

LANDGASTHAUS
HIESINGER
Seit 1903

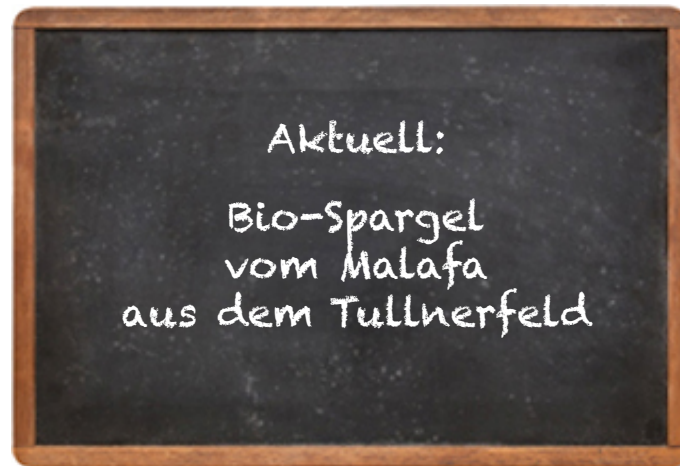
Speisen- und Getränkekarte
April/Mai 2022



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 DAC, Waldschütz, Sachsendorf, 2020	3,20
Riesling DAC, Hofmann, Oberndorf, 2018	3,20
Gelber Muskateller, Nigl, Senftenberg, 2020	3,40
Chardonnay, Retzl, Zöbing, 2020	3,20
Roter Veltliner, Gerhold, Gösing, 2020	3,20
Sauvignon blanc, Leth, Fels am Wagram, 2020	3,50

ROTWEINE 1/8 L

Zweigelt, Vogl, Langenlois, 2018	3,20
Blaufränkisch DAC, Pfneisl, Deutschkreutz, 2017	4,50
Cabernet Sauvignon, Markowitsch, Göttlesbrunn, 2018	3,40
Shiraz Barrique, Schuhmann, Gols, 2019	5,00
W1 Reserve (M-CS), Waldschütz, Sachsendorf, 2018	4,30
COS Barrique (ZW-BFR), Schuhmann, Gols, 2017	4,20

WEINE HEIMISCHER WEINBAUERN 1/8 L

Grüner Veltliner, Figl, Rust, 2020	2,80
Grüner Veltliner, Höfinger, Pixendorf, 2020	2,80
Chardonnay, Wegl, Rust, 2020	2,80
Zweigelt, Haslinger, Rust, 2016	2,80
Zweigelt, Pumpler, Rust, 2020	2,80

VORSPEISEN

Rindercarpaccio mit Parmesan <i>G</i>	10,50
Spargel-Roastbeeftürmchen mit Sauce tartar <i>CG</i>	8,50
Spargelsalat mit Shrimps und Ruccola <i>B</i>	9,50
Geräucherter Lachs mit Bärlauchmousse <i>G</i>	8,50
Gemischter Salatteller <i>M</i>	6,50

SUPPEN

Rindsuppe mit Frittaten <i>ACGL</i>	3,80
Spargelcremesuppe <i>C</i>	4,00
Knoblauchcremesuppe mit Brotwürfel <i>ACG</i>	4,00

