACGL</i>	4,00
Ruster Krautsuppe	4,50
Knoblauchcremesuppe mit Brotwürfel <i>ACG</i>	4,50

HAUPTSPEISEN

Rinderfiletsteak in Pfeffersauce mit Gemüse und Braterdäpfel <i>G</i>	30,00
Rib Eye Steak mit Paradeispestochilisauce, Speckfisolten und Steakfrites <i>G</i>	36,00
Rinderfiletstreifen mit Erdäpfel in Rahmsauce, mit Blunz'n und Schafkäse überbacken <i>ACG</i>	19,50
Fasanenbrust auf Dirndlsauce mit Erdäpfellaibchen und Rotkraut <i>ACG</i>	18,50
Gebratene Hühnerbrust auf Kräuterrahmnudeln <i>ACG</i>	15,50
Schweinsmedaillons mit Blunz'n überbacken auf Speckkraut mit Braterdäpfel <i>ACG</i>	15,50
Cordon bleu mit Steak frites <i>ACG</i>	13,00
Seelachsfilet auf Rotkrautrisotto und Maroni <i>AC</i>	19,50
Zanderfilet mit Paprikagemüse und Braterdäpfel <i>AD</i>	20,50
Scampi mit Knoblauchbutter und Reis <i>BG</i>	23,00
Rotkrautrisotto mit Maroni <i>G</i>	14,50
Nudeln mit Gemüse in Rahmsauce <i>ACG</i>	14,50

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 = Sulfite, P = Lupinen, Q = Weichtiere.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Dino – Kleines Filetsteak, Pfeffersauce, Gemüse, Braterdäpfel <i>G</i>	23,00
Mickey Mouse – Schweinsschnitzel mit Pommes oder Salat	5,50/8,00
Flipper – Fischfilet mit Braterdäpfel <i>D</i>	9,50

DESSERT

Schokolade-Lebkuchenmousse <i>ACG</i>	6,50
Topfen-Eierlikör-Mohnnockerl <i>ACG</i>	6,50
Maroniparfait <i>CG</i>	6,50
Gemischter Dessertteller <i>ACG</i>	7,50
Dirndlpalatschinke mit Schokosauce und Vanilleeis <i>ACG</i>	4,00
Marmeladepalatschinke per Stück <i>ACG</i>	2,20
Figl-Palatschinke mit Mohn, Powidl und Eierlikör <i>ACG</i>	4,00
Eispalatschinke mit heißen Beeren <i>ACG</i>	4,00
Coup Danmark <i>G</i>	5,50
Eiskaffee <i>G</i>	5,50
Fruchteisbecher <i>G</i>	6,50
Gemischter Käseteller <i>G</i>	7,50

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

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.

NATURFRUCHTSÄFTE VON MARKUS HOCH

0,25 l Apfelsaft naturtrüb	2,70
0,25 l Apfel-Karotte	2,70
0,25 l Apfel-Weichsel	2,70
0,25 l Apfel-Holunder	2,70
0,25 l Apfel-Johannisbeere	2,70
0,25 l Apfel-Himbeere	2,70

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	2,50
0,75 l Römerquelle prickelnd, mild oder still	4,70
0,5 l Leitungswasser	0,70
0,25 l Soda Zitrone	1,70
0,25 l Apfelsaft	2,70
0,25 l Apfelsaft gespritzt	2,70
0,25 l Orangensaft	2,70
0,25 l Orangensaft gespritzt	2,70
0,5 l Marillennektar gespritzt	3,90
0,35 l Almdudler	2,90
0,5 l Almdudler gespritzt	3,90
0,35 l Eistee	2,90
0,3 l Coca Cola	2,90
0,35 l Frucade	2,90
0,25 l Naturgarten Marille oder Johannisbeere	2,90
0,25 l Red Bull	3,70
0,35 l Zitronenkracherl	2,90
0,5 l Alkoholfrei mit Leitungswasser	3,10

KAFFEE

Kleiner Kaffee <i>G</i>	2,50
Großer Kaffee <i>G</i>	3,70
Melange <i>G</i>	2,90
Verlängerter <i>G</i>	2,60
Cappuccino mit Schlag <i>G</i>	3,20
Heiße Schokolade mit Schlag <i>G</i>	3,20

TEE

Tee	1,80
Tee mit Zitrone	2,00
Tee mit Milch	2,00
Tee mit Rum	3,00

GLÜHWEIN

Weiß oder Rot	3,20
---------------	------

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.