HAUPTSPEISEN

Rinderfiletsteak in Pfeffersauce mit Spargel und Braterdäpfel <i>G</i>	29,00
Geschnetzeltes Rinderfilet mit Shiitakepilzen in Cognacrahmsauce, mit Reis <i>AG</i>	19,50
Schweinsmedaillons mit Spargel-Mozzarellakruste auf Kräutersauce, mit Reis <i>AG</i>	14,50
Gebratene Hühnerbrust auf Haferreisrisotto mit Spargel und Bärlauch	14,50
Gebackenes Schweinsschnitzel mit Blunz'n und Käse gefüllt und gemischter Salat <i>ACGM</i>	12,50
Spargel mit Schinken und Käse überbacken mit Sauce hollandaise und Petersilerdäpfel <i>CG</i>	17,50
Spargel in Paprikarahmsauce mit Petersilerdäpfel <i>G</i>	17,50
Heilbuttfilet auf Spargelrahmnudeln <i>ACDG</i>	21,00
Filet vom Wolfsbarsch mit gebratenem Spargel und Erdäpfel <i>AD</i>	19,50
Haferreisrisotto mit Spargel und Bärlauch	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, Spargel, Braterdäpfel <i>G</i>	22,00
Mickey Mouse – Schweinsschnitzel mit Pommes oder Salat	5,50/8,00
Flipper – Fischfilet mit Braterdäpfel <i>D</i>	9,50

DESSERT

Schokolademousse <i>G</i>	6,50
Joghurtmousse auf Dirndlsauce <i>G</i>	6,50
Pfirsichparfait <i>CG</i>	6,50
Gemischter Dessertteller <i>ACG</i>	7,00
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
Amarena Eisbecher <i>G</i>	6,00
Heidelbeer Eisbecher <i>G</i>	6,00
Eiskaffee <i>G</i>	5,00
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

NATURFRUCHTSÄFTE VON MARKUS HOCH

0,25 l Apfelsaft naturtrüb	2,50
0,25 l Apfel-Karotte	2,50
0,25 l Apfel-Weichsel	2,50
0,25 l Apfel-Holunder	2,50
0,25 l Apfel-Johannisbeere	2,50
0,25 l Apfel-Himbeere	2,50

BIER

0,2 l Schremser Naturparkbier	2,70
0,3 l Schremser Naturparkbier	3,60
0,5 l Schremser Naturparkbier	4,60
0,2 l Trumer Pils	2,80
0,3 l Trumer Pils	3,60
0,5 l Trumer Pils	4,60
0,5 l Die Weiße – Hefeweizen	4,60
0,5 l Grieskirchner dunkel	4,60
0,3 l Gemischtes	3,60
0,5 l Gemischtes	4,60
0,3 l Radler	3,60
0,5 l Radler	4,60
0,3 l Clausthaler (alkoholfrei)	3,60

Weißwein

1/8 l Grüner Veltliner	1,40
1/8 l Gespritzt	1,90
1/4 l Cola-Weiß	2,30

ROTWEIN

1/8 l	1,40
1/8 l Gespritzt	1,90
1/4 l Cola-Rot	2,30

Weitere Weine finden Sie bei unseren Weinempfehlungen.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,33 l Römerquelle prickelnd, mild oder still	2,30
0,75 l Römerquelle prickelnd, mild oder still	4,50
0,5 l Leitungswasser	0,50
0,25 l Soda Zitrone	1,50
0,25 l Apfelsaft	2,50
0,25 l Apfelsaft gespritzt	2,00
0,25 l Orangensaft	2,50
0,25 l Orangensaft gespritzt	2,00
0,5 l Marillennektar gespritzt	3,70
0,35 l Almdudler	2,70
0,5 l Almdudler gespritzt	3,70
0,35 l Eistee	2,70
0,3 l Coca Cola	2,70
0,35 l Frucade	2,70
0,25 l Naturgarten Marille oder Johannisbeere	2,70
0,25 l Red Bull	3,50
0,35 l Zitronenkracherl	2,70
0,5 l Alkoholfrei mit Leitungswasser	2,90

KAFFEE

Kleiner Kaffee <i>G</i>	2,30
Großer Kaffee <i>G</i>	3,50
Melange <i>G</i>	2,70
Verlängerter <i>G</i>	2,40
Cappuccino mit Schlag <i>G</i>	3,00
Heiße Schokolade mit Schlag <i>G</i>	3,00

TEE

Tee	1,60
Tee mit Zitrone	1,80
Tee mit Milch	1,80
Tee mit Rum	2,80

GLÜHWEIN

Weiß oder Rot	3,00
---------------	------

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.